

# Zilan®

24cm Tri-Ply Casserole  
ZLN9648



## INSTRUCTION MANUAL

**EN**

## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS**

- This cookware is intended for domestic use only. Do not use for commercial or professional purposes.
- Always use the cookware on a stable, flat and heat-resistant cooking surface.
- Do not leave the cookware unattended while in use.
- Surfaces, handles and lids may become hot during use. Use oven mitts or potholders to avoid burns.
- Keep the cookware out of reach of children during and immediately after use.
- Never heat the cookware when empty, as this may cause damage and create a risk of injury.
- Do not use damaged cookware. If the product is cracked, warped or otherwise damaged, discontinue use immediately.
- If the cookware has a glass lid, handle with care. Do not use cracked or chipped glass lids.
- Allow the cookware to cool down before cleaning or storing.
- Use the cookware only according to the instructions provided in this manual.

## BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packing materials and do not let children play with them.
- Wash your cookware in hot soapy water, then rinse and dry thoroughly using a soft cloth or paper towel.
- For cookware with a non-stick coating, spread a teaspoon of vegetable oil over the entire interior surface with a clean cloth or paper towel. Heat each pot/pan over low heat for 2 minutes, remove from heat, allow to cool, then wipe clean. To maintain the performance of the non-stick coating, we recommend repeating this procedure 3–4 times a year.

## DURING THE COOKING PROCESS

- Always use low to medium heat only with your cookware (including boiling water). Low to medium heat provides better cooking performance. High heat can damage your cookware and this type of damage is not covered under warranty. Use high heat only to reduce liquids. Medium heat for sautéing, browning and frying. Low heat for reheating food, simmering and making delicate sauces.
- Always dry the bottom of your cookware before cooking, especially if you are using it on a ceramic, halogen or induction stovetop, as the pan can stick to the stovetop.
- Never allow a cookware item to evaporate dry and never leave an empty cookware item on a hot plate or on the fire.
- Select the correct size burner or gas flame so that the heat or gas flame only touches the bottom of the cookware and does not reach the sides of the pan.
- When using gas, adjust the flame moderately so that it does not reach beyond the diameter of the bottom of the cookware to avoid overheating the handles.
- Never use a non-stick pan to flambé.
- Do not slide the cookware across the surface of the cooktop, as this may damage the cookware and the cooktop surface.
- Overheating and extreme thermal shock can cause brown or blue spots to appear. This is not a product defect, but is caused by setting the heat too high (usually in an empty or underfilled pot/pan). A high iron content in your water can also cause discoloration, so the pan will look slightly rusty. Very hard water can cause white streaks to appear, which you can easily remove with lemon juice or white vinegar.
- If you use salt, never pour it directly onto the stainless steel surface, as this may cause slight damage to the bottom of your cookware. Add salt to the water only when it is boiling to prevent damage to the cookware from the salt grains.
- Never heat fat or oil until it steams, burns or turns black.
- Milk can burn easily. Heat over low to medium heat until bubbles form around the edges.
- Never use your pots/pans to store acidic, salty or greasy foods before or after cooking.
- For cookware with a non-stick coating, avoid using sharp-edged utensils and do not cut directly into them. Avoid scratching the non-stick surface. Scratches are not covered by the warranty.

## FOR SETS WITH GLASS LIDS

- When removing a lid during cooking, tilt it to direct steam away from you and keep your hands and face away from the steam.
- Do not use cracked, chipped or scratched glass lids. Using damaged lids can cause the glass to shatter, which can result in injury to the user or others nearby.
- Do not place a hot glass lid in or under cold water or directly on a cold work surface, as extreme temperature changes can break the glass.

## AFTER USE

- Allow pots/pans to cool before washing to prevent deformation due to severe heat shock. Avoid extreme temperature changes.
- Wash cookware with hot water, liquid detergent and a non-abrasive sponge. Rinse and dry.
- Do not use metal sponges or abrasive sponges or powder.
- To remove food residue that sticks to cookware, fill with hot water and leave for 10–15 minutes.
- Never use bleach, oven cleaners or chlorine-based products to clean your pots/pans, as they are extremely corrosive to stainless steel, even in dilution. This can cause small holes to form on the surface of the steel that will affect the cooking performance.
- Pots and pans in this range are dishwasher safe. However, we recommend that when the wash is finished, you open the dishwasher immediately so that the salty vapors do not become embedded in your cookware.
- For tougher stains on your non-stick cookware, soak in hot water. Use a fine stainless steel cleaning powder with water to form a paste. Apply the paste using a soft cloth. Rub in a circular motion from the center outward. Wash with warm soapy water, dry immediately to prevent tarnishing.
- We recommend cleaning non-stick coated pans by hand. Use hot water and a small amount of dishwashing liquid.

## SAFETY TIPS

- These cookware items are intended for domestic use only. No other use (commercial, professional, etc.) is allowed.
- Use the pot/pan according to the instructions provided in this manual.
- Packaging materials (wrapping paper, protective plastic) can be dangerous for children. There is a risk of suffocation. Do not leave packaging materials within the reach of children.
- Keep away from children when using the item.
- Sauté cookware items are oven safe. The handle and pan will become hot. Always use oven mitts or potholders to prevent burns.

### Correct Disposal of this product



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK**

- Ez a főzőedény kizárólag háztartási használatra szolgál. Kereskedelmi vagy professzionális célra nem használható.
- A főzőedényt mindig stabil, sík és hőálló főzőfelületen használja.
- Használat közben ne hagyja a főzőedényt felügyelet nélkül.
- Használat közben a felületek, a fogantyúk és a fedők felforrósodhatnak. Égési sérülések elkerülése érdekében használjon sütőkesztyűt vagy edényfogót.
- Afőzőedényhasználatközben és közvetlenül utána tartsa gyermekektől távol.
- Soha ne melegítse az edényt üresen, mivel ez károsodást okozhat és sérülésveszélyt jelenthet.
- Ne használjon sérült főzőedényt. Ha a termék megrepedt, deformálódott vagy egyéb módon megsérült, azonnal hagyja abba a használatát.
- Amennyiben az edény üvegfedéllel rendelkezik, óvatosan kezelje. Ne használjon repedt vagy lepattant üvegfedelet.
- Tisztítás vagy tárolás előtt hagyja a főzőedényt lehűlni.
- A főzőedényt kizárólag a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja.

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot, és ne engedje, hogy gyermekek játsszanak velük.
- Mossa el a főzőedényt meleg, mosogatószeres vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg puha kendővel vagy papírtörlővel.
- Tapadásmentes bevonattal ellátott főzőedények esetén egy teáskanál növényi olajat egy tiszta kendő vagy papírtörlő segítségével egyenletesen oszlasson el a teljes belső felületen. Melegítse fel az edényt alacsony hőfokon 2 percig, majd vegye le a tűzről, hagyja kihűlni, ezután törölje tisztára. A tapadásmentes bevonat teljesítményének megőrzése érdekében javasoljuk, hogy ezt az eljárást évente 3–4 alkalommal ismételje meg.

## FŐZÉS KÖZBEN

- A főzőedényt mindig csak alacsony vagy közepes hőfokon használja (a víz forralását is beleértve). Az alacsony és közepes hőfok jobb főzési teljesítményt biztosít. A magas hőfok károsíthatja a főzőedényt, és az ilyen jellegű károokra a garancia nem terjed ki. Magas hőfokot kizárólag folyadékok elpárologtatásához használjon. Közepes hőfokot pirításhoz, barnításhoz és sütéshez, alacsony hőfokot pedig ételek újramelegítéséhez, lassú főzéshez és finom szósok készítéséhez használjon.
- Főzés előtt mindig szárítsa meg a főzőedény alját, különösen akkor, ha kerámia-, halogén- vagy indukciós főzőlapon használja, mivel az edény rátapadhat a főzőlapra.
- Soha ne hagyja, hogy az edény teljesen kiszáradjon, és soha ne hagyjon üres főzőedényt forró főzőlapon vagy nyílt lángon.
- Válassza ki a megfelelő méretű égőt vagy gázlángot úgy, hogy a hő vagy a láng kizárólag az edény alját érje, és ne érjen fel az edény oldalaira.
- Gáz használata esetén a lángot mérsékelten állítsa be, hogy az ne érjen túl az edény aljának átmérőjén, elkerülve ezzel a fogantyúk túlmelegedését.
- Soha ne használjon tapadásmentes serpenyőt flambírozáshoz.
- Ne csúsztassa az edényt a főzőlap felületén, mivel ez károsíthatja az edényt és a főzőlapot is.
- A túlmelegedés és a szélsőséges hősokek barna vagy kék foltok megjelenését okozhatja. Ez nem gyártási hiba, hanem a túl magas hőfok beállításának következménye (általában üres vagy nem megfelelően feltöltött edény esetén). A víz magas vastartalma szintén elszíneződést okozhat, amelytől az edény enyhén rozsdás hatású lehet. A nagyon kemény víz fehér csíkokat hagyhat maga után, amelyek könnyen eltávolíthatók citromlével vagy fehér ecettel.
- Só használata esetén soha ne öntse közvetlenül a rozsdamentes acél felületre, mivel ez enyhe károsodást okozhat az edény alján. A sót csak akkor adja a vízhez, amikor az már forr, hogy elkerülje a sókristályok okozta károsodást.
- Soha ne melegítsen zsírt vagy olajat addig, amíg az füstölni, égni vagy megfeketedni kezd.
- A tej könnyen leéghet. Alacsony vagy közepes hőfokon melegítse, amíg a buborékok meg nem jelennek az edény szélén.
- Soha ne használja az edényeket savas, sós vagy zsíros ételek tárolására főzés előtt vagy után.
- Tapadásmentes bevonattal ellátott edények esetén kerülje az éles szélű eszközök használatát, és ne vágjon közvetlenül az edényben. Kerülje a tapadásmentes felület karcolását. A karcolásokra a garancia nem terjed ki.

## ÜVEGFEDŐVEL ELLÁTOTT KÉSZLETEK ESETÉN

- Főzés közben a fedő levételekor döntse meg azt úgy, hogy a gőz Öntől elfelé távozzon, és tartsa kezét, valamint arcát távol a gőztől.
- Ne használjon repedt, lepattant vagy karcos üvegfedeleket. A sérült fedők használata az üveg szétrepedéséhez vezethet, ami sérülést okozhat a felhasználónak vagy a közelben tartózkodóknak.
- Ne helyezze a forró üvegfedeleket hideg vízbe, hideg víz alá vagy közvetlenül hideg munkafelületre, mivel a hirtelen hőmérséklet-változás az üveg eltörését okozhatja.

## HASZNÁLAT UTÁN

- Mosogatás előtt hagyja az edényeket kihűlni, hogy elkerülje az erős hősök okozta deformációt. Kerülje a szélsőséges hőmérséklet-változásokat.
- A főzőedényeket meleg vízzel, folyékony mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal mossa el. Öblítse le és szárítsa meg.
- Ne használjon fém dörzsszivacsot, súrolószivacsot vagy súrolóport.
- Az edényre rátapadt ételmaradék eltávolításához töltsen fel az edényt meleg vízzel, és hagyja állni 10–15 percre.
- Soha ne használjon fehérítőt, sütőtisztítót vagy klórtartalmú tisztítószereket az edények tisztításához, mivel ezek rendkívül korrozívak a rozsdamentes acél számára még hígított állapotban is. Ez apró lyukak kialakulását okozhatja az acél felületén, ami befolyásolhatja a főzési teljesítményt.
- A termékcsalád edényei mosogatógépben moshatók. Javasoljuk azonban, hogy a mosogatási ciklus befejezése után azonnal nyissa ki a mosogatógépet, hogy a sós gőzök ne rakódjanak le az edényeken.
- A makacsabb szennyeződések eltávolításához áztassa a tapadásmentes edényeket meleg vízben. Használjon finom szemcséjű rozsdamentes acél tisztítóport vízzel paszta készítéséhez. A pasztát puha kendővel vigye fel, majd körkörös mozdulatokkal dörzsölje a középponttól kifelé. Mossa el meleg, mosogatószeres vízzel, majd az elszíneződés megelőzése érdekében azonnal szárítsa meg.
- A tapadásmentes bevonattal ellátott serpenyők tisztítását kézzel javasoljuk. Használjon meleg vizet és kis mennyiségű mosogatószert.

## BIZTONSÁGI TANÁCSOK

- Ezek a főzőedények kizárólag háztartási használatra szolgálnak. Más felhasználás (kereskedelmi, professzionális stb.) nem megengedett.
- Az edényt kizárólag a jelen használati útmutatóban megadott utasításoknak megfelelően használja.
- A csomagolóanyagok (csomagolópapír, védőfólia) veszélyesek lehetnek gyermekek számára. Fulladásveszély áll fenn. Ne hagyja a csomagolóanyagokat gyermekek számára elérhető helyen.
- Használat közben tartsa távol a terméket gyermekektől.
- A pirításhoz (sauté) alkalmas edények sütőben is használhatók. A fogantyú és az edény felforrósodik. Égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon sütőkesztyűt vagy edényfogót.

### Ezen termék helyes ártalmatlanítása



- Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt eldobni az EU-ban.
- Annak érdekében, hogy megelőzzük a környezet vagy az emberi egészség lehetséges károsodását az irányítatlan hulladékkezeléstől, felelősen újra kell hasznosítani, hogy a anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználását elősegítsük.
- A használt eszköz visszajuttatásához használja a visszatérési és gyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba az eszköz vásárló helyével. Ők elvehetik ezt a terméket környezetbarát újrahasznosítás céljából.



[www.zilan.com.tr](http://www.zilan.com.tr)



@zilanhome