

# CIRCULON®

## USE AND CARE

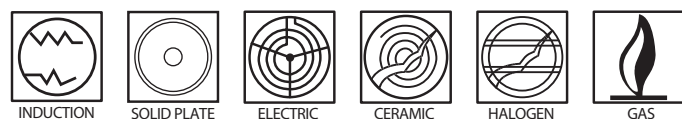
Thank you for choosing CIRCULON nonstick cookware. Please read through this information before first use and retain for future reference. If you have any further questions about using your product, please contact us.

### BEFORE FIRST USE

Please remove all labels, wash pans and lids with detergent in hot water, rinse and dry thoroughly.

### STOVE-TOP COOKING

This cookware is suitable on the following stovetops:



When using gas, adjust the flame so it does not extend up the sides of the cookware.

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 center of the pan supports with the handle in line with the pan supports. To avoid spillage and the risk of boiling over, cookware should not be filled to more than two-thirds of its capacity. If deep-frying, fill the pan with no more than 1/3 full of oil. Do not leave hot oil unattended.

Do not cook with continuous high heat, low to medium heat recommended. Persistent high heat shortens the life of non-stick coatings, causes discoloration and adversely affects non-stick performance.

If your cookware boils dry, do not pick up your cookware. Turn the burner off and allow the cookware to cool before attempting to move or clean it.

Do not use cookware under an oven broiler or grill, over a campfire, or in a microwave.

Do not store food in the cookware after cooking; transfer to another container.

Be extremely careful when moving the pan if it contains hot liquid.

Keep handles from extending over the front edge of the cooker where they can be snagged by clothing or small hands. Position handles away from heat.

Remove the lid by lifting it away from you. Rising steam can cause burns.

Do not leave cooking unattended for long periods. Even with the lid on, it is possible for the pot to boil dry.

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

If your lid has cracks or scratches do not use it as spontaneous breakage may occur.

### COOKING UTENSILS

Although the non-stick cooking surface is durable, reasonable care should be taken to preserve its non-stick quality. Silicone, plastic, or wooden utensils are recommended. Avoid using sharp metal utensils such as metal spatula, forks or knives to prevent scratching.

Minor scratching will affect only the appearance of the non-stick coating; it will not harm its non-stick property or pose any health risk. Remember, the more care given, the longer the food-releasing benefits will last.

### OVEN COOKING

CIRCULON nonstick cookware is oven-safe ( please see the heat-resistance temperature shown on the package). This means you can start a dish on top of the stove and finish cooking it in the oven without having to change cookware. Just remember to use oven gloves when removing the cookware from the oven.

Do not place handles close to heat source as this will damage the handles and they could start to give off an odour.

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

Do not place in a microwave oven.

### CLEANING

Immediately after cooking, remove cookware from the heat and let it cool naturally. Do not pour cold water onto hot cookware. This sudden temperature change can cause warping of the cookware base.

Always wash the non-stick interior thoroughly after each use, do not use steel wool or coarse scouring pads or powders. If not, the food or grease particles will burn when the cookware is reheated, causing stains and reducing the non-stick quality.

While this pan is dishwasher safe, we recommend hand washing to avoid discoloration and prolong its life.

Remove burned-on food by soaking in hot soapy water. Boiling water in the pan also helps dislodge debris.

### Conditioning The Non-Stick Surface

Conditioning improves the surface release of non-stick cookware and should be carried out periodically to maintain non-stick quality.

- Spread a little oil evenly over the cooking surface.
- Wipe excess oil with kitchen paper.
- Heat the cookware on low-medium for 1–2 minutes.
- Allow the cookware to cool.
- Wash it in hot soapy water.
- Rinse and let dry before use.

### STORAGE

Store the cookware inside the kitchen cabinet to keep it dust free. Invert the lid and interleave with kitchen paper to prevent scratching. Be sure not to store the cookware when damp or wet.

### Tips

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.

A spotted white film (minerals from water, starch from food) may form on the non-stick surface. The white film can be removed by rubbing the non-stick surface with a sponge that has been dipped in lemon juice or vinegar. Then wash, rinse and recondition the non-stick surface with cooking oil.

The glass lids may fog at the start of cooking but will clear as the lids become warm.

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

### 10 Year Guarantee

This CIRCULON nonstick cookware is guaranteed to be free from defects in material and workmanship under normal use for a period of 10 year from the date of purchase. We promise the original purchaser to repair or replace (or will supply a product of equal value when guaranteed product is out of production) When returning your cookware, please enclose or bring along the original receipt together with the cookware.

This guarantee does not cover damage caused by accident, misuse, abuse or commercial use. Scratches, stains, discoloration or damage from overheating or improper cleaning or maintenance are not covered by this guarantee. Incidental or consequential damages are expressly excluded by this guarantee. You are advised to read and follow the use and care instructions carefully before first use. This guarantee does not affect your statutory rights which may vary from time to time.

Your guarantee does not cover damage to hobs/stovetops.

## 简

## 使用说明书

感谢您选购CIRCULON 圈圈锅厨具。请在使用前通读本说明书，并敬请保留以供未来参考。如果您还有其他使用上的疑问，请联系我们。

### 首次使用前

请移除所有标签，把新厨具用温水加清洁剂洗净，擦干。

### 在炉灶上烹饪

本厨具可以用于以下炉灶：



若使用燃气炉，勿令火焰超出金属底盘边缘。

某些厨具（特别是底部直径较小的）在燃气炉灶上使用可能会不稳。请注意将厨具置于炉架的中心位置，并使手柄与炉架保持水平。

不放超过厨具2/3容量的食物，避免溢锅。

油炸食物时，使用油量不要超过锅具容量的三分之一。切勿长时间无人照看。

切勿持续使用大火，建议使用中小火。长时间使用大火加热会缩短不粘材质寿命，使产品变色，以及影响不粘效果。

如果锅具烧干，切勿马上触碰。首先关闭炉灶，待锅子冷却后方可移动或清洗。

请勿将锅具放在高温烤箱（超过外包装上标识的温度）、烧烤炉、营火或微波炉内使用。

勿用本锅具长时间储存食物，请将剩余食物转移到其他容器。

若要移动盛有滚油或热汤的锅具，要小心烫伤。

锅具手柄不要向外伸太远，以免小孩和衣服接触发生意外。同时手柄需远离热源。

提起锅盖时要远离自己的身体，以免被蒸汽灼伤。

烹饪时请勿长时间远离灶具，即使盖上锅盖，食物也可能被烧干。

请勿将锅盖直接置于热的灶头上或将热的锅盖置于水中，这样会降低锅盖的抗碎性或导致锅盖碎裂。

如果您的锅盖产生裂痕或刮伤，请勿继续使用，因为锅盖可能会发生自然碎裂。

### 烹饪用具

虽然不粘锅表面耐磨，但合理的保护会让不粘效果更持久。建议使用硅胶、塑料或木质的烹饪用具。避免使用尖锐的金属用具，如金属铲或刀叉，它们会划伤不粘涂层。

轻微的划伤会影响不粘锅的美观，但不会影响不粘效果或释放有害物质。请记住，使用越小心，锅具的不粘效果越持久。

### 进烤箱烹饪

CIRCULON圈圈锅可以放进烤箱（耐热温度请参考外包装上的标识），您可以先在炉灶上煎炒食物，然后放入烤箱内烘烤而无需转换器皿。从烤箱中取出锅具时要谨记使用隔热手套以免烫伤。

请不要将手柄靠近热源，否则将可能会损坏手柄并开始散发气味。

请勿将厨具置于烤架下方或者靠近烤箱热源的位置。

请勿将厨具置于微波炉中。

### 清洁

使用完毕后让炉具自然冷却，切勿立刻倒进冷水，因温度骤变易使锅具变形。

每次使用后都要用清洁海绵或软布彻底清洁，不要使用钢丝球、粗糙的洁具或擦洗粉来清洁锅具表面。残留物会在下次烹饪时烧焦，影响不粘性能。

此锅具适用自用洗碗机，但手洗可延长锅具的寿命，并可避免锅具色泽变得黯淡。

热水加洗洁精可以清除顽渍。

### 不粘性能保养

定期保养锅具能够使其保持更加优质的不粘性能。操作步骤如下：

- 在锅具表面均匀涂抹少许食用油
- 用厨房用纸擦掉多余的油
- 以中小火加热1-2分钟
- 关火后待锅具自然散热
- 用热水加洗洁精清洗
- 冲净后擦干即可

### 储藏

请放于壁橱内存好，防止尘埃。反放盖子并以厨房用纸相隔，避免刮伤。切记储藏之前不要带有水份和湿气。

## 繁

### 使用說明書

感謝您選購CIRCULON 圈圈鍋廚具。請在使用前通讀本說明書，並敬請保留以供未來參考。如果您還有其他使用上的疑問，請聯繫我們。

#### 首次使用前

請移除所有標籤，把新廚具用溫水加清潔劑洗淨，擦乾。

#### 在爐灶上烹飪

本廚具可以用於以下爐灶：



若使用燃氣爐，勿令火焰超出金屬底盤邊緣。

某些廚具（特別是底部直徑較小的）在燃氣爐灶上使用時可能會不穩。請注意將廚具置於爐架的中心位置，並使手柄與爐架保持水平。

不放超過廚具2/3容量的食物，避免溢鍋。

油炸食物時，使用油量不要超過鍋具容量的三分之一。切勿長時間無人照看。

切勿持續使用大火，建議使用中小火。長時間使用大火加熱會縮短不粘材質壽命，使產品變色，以及影響不粘效果。

如果鍋具燒幹，切勿馬上觸碰。首先關閉爐灶，待鍋子冷卻後方可移動或清洗。

請勿將鍋具放在高溫烤箱（超過外包裝上標示的溫度）、燒烤爐、營火或微波爐內使用。

勿用本鍋具長時間儲存食物，請將剩餘食物轉移到其他容器。

若要移動盛有滾油或熱湯的鍋具，要小心燙傷。

鍋具手柄不要向外伸太遠，以免小孩和衣服接觸發生意外。同時手柄需遠離熱源。

提起鍋蓋時要遠離自己的身體，以免被蒸汽灼傷。

烹飪時請勿長時間遠離灶具，即使蓋上鍋蓋，食物也可能被燒幹。

請勿將鍋蓋直接置於熱的灶頭上或將熱的鍋蓋置於水中，這樣會降低鍋蓋的抗碎性或導致鍋蓋碎裂。

如果您的鍋蓋產生裂痕或刮傷，請勿繼續使用，因為鍋蓋可能會發生自然碎裂。

#### 使用小貼士

在調低火力或者關火後，如鍋蓋仍蓋在鍋上，可能會產生真空現象，導致鍋蓋被真空封在鍋身上。如產生該情況，請將火力調回小火，使廚具內的空氣加熱膨脹，進而釋放被封住的鍋蓋。

廚具表面有時可能會粘附一層水垢或食物淀粉造成的白色薄膜，可將少量檸檬汁或醋加入水中清洗即可去除。

蓋子會在蒸煮開始時因水蒸汽凝聚而變成一片霧狀，但待蓋子達到一定溫度後，水蒸汽自然消失。

請定期檢查所有手柄是否牢固，請勿使用手柄不牢的廚具。

#### 十年保用

CIRCULON 圈圈鍋自購買之日起十年內提供保用。在家庭正常使用情況下導致破裂或損壞，我們承諾消費者維修或更換產品。（若產品已經停產，以我司認可同等價值的產品替代停產產品）。當您需要辦理退貨時，請將原始購買發票連同鍋具帶至原購地或寄回售後服務處享受售後服務。

此項保證並不包括因意外、誤用、刻意摧殘或商業用途所造成之變色、刮花、磨損、污垢或過熱毀壞等。被明確排除的偶然或必然損害不在保用範圍內。故此，請使用前仔細閱讀本說明書，謹記使用要點。

本廚具的質保不包括對爐灶產生的損壞。

#### 烹飪用具

雖然不粘鍋表面耐磨，但合理的保護會讓不粘效果更持久。建議使用矽膠、塑膠或木質的烹飪用具。避免使用尖銳的金屬用具，如金屬鏟或刀叉，它們會劃傷不粘塗層。

輕微的劃傷會影響不粘鍋的美觀，但不會影響不粘效果或釋放有害物質。請謹記，使用越小心，鍋具的不粘效果越持久。

#### 進烤箱烹飪

CIRCULON 圈圈鍋可以放進烤箱（耐熱溫度請參考外包裝上的標示），您可以先在爐灶上煎炒食物，然後放入烤箱內烘烤而無需轉換器皿。從烤箱中取出鍋具時要謹記使用隔熱手套以免燙傷。

請不要將手柄靠近熱源，否則將可能會損壞手柄並開始散發氣味。

請勿將廚具置於烤架下方或者靠近烤箱熱源的位置。

請勿將廚具置於微波爐中。

#### 清潔

使用完畢後讓爐具自然冷卻，切勿立刻倒進冷水，因溫度驟變易使鍋具變形。

每次使用後都要用清潔海綿或軟布徹底清潔，不要使用鋼絲球、粗糙的潔具或擦洗粉來清潔鍋具表面。殘留物會在下次烹飪時燒焦，影響不粘性能。

此鍋具適用自用洗碗機，但手洗可延長鍋具的壽命，並可避免鍋具色澤變得黯淡。

熱水加洗潔精可以清除頑漬。

#### 不粘性能保養

定期保養鍋具能夠使其保持更加優質的不粘性能。操作步驟如下：

- 在鍋具表面均勻塗抹少許食用油
- 用廚房用紙擦掉多餘的油
- 以中小火加熱1-2分鐘
- 關火後待鍋具自然散熱
- 用熱水加洗潔精清洗
- 沖淨後擦乾即可

#### 儲藏

請放於壁櫥內存好，防止塵埃。反放蓋子並以廚房用紙相隔，避免刮傷。切記儲藏之前不要帶有水份和濕氣。

#### 使用小貼士

在調低火力或者關火後，如鍋蓋仍蓋在鍋上，可能會產生真空現象，導致鍋蓋被真空封在鍋身上。如產生該情況，請將火力調回小火，使廚具內的空氣加熱膨脹，進而釋放被封住的鍋蓋。

廚具表面有時可能會粘附一層水垢或食物澱粉造成的白色薄膜，可將少量檸檬汁或醋加入水中清洗即可去除。

蓋子會在蒸煮開始時因水蒸汽凝聚而變成一片霧狀，但待蓋子達到一定溫度後，水蒸汽自然消失。

請定期檢查所有手柄是否牢固，請勿使用手柄不牢的廚具。

#### 十年保用

CIRCULON 圈圈鍋自購買之日起十年內提供保用。在家庭正常使用情況下導致破裂或損壞，我們承諾消費者維修或更換產品。（若產品已經停產，以我司認可同等價值的產品替代停產產品）。當您需要辦理退貨時，請將原始購買發票連同鍋具帶至原購地或寄回售後服務處享受售後服務。

此項保證並不包括因意外、誤用、刻意摧殘或商業用途所造成之變色、刮花、磨損、污垢或過熱毀壞等。被明確排除的偶然或必然損害不在保用範圍內。故此，請使用前仔細閱讀本說明書，謹記使用要點。

本廚具的質保不包括對爐灶產生的損壞。