

# **VEVOR**

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **SAUCE PANS**

**Model: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06**

# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## SAUCE PANS

**Model: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06**



**Note: The product picture is for reference,  
the actual details shall prevail**

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

## Operation safety



### WARNING:

Please read all instructions before using this product

It is the Owner's responsibility to ensure that all users of this product are fully aware of all warnings and precautions.

1. Easy to clean Not recommended dishwasher washing
2. Avoid burning the handle with flame

## All stove compatible

From gas to electric and induction, this kitchen cookware set is compatible with all stovetop types, offering flexibility for various kitchen setups.



Ceramic



Electric



Gas



Induction

## BEFORE FIRST USE



-Wash all pots and pans in warm, soapy water using a soft sponge or cloth, and dry completely with a soft towel



Season the nonstick coating by lightly rubbing a small amount of cooking oil onto the cooking surface with a paper towel. This helps to enhance the nonstick properties.

## COOKING TIPS



-Use low to medium heat settings when cooking with your nonstick pots and pans. High heat can damage the nonstick coating and handle.



Avoid using metal utensils, as they can scratch the nonstick surface. Opt for silicone, wood, or nylon utensils instead.






Do not use cooking sprays containing aerosol as they can create a buildup on the nonstick surface over time. Preheat the pan on low to medium heat before adding oil or food to prevent sticking



Allow the pan to cool before cleaning to avoid warping or damaging the nonstick coating.

## Comprise

Number	Specifications	Picture
S-LY-01	1.5QT (black)	
S-LY-02	1.5QT (white)	
S-LY-03	2QT (black)	

S-LY-04	2.5QT (black)	
S-LY-05	3.5QT (black)	
S-LY-06	1.5QT+2.5QT (black)	

## QUICK TIPS



- ① Always dry the cookware carefully after use.



- ② Always let cookware cool down before washing in cold water.



- ③ To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- ④ Cook only with a low to medium flame (Below 250°C/482°F) to avoid the burning of food and discoloration of the surface.



- ① Never cut food with the knife in the pot or pan.



- ② To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- ③ Do not heat empty cookware as it may damage nonstick performance.



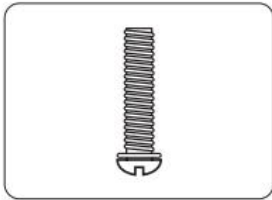
- ④ Do not use wire brushes, corrosive detergents or abrasive scourers to clean the product.



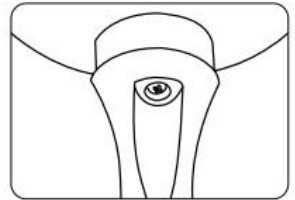
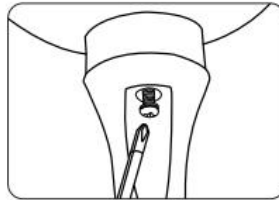
## How To Install The Cookware Set?

- Due to the characteristics of the handle bakelite material, the handle may be loose after a period of use or during transportation. Only need to tighten the handle with a screwdriver to use it normally.
- The lid of the partial pot has been removed,in order not to be damaged during transportation.

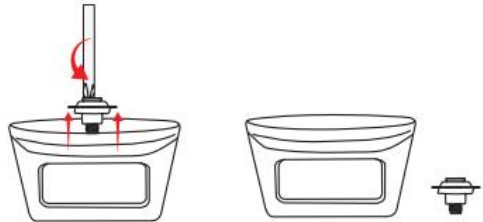
### 1.Put the ring on the screw.



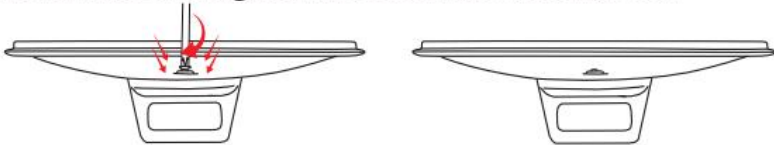
### 2.Fix the handle and tighten the screw with screwdriver.



### 3.Unscrewed the screw and stainless steel rings from lid knob with screwdriver.



### 4.Fix the lid knob and tighten the screw with screwdriver.



### WARNING:

Avoid burning the handle with flame, Please adjust the appropriate flame size

## Storage and Cleaning

1. When cleaning, it is recommended to use a sponge or soft cleaning cloth, do not wipe the surface of the pot body with hard, sharp cleaning materials (such as steel balls, etc.), so as not to damage the surface layer of the pot body.
2. The pot that has just been cooked is recommended to be cleaned with warm water or placed to cool and then cleaned with cold water

**Manufacturer:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Address:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

**Imported to AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

**Imported to USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.  
C/O YH Consulting Limited Office 147,  
Centurion House, London Road,  
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.



# VEVOR

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## SAUCE PANS

Modèle : S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06

# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## SAUCE PANS

Modèle : S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06



Remarque : l'image du produit est à titre de référence, les détails réels prévalent

Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour les éventuelles mises à jour technologiques ou logicielles.

## Sécurité de fonctionnement



### AVERTISSEMENT :

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser ce produit. Il est de la responsabilité du propriétaire de s'assurer que tous les utilisateurs de ce produit sont pleinement conscients de tous les avertissements et précautions.

1. Facile à nettoyer. Lavage au lave-vaisselle non recommandé. 2. Évitez de brûler la poignée avec une flamme.

## Compatible avec tous les poêles

Du gaz à l'électrique et à l'induction, cet ensemble de batterie de cuisine est compatible avec tous les types de cuisinières, offrant une flexibilité pour diverses configurations de cuisine.



Ceramic



Electric



Gas



Induction

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



-Lavez toutes les casseroles et poêles à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux, et séchez-les complètement avec une serviette douce.



Assaisonnez le revêtement antiadhésif en frottant légèrement une petite quantité d'huile de cuisson sur la surface de cuisson avec une serviette en papier. Cela contribue à améliorer les propriétés antiadhésives.

## CONSEILS DE CUISSON



-Utilisez des réglages de chaleur faibles à moyens lorsque vous cuisinez avec votre casseroles et poêles antiadhésives. Une chaleur élevée peut endommager le revêtement antiadhésif. revêtement et poignée.



Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, car ils peuvent rayer le revêtement antiadhésif. surface. Optez plutôt pour des ustensiles en silicone, en bois ou en nylon.



N'utilisez pas de sprays de cuisson contenant des aérosols car ils peuvent créer une accumulation sur la surface antiadhésive au fil du temps. Préchauffer la poêle à feu doux à moyen avant d'ajouter l'huile ou nourriture pour éviter qu'elle ne colle



Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer pour éviter qu'elle ne se déforme ou ne se fissure. endommager le revêtement antiadhésif.

## Comprendre

Nombre	Caractéristiques	Image
S-LY-01	1,5 QT (noir)	
S-LY-02	1,5 QT (blanc)	
S-LY-03	2QT (noir)	

S-LY-04	2,5 QT (noir)	
S-LY-05	3,5 QT (noir)	
S-LY-06	1,5 QT + 2,5 QT (noir)	

## QUICK TIPS



- ❶ Always dry the cookware carefully after use.



- ❷ Always let cookware cool down before washing in cold water.



- ❸ To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- ❹ Cook only with a low to medium flame (Below 250°C/482°F) to avoid the burning of food and discoloration of the surface.



- ❶ Never cut food with the knife in the pot or pan.



- ❷ To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- ❸ Do not heat empty cookware as it may damage nonstick performance.

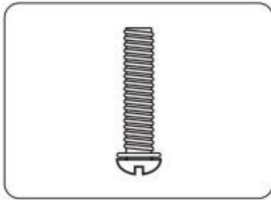


- ❹ Do not use wire brushes, corrosive detergents or abrasive scourers to clean the product.

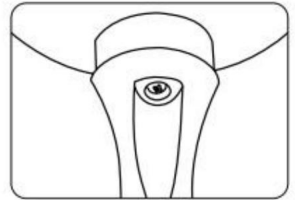
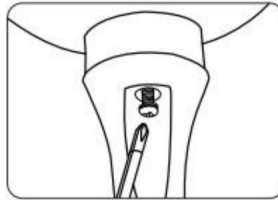


- Due to the characteristics of the handle bakelite material, the handle may be loose after a period of use or during transportation. Only need to tighten the handle with a screwdriver to use it normally.
- The lid of the partial pot has been removed, in order not to be damaged during transportation.

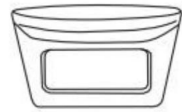
**1.Put the ring on the screw.**



**2.Fix the handle and tighten the screw with screwdriver.**



**3.Unscrewed the screw and stainless steel rings from lid knob with screwdriver.**



**4.Fix the lid knob and tighten the screw with screwdriver.**



AVERTISSEMENT:

Évitez de brûler la poignée avec une flamme, veuillez ajuster la taille de flamme appropriée

## Stockage et nettoyage

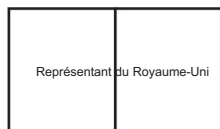
1. Lors du nettoyage, il est recommandé d'utiliser une éponge ou un chiffon doux  
chiffon de nettoyage, n'essuyez pas la surface du corps du pot avec des matériaux  
de nettoyage durs et tranchants (tels que des billes d'acier, etc.), afin de ne pas  
endommager la couche superficielle du corps du pot.
2. Il est recommandé de nettoyer la casserole qui vient d'être cuite  
avec de l'eau tiède ou placé pour refroidir puis nettoyé à l'eau froide

Fabricant : Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai  
200 000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD NSW 2122  
Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho  
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITÉE.

A/S YH Consulting Limited Bureau 147,  
Centurion House, London Road,  
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,  
60329 Francfort-sur-le-Main.



# **VEVOR**

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

**Töpfe**

**Modell: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06**

**Modell: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06**



**Hinweis: Das Produktbild dient als Referenz,  
die tatsächlichen Details sind maßgebend**

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

## Betriebssicherheit



### **WARNUNG:** Bitte

lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Produkt verwenden. Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers, sicherzustellen, dass alle Benutzer dieses Produkts alle Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen vollständig kennen.

1. Leicht zu reinigen. Nicht für die Spülmaschine geeignet.
2. Vermeiden Sie es, den Griff mit Flammen zu verbrennen.

## Für alle Herde geeignet

Von Gas über Elektro bis hin zu Induktion ist dieses Küchenkochgeschirrsset mit allen Herdarten kompatibel und bietet Flexibilität für verschiedene Küchenkonfigurationen.



Ceramic



Electric



Gas



Induction

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



- Waschen Sie alle Töpfe und Pfannen in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm oder Tuch und trocknen Sie sie vollständig mit einem weichen Handtuch ab



Würzen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie mit einem Papiertuch eine kleine Menge Speiseöl auf die Kochfläche reiben. Dadurch werden die Antihafteigenschaften verbessert.

## KOCHTIPPS



-Verwenden Sie niedrige bis mittlere Hitzeeinstellungen beim Kochen mit Ihrem antihafbeschichtete Töpfe und Pfannen. Hohe Hitze kann die Antihafbeschichtung beschädigen Beschichtung und Griff.



Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien, da diese die Antihafbeschichtung zerkratzen können. Oberfläche. Entscheiden Sie sich stattdessen für Utensilien aus Silikon, Holz oder Nylon.






Verwenden Sie keine Kochsprays mit Aerosol, da diese kann mit der Zeit Ablagerungen auf der Antihafbeschichtung bilden. Heizen Sie die Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze vor, bevor Sie Öl oder Lebensmittel, um ein Anhaften zu verhindern



Lassen Sie die Pfanne vor dem Reinigen abkühlen, um Verformungen oder Beschädigung der Antihafbeschichtung.

## Umfassen

Nummer	Technische Daten	Bild
S-LY-01	1,5 QT (schwarz)	
S-LY-02	1,5 QT (weiß)	
S-LY-03	2QT (schwarz)	

S-LY-04	2,5 QT (schwarz)	
S-LY-05	3,5 QT (schwarz)	
S-LY-06	1,5 QT + 2,5 QT (Schwarz)	

## QUICK TIPS



- 1 Always dry the cookware carefully after use.



- 2 Always let cookware cool down before washing in cold water.



- 3 To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- 4 Cook only with a low to medium flame (Below 250°C/482°F) to avoid the burning of food and discoloration of the surface.



- 1 Never cut food with the knife in the pot or pan.



- 2 To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- 3 Do not heat empty cookware as it may damage nonstick performance.



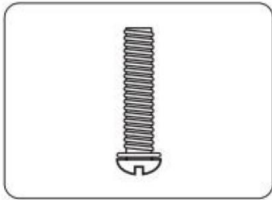
- 4 Do not use wire brushes, corrosive detergents or abrasive scourers to clean the product.



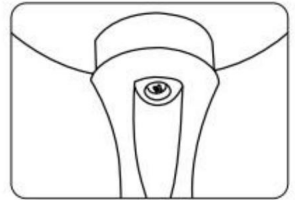
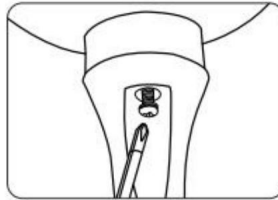
## Wie installiere ich das Kochgeschirrsset?

- Due to the characteristics of the handle bakelite material, the handle may be loose after a period of use or during transportation. Only need to tighten the handle with a screwdriver to use it normally.
- The lid of the partial pot has been removed, in order not to be damaged during transportation.

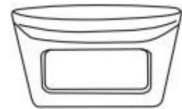
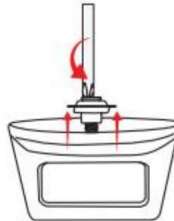
### 1.Put the ring on the screw.



### 2.Fix the handle and tighten the screw with screwdriver.



### 3.Unscrewed the screw and stainless steel rings from lid knob with screwdriver.



### 4.Fix the lid knob and tighten the screw with screwdriver.



#### WARNUNG:

Vermeiden Sie es, den Griff mit Flammen zu verbrennen. Bitte stellen Sie die entsprechende Flammengröße ein

## Lagerung und Reinigung

- 1. Zum Reinigen wird empfohlen, einen Schwamm oder ein weiches Reinigungstuch, wischen Sie die Oberfläche des Topfkörpers nicht mit harten, scharfen Reinigungsmitteln (wie Stahlkugeln usw.) ab, um nicht die Oberflächenschicht des Topfkörpers beschädigen.**
- 2. Es wird empfohlen, den Topf, der gerade gekocht wurde, zu reinigen mit warmem Wasser oder zum Abkühlen hingelegt und anschließend mit kaltem Wasser gereinigt**

**Hersteller:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Adresse:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

**Importiert nach AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

**Importiert in die USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

Britische Republik	
--------------------	--

YH CONSULTING LIMITED.  
C/O YH Consulting Limited, Büro 147,  
Centurion House, London Road,  
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EG-Vertreter	
--------------	--

E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.



# **VEVOR**

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **PENTOLE**

**Modello: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06**

# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## PENTOLE

**Modello: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06**



**Nota: l'immagine del prodotto è solo di riferimento, i dettagli effettivi prevarranno**

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la piena interpretazione del manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di non informarvi ulteriormente in caso di aggiornamenti tecnologici o software relativi al nostro prodotto.

## Sicurezza operativa



### AVVERTENZA:

leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto. È responsabilità del proprietario garantire che tutti gli utenti di questo prodotto siano pienamente consapevoli di tutte le avvertenze e precauzioni.

1. Facile da pulire Non consigliato il lavaggio in lavastoviglie 2. Evitare di bruciare la maniglia con la fiamma

## Compatibile con tutti i fornelli

Questo set di pentole da cucina è compatibile con tutti i tipi di piano cottura, dai gas ai piani elettrici e all'induzione, offrendo flessibilità per diverse configurazioni della cucina.



Ceramic



Electric



Gas



Induction

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



-Lavare tutte le pentole e le padelle in acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida o un panno e asciugare completamente con un asciugamano morbido



Condire il rivestimento antiaderente strofinando leggermente una piccola quantità di olio da cucina sulla superficie di cottura con un tovagliolo di carta. Ciò aiuta a migliorare le proprietà antiaderenti.

## CONSIGLI DI CUCINA



-Utilizzare impostazioni di calore da basse a medie quando si cucina con il pentole e padelle antiaderenti. Il calore elevato può danneggiare l'antiaderente rivestimento e maniglia.



Evitare l'uso di utensili metallici, poiché possono graffiare la superficie antiaderente superfice. Opta invece per utensili in silicone, legno o nylon.



Non utilizzare spray da cucina contenenti aerosol in quanto possono col tempo, creano accumuli sulla superficie antiaderente.

Preriscaldare la padella a fuoco basso o medio prima di aggiungere l'olio o cibo per evitare che si attacchi



Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla per evitare deformazioni o danneggiando il rivestimento antiaderente.

## Comprendono

Numero	Specifiche	Immagine
S-LY-01	1,5 QT (nero)	
S-LY-02	1,5 QT (bianco)	
S-LY-03	2QT (nero)	

S-LY-04	2,5 QT (nero)	
S-LY-05	3,5 QT (nero)	
S-LY-06	1,5 QT + 2,5 QT (nero)	

## QUICK TIPS



- 1 Always dry the cookware carefully after use.



- 2 Always let cookware cool down before washing in cold water.



- 3 To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- 4 Cook only with a low to medium flame (Below 250°C/482°F) to avoid the burning of food and discoloration of the surface.



- 1 Never cut food with the knife in the pot or pan.



- 2 To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- 3 Do not heat empty cookware as it may damage nonstick performance.



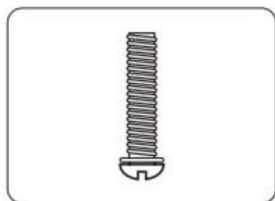
- 4 Do not use wire brushes, corrosive detergents or abrasive scourers to clean the product.



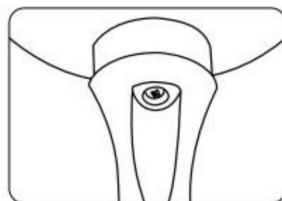
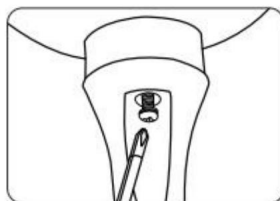
## Come installare il set di pentole?

- Due to the characteristics of the handle bakelite material, the handle may be loose after a period of use or during transportation. Only need to tighten the handle with a screwdriver to use it normally.
- The lid of the partial pot has been removed, in order not to be damaged during transportation.

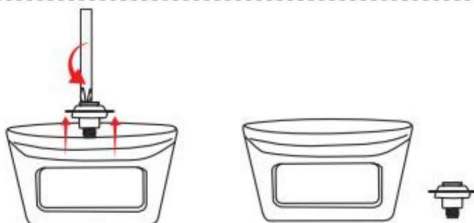
### 1.Put the ring on the screw.



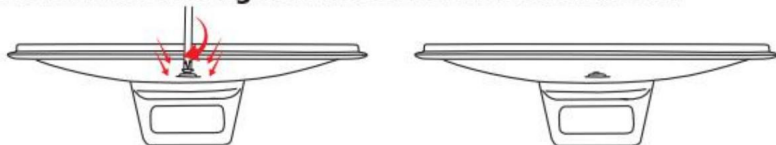
### 2.Fix the handle and tighten the screw with screwdriver.



### 3.Unscrewed the screw and stainless steel rings from lid knob with screwdriver.



### 4.Fix the lid knob and tighten the screw with screwdriver.



#### AVVERTIMENTO:

Evitare di bruciare la maniglia con la fiamma, regolare la dimensione della fiamma appropriata

## Conservazione e pulizia

**1. Durante la pulizia, si consiglia di utilizzare una spugna o un panno morbido panno per la pulizia, non pulire la superficie del corpo della pentola con materiali di pulizia duri e taglienti (come sfere di acciaio, ecc.), per non danneggiare lo strato superficiale del corpo del vaso.**

**2. Si consiglia di pulire la pentola appena cotta con acqua calda o lasciati raffreddare e poi puliti con acqua fredda**

**Produttore:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Indirizzo:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

**Importato in AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

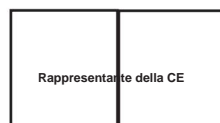
**Importato negli USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Ufficio 147,  
Centurion House, London Road,

Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,  
60329 Francoforte sul Meno.



# VEVOR

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## SARTENES

Modelo: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04/S-LY-05/S-LY-06

Modelo: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04/S-LY-05/S-LY-06



Nota: La imagen del producto es de referencia,  
prevalecerán los detalles reales.

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

## Seguridad de operación



### ADVERTENCIA:

Lea todas las instrucciones antes de usar este producto. Es responsabilidad del propietario asegurarse de que todos los usuarios de este producto conozcan todas las advertencias y precauciones.

1. Fácil de limpiar. No se recomienda lavar en lavavajillas. 2. Evite quemar el mango con una llama.

## Compatible con todas las estufas

Desde gas hasta electricidad e inducción, este juego de utensilios de cocina es compatible con todo tipo de estufas y ofrece flexibilidad para diversas configuraciones de cocina.



Ceramic



Electric



Gas



Induction

## ANTES DEL PRIMER USO



-Lave todas las ollas y sartenes con agua tibia y jabón usando una esponja o un paño suave y séquelas completamente con una toalla suave.



Sazone el revestimiento antiadherente frotando ligeramente una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre la superficie de cocción con una toalla de papel. Esto ayuda a mejorar las propiedades antiadherentes.

## CONSEJOS DE COCINA



-Utilice configuraciones de fuego bajo a medio cuando cocine con su Ollas y sartenes antiadherentes. El calor alto puede dañar el antiadherente. Recubrimiento y mango.



Evite utilizar utensilios de metal, ya que pueden rayar la superficie antiadherente. superficie. Opte por utensilios de silicona, madera o nailon.



No utilice aerosoles para cocinar que contengan aerosol, ya que pueden crear una acumulación en la superficie antiadherente con el tiempo. Precaliente la sartén a fuego lento o medio antes de agregar aceite o comida para evitar que se pegue



Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla para evitar que se deforme o dañando el revestimiento antiadherente.

## Comprender

Número	Presupuesto	Imagen
S-LY-01	1.5 cuartos (negro)	
S-LY-02	1.5 cuartos (blanco)	
S-LY-03	2 cuartos (negro)	

S-LY-04	2.5 cuartos (negro)	
S-LY-05	3.5 cuartos (negro)	
S-LY-06	1,5 cuartos + 2,5 cuartos (negro)	

## QUICK TIPS



- 1 Always dry the cookware carefully after use.



- 2 Always let cookware cool down before washing in cold water.



- 3 To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- 4 Cook only with a low to medium flame (Below 250°C/482°F) to avoid the burning of food and discoloration of the surface.



- 1 Never cut food with the knife in the pot or pan.



- 2 To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- 3 Do not heat empty cookware as it may damage nonstick performance.

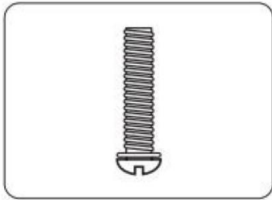


- 4 Do not use wire brushes, corrosive detergents or abrasive scourers to clean the product.

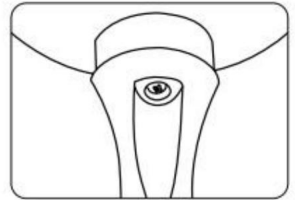
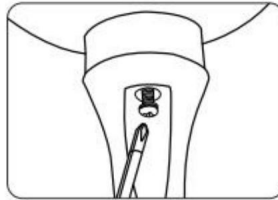


- Due to the characteristics of the handle bakelite material, the handle may be loose after a period of use or during transportation. Only need to tighten the handle with a screwdriver to use it normally.
- The lid of the partial pot has been removed, in order not to be damaged during transportation.

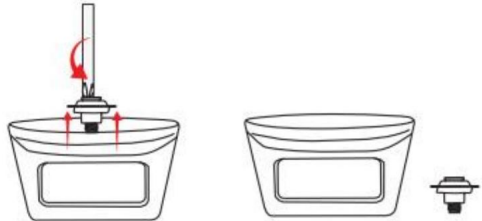
**1.Put the ring on the screw.**



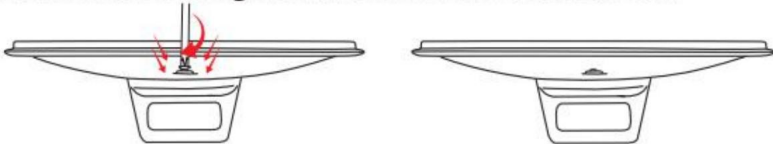
**2.Fix the handle and tighten the screw with screwdriver.**



**3.Unscrewed the screw and stainless steel rings from lid knob with screwdriver.**



**4.Fix the lid knob and tighten the screw with screwdriver.**



ADVERTENCIA:

Evite quemar el mango con la llama. Ajuste el tamaño de llama apropiado.

## Almacenamiento y limpieza

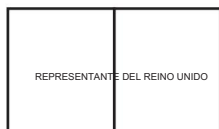
1. Para la limpieza, se recomienda utilizar una esponja o un paño suave.  
Paño de limpieza, no limpie la superficie del cuerpo de la olla con materiales de limpieza duros y afilados (como bolas de acero, etc.), para no dañar la capa superficial del cuerpo de la olla.
2. Se recomienda limpiar la olla que acaba de cocinar.  
con agua tibia o se deja enfriar y luego se limpia con agua fría

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

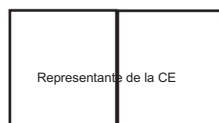
Importado a Australia: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD, NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITADA.

C/O YH Consulting Limited Oficina 147,  
Centurion House, London Road,  
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,  
60329 Fráncfort del Meno.



# VEVOR

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## Rondle

Modele: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06

Modele: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06



Uwaga: Zdjęcie produktu ma charakter poglądowy,  
decydujące znaczenie mają rzeczywiste szczegóły.

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

## Bezpieczeństwo operacyjne



### OSTRZEŻENIE:

Przed użyciem produktu należy przeczytać całą instrukcję. Właściciel ma obowiązek upewnić się, że wszyscy użytkownicy produktu są w pełni świadomi wszystkich ostrzeżeń i środków ostrożności.

1. Łatwe do czyszczenia. Nie zaleca się mycia w zmywarce. 2. Unikaj przypalenia uchwytu ogniem.

## Kompatybilny ze wszystkimi kuchenkami

Ten zestaw naczyń kuchennych jest kompatybilny ze wszystkimi typami kuchenek, od gazowych po elektryczne i indukcyjne, zapewniając elastyczność w przypadku różnych aranżacji kuchni.



Ceramic



Electric



Gas



Induction

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



- Umyj wszystkie garnki i patelnie w ciepłej wodzie z mydłem, używając miękkiej gąbki lub ściereczki, a następnie dokładnie osusz miękkim ręcznikiem.



Aby poprawić właściwości nieprzywierające powłoki, delikatnie wcieraj w powierzchnię patelni niewielką ilość oleju kuchennego za pomocą ręcznika papierowego. Pomaga to wzmocnić właściwości nieprzywierające.



-Podczas gotowania z użyciem urządzenia należy używać ustawień niskiej lub średniej temperatury. garnki i patelnie z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Wysoka temperatura może uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. powłoka i uchwyt.



Unikaj używania metalowych naczyń, ponieważ mogą zarysować powłokę nieprzywierającą powierzchni. Zamiast tego wybierz naczynia silikonowe, drewniane lub nylonowe.






Nie należy używać sprayów do gotowania zawierających aerozol, ponieważ mogą one z czasem tworzyć osad na powierzchni zapobiegającej przywieraniu.

Przed dodaniem oleju lub oleju rozgrzej patelnię na małym lub średnim ogniu. jedzenie zapobiegające przywieraniu



Przed czyszczeniem należy odczekać, aż patelnia ostygnie, aby uniknąć jej odkształcenia lub uszkadzając powłokę zapobiegającą przywieraniu.

### Zawierać

Numer	Specyfikacje	Zdjęcie
S-LY-01	1,5 kwarty (czarny)	
S-LY-02	1,5 qt (biały)	
S-LY-03	2QT (czarny)	

S-LY-04	2,5QT (czarny)	
S-LY-05	3,5QT (czarny)	
S-LY-06	1,5 kwarty + 2,5 kwarty (czarny)	

## QUICK TIPS



- 1 Always dry the cookware carefully after use.



- 2 Always let cookware cool down before washing in cold water.



- 3 To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- 4 Cook only with a low to medium flame (Below 250°C/482°F) to avoid the burning of food and discoloration of the surface.



- 1 Never cut food with the knife in the pot or pan.



- 2 To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- 3 Do not heat empty cookware as it may damage nonstick performance.



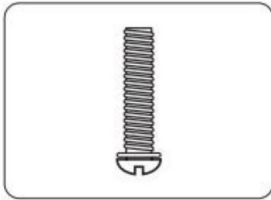
- 4 Do not use wire brushes, corrosive detergents or abrasive scourers to clean the product.



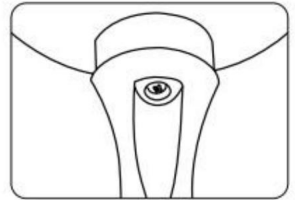
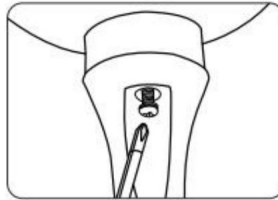
## Jak zainstalować zestaw naczyń kuchennych?

- Due to the characteristics of the handle bakelite material, the handle may be loose after a period of use or during transportation. Only need to tighten the handle with a screwdriver to use it normally.
- The lid of the partial pot has been removed, in order not to be damaged during transportation.

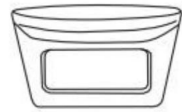
### 1.Put the ring on the screw.



### 2.Fix the handle and tighten the screw with screwdriver.



### 3.Unscrewed the screw and stainless steel rings from lid knob with screwdriver.



### 4.Fix the lid knob and tighten the screw with screwdriver.



#### OSTRZEŻENIE:

Unikaj przypalenia uchwytu płomieniem. Dostosuj odpowiednią wielkość płomienia.

## Przechowywanie i czyszczenie

1. Do czyszczenia zaleca się użycie gąbki lub miękkiej ściereczki ściereczką czyszczącą, nie czyścić powierzchni korpusu garnka twardymi, ostrymi materiałami czyszczącymi (takimi jak kulki stalowe itp.), aby nie uszkodzić uszkodzić warstwę powierzchniową korpusu garnka.
2. Zaleca się umycie garnka, który właśnie został ugotowany ciepłą wodą lub pozostawić do ostygnięcia, a następnie wyczyścić zimną wodą

Producent: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Szanghaj 200000 CN.

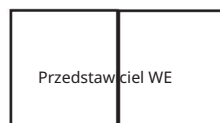
Importowane do Australii: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Biuro 147,  
Centurion House, London Road,  
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt nad Menem.



# **VEVOR**

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

**Sauspannen**

**Model: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06**

**Model: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06**



**Let op: De productfoto is ter referentie, de werkelijke details zijn bepalend**

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

## Bedrijfsveiligheid



### WAARSCHUWING:

Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u dit product gebruikt. Het is de verantwoordelijkheid van de eigenaar om ervoor te zorgen dat alle gebruikers van dit product volledig op de hoogte zijn van alle waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen.

1. Gemakkelijk schoon te maken. Niet aanbevolen voor vaatwasser. 2. Vermijd het verbranden van de handgreep met vlammen.

### Alle kachels compatibel

Deze kookset voor in de keuken is geschikt voor alle soorten kookplaten, van gas tot elektrisch en inductie, en biedt flexibiliteit voor verschillende keukenopstellingen.



Ceramic



Electric



Gas



Induction

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK



- Was alle potten en pannen in warm zeepsop met een zachte spons of doek en droog ze daarna volledig af met een zachte handdoek.



Bestrijk de antiaanbake laag door een kleine hoeveelheid bakolie op het kookoppervlak te wrijven met een stukje keukenpapier. Dit verbetert de antiaanbake eigenschappen.

## KOOKTIPS



- Gebruik lage tot middelhoge warmtestanden bij het koken met uw antiaanbakpannen. Hoge temperaturen kunnen de antiaanbaklaag beschadigen. coating en handvat.



Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, omdat dit de antiaanbaklaag kan krassen. oppervlak. Kies in plaats daarvan voor keukengerei van siliconen, hout of nylon.



Gebruik geen kooksprays die aerosol bevatten, omdat deze na verloop van tijd een aanslag op de antiaanbaklaag veroorzaken.

Verwarm de pan op laag tot middelhoog vuur voordat u olie toevoegt of voedsel om plakken te voorkomen



Laat de pan afkoelen voordat u hem schoonmaakt om kromtrekken of waardoor de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

## Omvatten

Nummer	Specificaties	Afbeelding
S-LY-01	1,5QT (zwart)	
S-LY-02	1,5QT (wit)	
S-LY-03	2QT (zwart)	

S-LY-04	2,5QT (zwart)	
S-LY-05	3,5QT (zwart)	
S-LY-06	1,5QT + 2,5QT (zwart)	

## QUICK TIPS



- 1 Always dry the cookware carefully after use.



- 2 Always let cookware cool down before washing in cold water.



- 3 To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- 4 Cook only with a low to medium flame (Below 250°C/482°F) to avoid the burning of food and discoloration of the surface.



- 1 Never cut food with the knife in the pot or pan.



- 2 To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- 3 Do not heat empty cookware as it may damage nonstick performance.



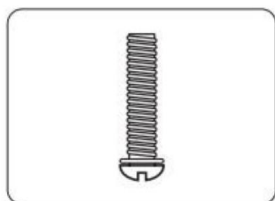
- 4 Do not use wire brushes, corrosive detergents or abrasive scourers to clean the product.



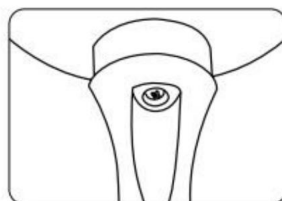
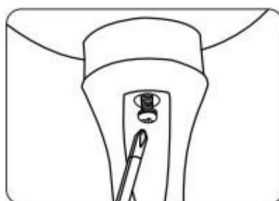
## Hoe installeer ik de kookset?

- Due to the characteristics of the handle bakelite material, the handle may be loose after a period of use or during transportation. Only need to tighten the handle with a screwdriver to use it normally.
- The lid of the partial pot has been removed, in order not to be damaged during transportation.

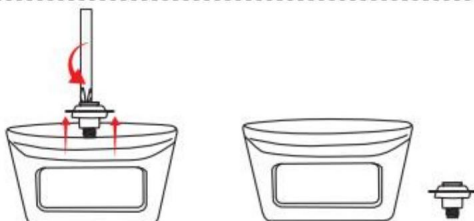
### 1. Put the ring on the screw.



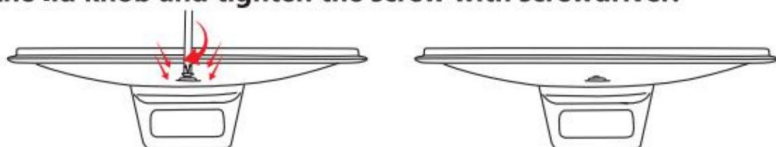
### 2. Fix the handle and tighten the screw with screwdriver.



### 3. Unscrewed the screw and stainless steel rings from lid knob with screwdriver.



### 4. Fix the lid knob and tighten the screw with screwdriver.



#### WAARSCHUWING:

Vermijd het verbranden van de handgreep met vlammen. Pas de vlamgrootte aan naar de juiste grootte.

## Opslag en reiniging

1. Bij het schoonmaken is het aan te raden een spons of zachte doek te gebruiken schoonmaakdoek, veeg het oppervlak van de potbehuizing niet af met harde, scherpe schoonmaakmaterialen (zoals stalen ballen, enz.), om te voorkomen dat de oppervlaktelaag van de pot beschadigen.
2. Het is aan te raden om de pot die net gekookt is, schoon te maken met warm water of afgekoeld en vervolgens met koud water schoongemaakt

**Fabrikant:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Adres:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

**Geïmporteerd naar AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië

**Geïmporteerd naar de VS:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.

T.a.v. YH Consulting Limited Kantoor 147,  
Centurion House, London Road, Staines-  
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.



# **VEVOR**

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

**SÅSPANNOR**

**Modell: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06**

# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## SÅSPANNOR

**Modell: S-LY-01/S-LY-02/S-LY-03/S-LY-04 /S-LY-05/S-LY-06**



**Obs: Produktbilden är endast för referens,  
de faktiska detaljerna ska gälla.**

Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

# Driftsäkerhet



## **VARNING:**

Läs alla instruktioner innan du använder denna produkt. Det är ägarens ansvar att se till att alla användare av denna produkt är fullt medvetna om alla varningar och försiktighetsåtgärder.

1. Lätt att rengöra Rekommenderas inte diskmaskin 2. Undvik att bränna handtaget med låga

## Alla spisar kompatibla

Från gas till el och induktion är denna köksredskapsset kompatibel med alla typer av spishällar, vilket erbjuder flexibilitet för olika köksuppsättningar.



Ceramic



Electric



Gas



Induction

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN



-Diska alla kastruller och stekpannor i varmt tvålatten med en mjuk svamp eller trasa och torka dem helt med en mjuk handduk.



Krydda non-stick-beläggningen genom att försiktigt gnugga in en liten mängd matolja på stekytan med en pappershandduk. Detta hjälper till att förbättra non-stick-egenskaperna.

## MATLAGNINGSTIPS



-Använd låg till medelhög värme när du lagar mat med din nonstick-kastruller och stekpannor. Hög värme kan skada nonstick-beläggningen beläggning och handtag.



Undvik att använda metallredskap, eftersom de kan repa nonstick-ytan yta. Välj istället redskap i silikon, trä eller nylon.






Använd inte matlagingspray som innehåller aerosol eftersom de kan skapa en ansamling på non-stick-ytan med tiden.

Värm pannan på låg till medelvärmee innan du tillsätter olja eller mat för att förhindra att den fastnar



Låt pannan svalna innan rengöring för att undvika att den böjs eller skadar nonstick-beläggningen.

## Innehålla

Antal	Specifikationer	Bild
S-LY-01	1,5 QT (svart)	
S-LY-02	1,5 liter (vit)	
S-LY-03	2QT (svart)	

S-LY-04	2,5 QT (svart)	
S-LY-05	3,5 QT (svart)	
S-LY-06	1,5 QT + 2,5 QT (svart)	

## QUICK TIPS



- ❶ Always dry the cookware carefully after use.



- ❷ Always let cookware cool down before washing in cold water.



- ❸ To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- ❹ Cook only with a low to medium flame (Below 250°C/482°F) to avoid the burning of food and discoloration of the surface.



- ❶ Never cut food with the knife in the pot or pan.



- ❷ To protect the pan, please always apply an appropriate amount of oil.



- ❸ Do not heat empty cookware as it may damage nonstick performance.



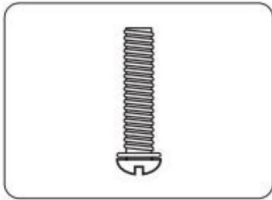
- ❹ Do not use wire brushes, corrosive detergents or abrasive scourers to clean the product.



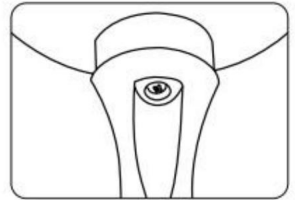
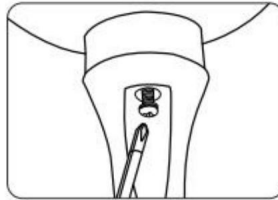
## Hur installerar man kokkärlssetet?

- Due to the characteristics of the handle bakelite material, the handle may be loose after a period of use or during transportation. Only need to tighten the handle with a screwdriver to use it normally.
- The lid of the partial pot has been removed, in order not to be damaged during transportation.

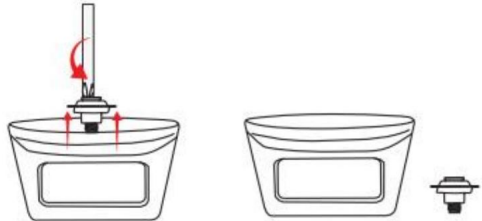
### 1.Put the ring on the screw.



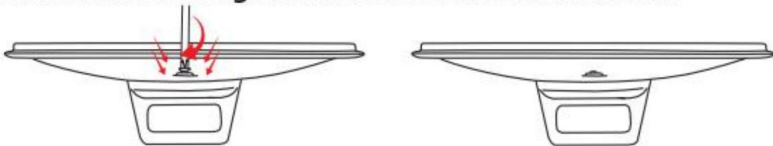
### 2.Fix the handle and tighten the screw with screwdriver.



### 3.Unscrewed the screw and stainless steel rings from lid knob with screwdriver.



### 4.Fix the lid knob and tighten the screw with screwdriver.



### WARNING:

Undvik att bränna handtaget med lågan. Justera lämplig lågstorlek.

## Förvaring och rengöring

1. Vid rengöring rekommenderas att använda en svamp eller mjuk rengöringsduk, torka inte av ytan på grytan med hårda, vassa rengöringsmedel (som stålkulor etc.), för att inte skada ytskiktet på krukroppen.
2. Det rekommenderas att den precis tillagade grytan rengörs med varmt vatten eller låt svalna och rengörs sedan med kallt vatten

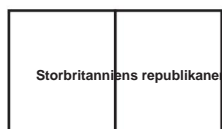
**Tillverkare:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Adress:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai

200 000 kanadensiska kronor.

**Importerad till Australien:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australien

**Importerad till USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho  
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Kontor 147,  
Centurion House, London Road,  
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.

