

## FR

### Instructions

#### Pour la première utilisation

Lavez bien à la main. Pour prétraiter le revêtement antiadhésif, frottez de l’huile végétale sur l’intérieur du faitout et réchauffez un peu. Laissez bien refroidir et essuyez avec un chiffon doux.

#### Utilisation de votre faitout

Ne remplissez pas le récipient à plus de deux tiers de sa capacité. Ne le surchauffez pas quand il est vide. Ne l’utilisez pas sur feu vif. N’utilisez pas un foyer de cuisson avec un diamètre plus grand que celui du faitout et essayez d’éviter que les flammes montent le long des côtés. Ne laissez pas l’ustensile sans surveillance lors de son utilisation. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pendant l’utilisation. Utilisez toujours, pour votre sécurité, des maniques.

#### Rangement

Ne rangez pas le faitout quand il est humide. Rangez-le dans un endroit sec et propre.

#### Avertissement

Ne laissez pas le faitout chauffer à sec pour éviter les déformations. Ne laissez pas le récipient brûlant entrer en contact avec de l’eau froide ou un autre fluide froid. A cause du chauffage rapide des ustensiles à induction, il faut les préchauffer avec prudence pour éviter la surchauffe. Si le faitout surchauffe, laissez-le d’abord refroidir jusqu’à température ambiante avant de le retirer du foyer de cuisson. Les caractéristiques électromagnétiques de la source de chaleur et des ustensiles de cuisine peuvent, en certaines circonstances, engendrer un léger bruit. Assurez-vous que les poignées ne se trouvent pas au-dessus des plaques chaudes ou du feu à gaz pendant que vous cuisinez. Ne laissez pas les poignées entrer directement en contact avec la source de chaleur ou les flammes. Placez le faitout toujours au milieu de la plaque à induction. Contrôlez l’état et les conditions de sécurité de votre ustensile avant de le réutiliser. N’utilisez plus le faitout en cas de dommages. Certaines poignées sont fixées avec des vis qui peuvent se dévisser après un certain temps. Si cela se produit, resserrez les vis soigneusement.

#### Nettoyage de votre faitout

Laissez bien refroidir le récipient avant de le nettoyer. Ne versez pas d’eau froide ou du liquide froid sur le récipient brûlant. S’il y a des restes de nourriture, remplissez le faitout d’eau chaude, laissez tremper et rincez simplement. Éliminez les taches tenaces avec une éponge en matière synthétique non abrasive ou un chiffon, de l’eau chaude et du savon. Ne laissez pas le faitout tremper trop longtemps.

Si vous n’êtes pas satisfait(e) de votre achat, nous vous prions de bien vouloir prendre contact avec XD Connects.



gas



electric



ceramic



induction



oven



gas



electric



ceramic



induction



oven



gas



electric



ceramic



induction



oven



gas



electric



ceramic



induction



oven

## IT

### Istruzioni

#### Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano. Per il pretrattamento del rivestimento antiaderente, strofinare l’interno della pentola con olio vegetale e riscaldare moderatamente. Far raffreddare bene e pulire accuratamente con un panno morbido.

#### Utilizzo della pentola

Non riempire la pentola per oltre due terzi. Non surriscaldare una pentola vuota. Non utilizzare la pentola a fuoco alto. Non posizionare la pentola su un piano di cottura più grande del diametro della pentola e cercare di evitare che eventuali lingue di fuoco risalgano sui lati della pentola. Non lasciare mai la pentola incustodita durante l’uso. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata durante l’uso. Per sicurezza, utilizzate sempre guanti da forno o presine.

#### Conservazione

Non riporre la pentola umida. Conservarlo in un luogo asciutto e pulito.

#### Avvertenza

Non scaldare mai la pentola vuota per evitare che si deformi. Non lasciare che una pentola calda entri in contatto con acqua fredda o altri liquidi freddi. A causa del rapido riscaldamento delle pentole a induzione, è necessario prestare attenzione al preriscaldamento della pentola per evitare il surriscaldamento. Se la pentola si surriscalda, lasciarla raffreddare a temperatura ambiente prima di toglierla dal piano di cottura. In determinate condizioni, le proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e degli utensili da cucina potrebbero produrre un leggero rumore. Durante la cottura, assicurarsi che i manici non sporgano su altre piastre calde o sulla fiamma. Non lasciare mai che i manici entrino in contatto diretto con la fonte di calore o con le fiamme. Posizionare sempre la pentola al centro della piastra a induzione. Controllare le condizioni e la sicurezza della pentola prima di riutilizzarla. In caso di danni, non utilizzare più la pentola. Alcune maniglie e pomelli sono fissati con viti che potrebbero allentarsi con il tempo. In tal caso, serrare nuovamente le viti con cautela.

#### Pulizia della pentola

Lasciare raffreddare bene la pentola prima di pulirla. Non versare acqua o liquidi freddi in una pentola calda. Se rimangono residui di cibo, riempire la pentola con acqua calda, lasciarla in ammollo e poi procedere al lavaggio. Rimuovere le macchie più ostinate con una spugna o un panno di plastica non abrasivo, acqua calda e sapone. Non lasciare la pentola in ammollo nell’acqua per troppo tempo.

Se non si è soddisfatti dell’acquisto, contattate XDConnects

## PL

### Instrukcje

#### Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyj ręcznie. Aby odpowiednio przygotować powłokę nieprzywierającą, natrzyj wnętrze patelni olejem roślinnym i podgrzej w umiarkowany sposób. Poczekaj do całkowitego przestygnięcia i dokładnie przetrzyj miękką szmatką.

#### Sposób użytkowania patelni

Nie riempiaj patelni bardziej niż do dwóch trzecich. Nie przegrzewaj pustej patelni. Nie używaj patelni na dużym ogniu. Nie stawiaj patelni na płycie grzewczej większej niż średnica patelni i staraj się unikać płomieni wzdłuż jej boków. Nigdy nie pozostawiaj patelni bez nadzoru podczas jej używania. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana podczas użytkowania. Dla własnego bezpieczeństwa, zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.

#### Przechowywanie

Nie należy chować patelni, gdy jest nadal lekko wilgotna. Przechowuj ją w suchym, czystym miejscu.

#### Ostrzeżenie

Nie pozwól, aby patelnia została doprowadzona do temperatury wrzenia się „na sucho”, aby uniknąć jej deformacji. Nie dopuszczaj do kontaktu gorącej patelni z zimną wodą lub innym zimnym płynem. Ze względu na szybkie nagrzewanie się patelni indukcyjnych, należy zachować ostrożność podczas wstępnego podgrzewania patelni, aby uniknąć jej przegrzania. Jeżeli patelnia się przegrzeje, pozwól jej w pierwszej kolejności ostygnąć do osiągnięcia temperatury pokojowej przed zdjęciem jej z płyty grzewczej. W pewnych warunkach, właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła w kontakcie z przyborami kuchennymi mogą powodować pewien hałas. Podczas gotowania należy upewnić się, że uchwyty nie wystają ponad inne gorące indukcyjne płyty lub płomień gazu. Nigdy nie dopuszczaj do bezpośredniego kontaktu uchwytów ze źródłem ciepła lub płomieniami. Zawsze umieszczaj patelnię na środku płyty indukcyjnej. Przed ponownym użyciem sprawdź stan i bezpieczeństwo swojej patelni. W przypadku uszkodzenia nie należy ponownie używać patelni. Niektóre uchwyty i gałki są mocowane za pomocą śrub, które z biegiem czasu mogą się poluzować. Jeżeli tak się stanie to ponownie ostrożnie dokręć śruby.

#### Czyszczenie patelni

Pozostaw do ostygnięcia zanim rozpoczniesz czyszczenie. Nie wlewaj zimnej wody lub ziernego płynu do gorącej patelni. Jeżeli na patelni pozostaną resztki jedzenia, to w pierwszej kolejności napełnij ją ciepłą wodą, namocz, a następnie po prostu zmyj. Uporczywe plamy usuń za pomocą gąbki, która nie pozostawia rys lub szmatki, ciepłej wody i płynu do naczyń. Nie pozwól, aby patelnia zbyt długo moczyła się w wodzie.

Jeżeli ten zakup nie spełnił Twoich oczekiwań, uprzejmie prosimy o kontakt z XDConnects.



gas



electric



ceramic



induction



oven

## SV

### Instruktioner

#### Före första användningen

Diska kastrullen grundligt för hand. Förbehandla nonstick-beläggningen på kastrullens insida med vegetabilisk olja och värm upp den lite grand. Låt den svalna ordentligt och torka av grundligt med en mjuk duk.

#### Använda kastrullen

Fyll inte kastrullen till mer än två tredjedelar. Kastrullen får inte överhettas när den är tom. Använd inte kastrullen på mycket hög värme. Sätt inte kastrullen på en kokplatta som är större än kastrullen och undvik värme vid kastrullens sidor. Lämna aldrig kastrullen utan uppsikt när den används. Se till att köket är väl ventilerat under användningen. Använd för din säkerhets skull alltid gryttappar eller grythållare.

#### Förvaring

Ställ inte undan kastrullen när den är fuktig. Förvara den på en ren, torr plats.

#### Varning

Låt inte kastrullen överhettas för att förhindra att den deformeras. Låt inte den heta kastrullen komma i kontakt med kallt vatten eller andra kalla vätskor. Var försiktig när du använder kastrullen på en induktionshäll så att den inte överhettas. Om kastrullen överhettas ska du låta den svalna till rumtemperatur innan du tar bort den från kokplattan. Under vissa omständigheter kan värmekällans och köksredskapens elektromagnetiska egenskaper orsaka oljud. Se till att handtagen inte sticker ut över andra heta plattor eller gaslågor medan du använder kastrullen. Låt aldrig handtagen komma i direkt kontakt med värmekällan eller gaslågan. Sätt alltid kastrullen i mitten på induktionsplattan. Kontrollera att kastrullen är felfri och i ett säkert skick innan du använder den igen. Använd inte kastrullen igen om den har skadats. Vissa handtag och knoppar är fästa med skruvar som kan lossna efter ett tag. Om detta inträffar, dra åt skruvarna försiktigt igen.

#### Diska kastrullen

Låt alltid kastrullen svalna innan du diskar den. Håll inte i kallt vatten eller kall vätska i en het kastrull. Om det finns matrester kvar, fyll kastrullen med varmvatten, vänta en stund och diska sedan rent. Ta bort envisa fläckar med en icke-slipande plastsvamp eller duk, varmt vatten och diskmedel. Låt inte kastrullen stå i vatten för länge.

Om du av någon anledning inte skulle vara nöjd med ditt köp ber vi dig att ta kontakt med XDConnects.



gas



electric



ceramic

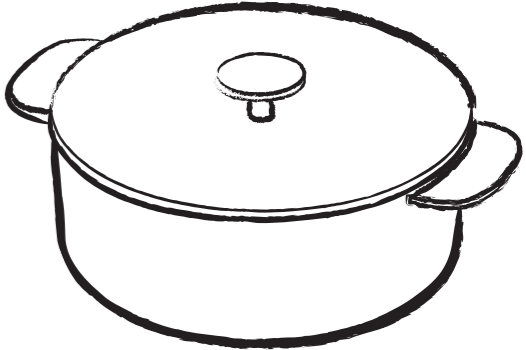


induction



oven

# 浮世ukiyo



## CAST IRON PAN MEDIUM

Ø 23cm - 2.8L

## NL

### Instructies

#### Voor het eerste gebruik

Grondig wassen met de hand. Om de antiaanbaklaag voor te behandelen, de binnenkant van de pan inwrijven met plantaardige olie en matig verwarmen. Goed koelen en grondig schoonvegen met een zachte doek.

#### Uw pan gebruiken

De pan niet meer dan twee derde vullen. Een lege pan niet oververhitten. De pan niet gebruiken op hoog vuur. Zet de pan niet op een kookpit die groter is dan de diameter van de pan en probeer vuur langs de zijanten te voorkomen. Laat de pan nooit onbeheerd achter terwijl u deze gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is tijdens gebruik. Gebruik voor uw veiligheid altijd ovenwanten of pannenlappen.

#### Bewaren

Zet de pan niet vochtig weg. Bewaar hem op een droge, schone plaats.

#### Waarschuwing

Laat de pan niet droogkoken om vervorming te voorkomen. Laat een hete pan niet in aanraking komen met koud water of andere koude vloeistof. Door de snelle verwarming van inductiepannen zal er voorzichtig moeten worden omgegaan met het voorverwarmen van de pan, om oververhitting te voorkomen. Als de pan oververhit raakt, laat deze dan eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u de pan van de kookpit haalt. Onder bepaalde omstandigheden kunnen de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en het keukengerei enige ruis veroorzaken. Zorg er bij het koken voor dat de handgrepen niet over andere hete platen of gasvlammen uitsteken. Laat de handgrepen nooit rechtstreeks in contact komen met de warmtebron of vlammen. Plaats de pan altijd in het midden van de inductieplaat. Controleer de conditie en veiligheid van uw pan voordat u deze opnieuw gaat gebruiken. In het geval van beschadiging de pan niet meer gebruiken. Sommige handgrepen en knoppen zijn vastgemaakt met schroeven die na verloop van tijd los kunnen komen. Indien dit gebeurt de schroeven opnieuw zorgvuldig vastdraaien.

#### Uw pan schoonmaken

Goed laten afkoelen voordat u gaat reinigen. Geen koud water of koude vloeistof in een hete pan gieten. Als er voedselresten achterblijven, vul de pan dan met warm water, laat weken en was daarna gewoon af. Hardnekkige vlekken verwijderen met een niet-schurend kunststof sponsje of doekje, warm water en zeep. Laat de pan niet te lang in het water weken.

Indien u niet tevreden bent met uw aankoop, verzoeken wij u vriendelijk om contact op te nemen met XD Connects.



gas



electric



ceramic



induction



oven



gas



electric



ceramic



induction



oven



gas



electric



ceramic



induction



oven



gas



electric



ceramic



induction



oven

## DE

### Gebrauchsanweisungen

#### Vor der ersten Benutzung

Gründlich mit der Hand waschen. Reiben Sie zur Vorbehandlung der Antihafbeschichtung die Innenseite der Pfanne mit Pflanzenöl ein und erhitzen Sie diese mäßig. Gut abkühlen lassen und gründlich mit einem weichen Tuch abwischen.

#### Gebrauch Ihrer Pfanne

Füllen Sie die Pfanne maximal zu zwei Dritteln. Achten Sie darauf, dass eine leere Pfanne nicht überhitzt. Verwenden Sie die Pfanne nicht bei großer Hitze. Stellen Sie die Pfanne nicht auf ein Kochfeld, das einen größeren Durchmesser als die Pfanne hat, und versuchen Sie, Feuer an den Seiten zu vermeiden. Lassen Sie die Pfanne während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Sorgen Sie dafür, dass die Küche während des Gebrauchs gut belüftet ist. Benutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit immer Ofenhandschuhe oder Topflappen.

#### Aufbewahrung

Stellen Sie die Pfanne nicht feucht weg. Lagern Sie sie an einem trockenen, sauberen Ort.

#### Warnhinweis

Lassen Sie die Pfanne nicht leer kochen, um Verformungen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass eine heiße Pfanne nicht mit kaltem Wasser oder anderen kalten Flüssigkeiten in Berührung kommt. Aufgrund der schnellen Erhitzung von Induktionspfannen ist beim Vorheizen der Pfanne Vorsicht geboten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Wenn sich die Pfanne überhitzt, lassen Sie sie auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie sie vom Kochfeld nehmen. Unter bestimmten Umständen können die elektromagnetischen Eigenschaften der Wärmequelle und der Küchenutensilien ein gewisses Rauschen erzeugen. Achten Sie beim Kochen darauf, dass die Griffe nicht über andere heiße Platten oder Gasflammen ragen. Die Griffe dürfen niemals in direkten Kontakt mit der Wärmequelle oder mit Flammen kommen. Stellen Sie die Pfanne immer in die Mitte der Induktionsplatte. Überprüfen Sie den Zustand und die Sicherheit Ihrer Pfanne, bevor Sie sie wieder benutzen. Im Falle einer Beschädigung dürfen Sie die Pfanne nicht mehr benutzen. Einige Griffe und Knöpfe sind mit Schrauben befestigt, die sich mit der Zeit lösen können. Ziehen Sie in diesem Fall die Schrauben vorsichtig wieder an.

#### Reinigung Ihrer Pfanne

Vor der Reinigung gut abkühlen lassen. Gießen Sie kein kaltes Wasser oder kalte Flüssigkeit in eine heiße Pfanne. Wenn Essensreste zurückbleiben, füllen Sie die Pfanne dann mit warmem Wasser, weichen Sie sie ein und waschen Sie sie dann einfach ab. Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem nicht scheuernden Kunststoffschwamm oder Tuch, warmem Wasser und Seife. Lassen Sie die Pfanne nicht zu lange in dem Wasser einweichen.

Wenn Sie mit Ihrem Kauf nicht zufrieden sind, nehmen Sie dann bitte Kontakt auf mit XD Connects.

## EN

### Instructions

#### Before first use

Wash thoroughly by hand. To pre-treat the non-stick coating, rub the inside of the pan with vegetable oil, and heat moderately. Cool properly, and wipe thoroughly with a soft cloth.

#### Using your pan

Do not fill the pan more than two-thirds full. Do not overheat an empty pan. Do not use the pan on high heat. Do not place the pan on a cooking ring that is larger than the diameter of the pan, and try to avoid heat along the sides. Never leave the pan unattended while using it. Make sure the kitchen is well ventilated during use. For your safety, always use oven mitts or pot holders.

#### Storage

Do not put the pan away damp. Store it in a clean, dry place.

#### Warning

To prevent warping, do not let the pan boil dry. Do not let a hot pan come into contact with cold water or other cold liquids. Due to the rapid heating of induction pans, care needs to be taken when preheating the pan in order to avoid overheating. Should the pan overheat, allow it to cool to room temperature before removing it from the cooking ring. Under certain conditions, the electromagnetic properties of the heat source and utensils may cause some noise. When cooking, make sure the handles do not protrude over other hot plates or gas flames. Never let the handles come into direct contact with the heat source or flames. Always place the pan in the center of the induction plate. Check the fitness and safety of your pan before using it again. In case of damage, do not use the pan again. Some handles and knobs are attached with screws that may loosen over time. Should this happen, carefully tighten the screws again.

#### Cleaning your pan

Allow to properly cool before cleaning. Do not pour cold water or cold liquids into a hot pan. If food residue remains, fill the pan with warm water, soak and then simply wash off. Remove stubborn stains with a non-abrasive plastic sponge or cloth, warm water and soap. Do not soak the pan in water for too long.

In the event of you not being satisfied with your purchase, we kindly request you to contact XD Connects.

## ES

### Instrucciones

#### Antes del primer uso

Lávala a fondo a mano. Para tratar el revestimiento antiadherente, frote el interior de la olla con aceite vegetal y caliente suavemente. Deje enfriar bien y limpie a fondo con un paño suave.

#### Usar la olla

No llene la olla más de dos tercios de su capacidad. No sobrecaliente la olla vacía. No utilice la olla con el fuego fuerte. No coloque la olla en un quemador de mayor diámetro que la propia olla y procure evitar que se propague calor por los laterales. Nunca deje la olla desatendida mientras esté usándola. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada cuando la use. Por su seguridad utilice siempre guantes o manoplas de cocina.

#### Mantenimiento

No guarde la olla húmeda. Consérvela en un sitio limpio y seco.

#### Advertencia

No deje que el líquido de la olla se evapore completamente para evitar que se deforme. Impida que la olla caliente entre en contacto con agua fría o cualquier otro líquido frío. Debido al rápido calentamiento de las ollas de inducción debe prestarse atención al precalentar la olla, para impedir que se sobrecaliente. Si la olla se sobrecalentara, deje que se enfríe hasta la temperatura ambiente antes de retirarla del quemador. En determinadas condiciones, las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y los utensilios de cocina podrían generar algún tipo de ruido. Asegúrese de que durante el cocinado las asas no estén encima de otras planchas de calor o llamas. Impida que las asas entren en contacto directo con la fuente de calor o las llamas. Coloque siempre la olla en el centro de la placa de inducción. Compruebe las condiciones y la seguridad de la olla antes de volver a usarla. En caso de que la olla presente algún tipo de daño, deje de usarla. Algunas asas y botones están fijados con tornillos que podrían aflojarse con el tiempo. Si esto ocurriera, apriete los tornillos de nuevo con cuidado.

#### Limpiar la olla

Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. No vierta nunca agua o cualquier otro de líquido frío en la olla caliente. Si han quedado restos de comida, llene la olla con agua caliente, deje en remojo y después, lávela. Elimine las manchas difíciles con una esponja o tela de plástico no abrasivo, agua caliente y jabón. No deje la olla en remojo mucho tiempo.

Si no está satisfecho con su compra, póngase en contacto con XD Connects.



浮世ukiyo

www.ukiyo-home.com