YASHE

HOUSEHOLD USE ONLY

YASHE GLOBAL INC

1226 NORTH KING ST.,WILMINGTON DE 19801

E-mail: support@yashe-global.com

Website: www.yashe-global.com

YASHE

Nonstick Frying Pan Skillet

Use & Care Instructions

Suitable Model:

BZDD-26QKXLG / BZDD-20RLW / BZDD-20RLG / BZDD-24RLW / BZDD-24RLG / BZDD-26RLW / BZDD-26RLG / BZDD-28RLW / BZDD-28RLG / BZDD-32RLW / BZDD-32RLG / BZDD-RLSW / BZDD-RLSG / BZDD-SKW

Read this manual carefully before use. Keep it properly.

Contents

English ---------- 01~06

Deutsch ---------- 07~12

Italiano ---------- 13~18

Francais---------- 19~24

España ---------- 25-30

I. Precautions Before Use

1.Safety Precautions

Healthy Cooking:

It is recommended to use proper cooking methods, such as low-oil cooking or using healthy oils (e.g., olive oil, vegetable oil, or butter).

Preventing Accidents:

Do not let the cookware handle extend beyond the edge of the stove to avoid accidental collisions or potential hazards for children.

Steam Protection:

Be cautious of hot steam when opening the lid while cooking to prevent burns.

Child Safety:

Keep children away from the stove during cooking to prevent them from touching hot cookware or splashing hot oil/water.

Oil Control:

Do not fill the pan with more than half its capacity with oil to prevent overflow and fire hazards.

Cooking Supervision:

Never leave cookware unattended on an open flame to prevent fires.

Deep-Frying Safety:

Do not place wet or high-moisture food directly into hot oil to prevent splattering or fire hazards.

Handle Caution:

Be aware of handle temperature during prolonged cooking, as excessive heat may cau se burns.

Cooling Process:

Allow cookware to cool completely before handling to prevent burns.

Oven Use:

If the cookware is oven-safe, ensure that non-heat-resistant handles or accessories are removed before placing it in the oven.

2.Cookware Protection Instructions

1. It is recommended to use silicone or wooden spatulas. Avoid using metal utensils.
2. Do not clean with steel wool or rough-sided sponges to prevent coating damage.
3. Avoid cooking sharp-shelled foods that may scratch the coating.
4. Do not store corrosive substances like salt, soy sauce, or vinegar in the cookware for extended periods.
5. Do not dry-heat the cookware for a long time, as it may damage the pan and shorten its lifespan. Always have food or water in the pan when in use.
6. Allow the cookware to cool slightly before washing. Avoid washing with cold water immediately after cooking.
7. For stubborn stains, soak in warm water with detergent and clean with a soft sponge. Do not use abrasive scrubbing pads or metal brushes.
8. High heat does not speed up cooking but may cause energy waste, affect the non-stick coating, and lead to deformation.
9. Hand washing is recommended for extended durability. If using a dishwasher, dry the cookware immediately after washing to prevent stains or corrosion.



3.Compatible Cooktop Types

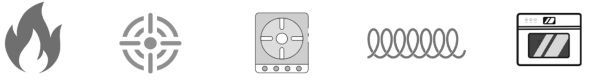
Gas Stove: Suitable for open-flame cooking. Use medium to low heat to avoid flame overflow, which may damage the cookware or handle.

Induction Cooktop (only for magnetic-bottom cookware): Ensure the bottom of the cookware is induction-compatible for optimal heating.

Electric Stove: Suitable for electric heating plates or glass-ceramic stovetops. Use medium heat to prevent overheating and deformation.

Ceramic Cooktop: Works with ceramic glass stoves. Place cookware gently to avoid scratching the surface.

Oven (only for heat-resistant cookware): cookware is oven-safe. handles or lids may not withstand high temperatures.



Note:

Check the bottom marking or product manual to confirm compatible cooktop ty pes.

The cookware surface temperature should not exceed 250°C.

II. Usage Guide

Handle Installation and Precautions

►The handle must be fixed with screws and is designed exclusively for this cookware set. It should not be used with other cookware.

►Before installation, ensure that the screws and connecting parts are intact, undamaged, and not deformed.

►Ensure the screws are tightened properly during installation to prevent the handle from loosening during use.

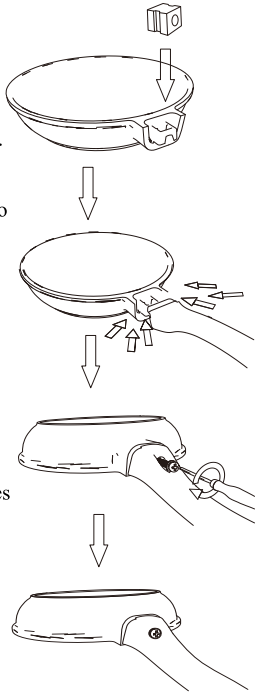
►Do not place the assembled cookware with the handle in a microwave, oven, or dishwasher.

►The handle should not be soaked in water for cleaning. It is recommended to wipe it with a damp cloth.

►Minor friction marks at the handle connection area are normal and do not affect the functionality or safety.

III. How to Install the Handle

► Handle Assembly Steps



Step 1. Insert the Aluminium Part (if applicable)
Insert the aluminium part into the handle hole first.
Tip: Make sure it lies flat and in the correct direction.
If there’s no aluminium part, skip this step and go directly to Step 2.

Step 2. Insert the Handle
Insert the handle into the handle hole, ensuring the bottom of the handle is flush with the body of the pot.

Step 3. Secure the Handle
Secure the handle with screws. Tighten the screws to ensure the handle is firmly fixed and does not loosen.

Step 4. Final Check
Check that the handle is securely installed and the assembly is complete.

USE & CARE TIPS

Cleaning:
Wash with warm water, a soft sponge, and mild dish soap. For stubborn stains, use a gentle solution of water mixed with lemon juice or vinegar.

Storage:

Store in a dry, well-ventilated place to prevent moisture damage and rust.

Do not place heavy objects on the cookware to avoid deformation or coating damage.

Use pan protectors or a soft cloth between stacked pans to prevent scratches.

Keep cookware away from direct heat sources or open flames to preserve the material and coating quality.

Product Note:

Slight yellowing and minor surface scratches are normal with regular use and do not affect the performance of the cookware.

I. Vorsichtsmaßnahmen vor der Verwendung

1. Sicherheitsvorkehrungen

Gesundes Kochen:

Verwenden Sie gesunde Kochmethoden wie fettarmes Garen oder gesunde Öle (z. B. Olivenöl, Pflanzenöl oder Butter).

Unfälle vermeiden:

Achten Sie darauf, dass der Griff des Kochgeschirrs nicht über den Herd hinausragt, um versehentliche Stöße zu vermeiden, insbesondere bei Kindern.

Dampfschutz:

Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels während des Kochens, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu verhindern.

Kindersicherheit:

Halten Sie Kinder vom Herd fern, um den Kontakt mit heißem Kochgeschirr oder spritzendem Öl/Wasser zu vermeiden.

Ölmenge kontrollieren:

Füllen Sie die Pfanne nicht mit mehr als der Hälfte ihres Fassungsvermögens mit Öl, um Überlaufen und Brandgefahr zu vermeiden.

Aufsicht beim Kochen:

Lassen Sie Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf einer offenen Flamme, um mögliche Brände zu verhindern.

Sicheres Frittieren:

Legen Sie kein nasses oder wasserhaltiges Lebensmittel direkt in heißes Öl, um Spritzer oder Brandgefahr zu vermeiden.

Vorsicht bei Griffen:

Achten Sie während des langen Kochens auf die Temperatur des Griffs, da er sich stark erhitzen und Verbrennungen verursachen kann.

2. Anweisungen zum Schutz des Kochgeschirrs

1.Es wird empfohlen, Silikon- oder Holzspatel zu verwenden. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien.

2.Reinigen Sie das Kochgeschirr nicht mit Stahlwolle oder rauen Schwämmen, um Beschädigungen der Beschichtung zu verhindern.

3.Vermeiden Sie das Kochen von scharfkantigen oder schaligen Lebensmitteln, da diese die Beschichtung zerkratzen können.

4.Lagern Sie keine korrosiven Substanzen wie Salz, Sojasauce oder Essig über längere Zeit im Kochgeschirr.

5.Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht über längere Zeit ohne Inhalt, da dies die Pfanne beschädigen und ihre Lebensdauer verkürzen kann. Verwenden Sie es immer mit Speisen oder Flüssigkeit.

6.Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Reinigen leicht abkühlen. Vermeiden Sie es, es direkt nach dem Kochen mit kaltem Wasser zu spülen.

7.Bei hartnäckigen Verschmutzungen das Kochgeschirr in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen und mit einem weichen Schwamm reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden Pads oder Metallbürsten.

8.Hohe Hitze beschleunigt das Kochen nicht, sondern führt zu Energieverschwendung, kann die Antihaftbeschichtung beschädigen und zu Verformungen führen.

9.Handwäsche wird für eine längere Haltbarkeit empfohlen. Bei Verwendung eines Geschirrspülers sollte das Kochgeschirr sofort nach dem Spülen getrocknet werden, um Flecken oder Korrosion zu vermeiden.

3. Kompatible Herdarten

Gasherd: Geeignet für das Kochen mit offener Flamme. Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze, um ein Übergreifen der Flamme zu vermeiden, da dies das Kochgesc hirr oder den Griff beschädigen kann.

Induktionskochfeld (nur für Kochgeschirr mit magnetischem Boden): Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs induktionsgeeignet ist, um eine optimale Erwärmung zu gewährleisten.

Elektroherd: Geeignet für elektrische Kochplatten oder Glaskeramikkochfelder. Verwenden Sie mittlere Hitze, um Überhitzung und Verformung zu vermeiden.

Keramikkochfeld: Funktioniert mit Glaskeramikkochfeldern. Stellen Sie das Kochgeschirr vorsichtig darauf, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

Backofen (nur für hitzebeständiges Kochgeschirr): Das Kochgeschirr ist backofengeeignet. Beachten Sie, dass Griffe oder Deckel möglicherweise nicht für hohe Temperaturen ausgelegt sind.



Hinweis:

Überprüfen Sie die Bodenmarkierung oder das Produkthandbuch, um die kompatiblen Herdarten zu bestätigen.
Die Oberflächentemperatur des Kochgeschirrs sollte 250 °C nicht überschreiten.

II. Gebrauchsanweisung

Handhabung der Installation und Vorsichtsmaßnahmen

►Der Handgriff muss mit Schrauben befestigt werden und ist ausschließlich für dieses Kochgeschirrset vorgesehen. Er sollte nicht mit anderem Kochgeschirr verwendet werden.

►Vor der Installation überprüfen Sie bitte, ob die Schrauben und Verbindungsteile intakt, unbeschädigt und nicht verformt sind.

►Stellen Sie sicher, dass die Schrauben während der Installation fest angezogen werden, um ein Lösen des Handgriffs während der Nutzung zu verhindern.

►Das montierte Kochgeschirr mit Handgriff darf nicht in der Mikrowelle, im Ofen oder in der Spülmaschine verwendet werden.

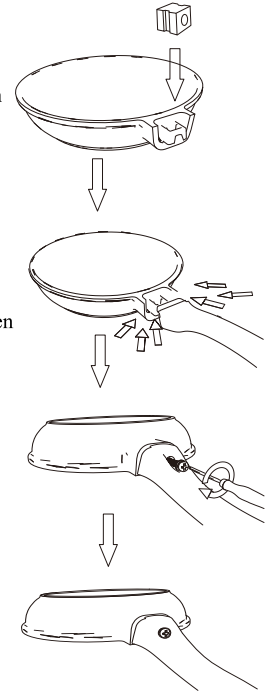
►Der Handgriff sollte nicht in Wasser eingeweicht werden. Es wird empfohlen, ihn mit einem feuchten Tuch zu reinigen.

►Leichte Abriebspuren an der Verbindung des Handgriffs sind normal und beeinträchtigen die Funktionalität oder Sicherheit nicht.

►Vermeiden Sie, dass der Handgriff herunterfällt, um Schäden zu vermeiden.

III · Wie installiert man den Griff

► Griffmontage-Anleitung



Schritt 1: Aluminiumteil einsetzen (falls vorhanden) Setzen Sie das Aluminiumteil zuerst in die Grifföffnung ein.
Tipp: Achten Sie darauf, dass es flach liegt und in der richtigen Richtung eingesetzt wird.
Wenn kein Aluminiumteil vorhanden ist, diesen Schritt überspringen und direkt mit Schritt 2 fortfahren.

Schritt 2: Griff einsetzen
Setzen Sie den Griff in die Grifföffnung ein. Achten Sie darauf, dass der Griffboden bündig am Topfkörper anliegt.

Schritt 3: Griff befestigen
Befestigen Sie den Griff mit den Schrauben.
Tipp: Ziehen Sie die Schrauben fest an, aber nicht zu fest, um Beschädigungen zu vermeiden.

Schritt 4: Endkontrolle
Prüfen Sie, ob der Griff sicher montiert ist und der Zusammenbau abgeschlossen ist.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

Reinigung:

Mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel reinigen. Bei hartnäckigen Flecken eine milde Lösung aus Wasser mit Zitronensaft oder Essig verwenden.

Aufbewahrung:

An einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, um Feuchtigkeitsschäden und Rost zu vermeiden.

Keine schweren Gegenstände auf dem Kochgeschirr ablegen, um Verformungen oder Beschädigungen der Beschichtung zu verhindern.

Pfannenschoner oder ein weiches Tuch zwischen gestapeltem Kochgeschirr verwenden, um Kratzer zu vermeiden.

Kochgeschirr von direkten Wärmequellen und offenem Feuer fernhalten, um Material und Beschichtung zu schonen.

Produkthinweis:

Leichte Verfärbungen und kleine Oberflächenkratzer sind bei regelmäßigem Gebrauch normal und beeinträchtigen die Funktion des Kochgeschirrs nicht.

I. Precauzioni prima dell'uso

1.Precauzioni di sicurezza

Cucina sana:
Utilizzare metodi di cottura sani come la cottura a bassa temperatura o oli saluta ri (ad esempio, olio d'oliva, olio vegetale o burro).

Prevenzione degli incidenti:
Assicurarsi che il manico del cookware non sporga oltre il bordo del piano cott ura per evitare urti accidentali, soprattutto con bambini nelle vicinanze.

Protezione dal vapore:
Prestare attenzione quando si apre il coperchio durante la cottura per evitare scottature dovute al vapore caldo.

Sicurezza per i bambini:
Tenere i bambini lontano dalla cucina per evitare che entrino in contatto con pentole calde o olio/acqua bollente.

Controllo della quantità di olio:
Non riempire la padella con più della metà della sua capacità di olio per evitare fuoriuscite e rischi di incendio.

Supervisione durante la cottura:
Non lasciare mai il cookware incustodito su una fiamma aperta per evitare il rischio di incendi.

Frittura sicura:
Non mettere cibi bagnati o ad alta umidità direttamente nell'olio caldo per evitare schizzi o rischi di incendio.

Processo di raffreddamento:

Lasciare raffreddare completamente il cookware prima di maneggiarlo per evitare scottature.

Uso in forno:
Se il cookware è adatto per l'uso in forno, assicurarsi che manici o accessori non resistenti al calore siano rimossi prima di metterlo nel forno.

2. Istruzioni per la protezione del cookware

1. Si consiglia di usare spatole in silicone o legno. Evitare utensili in metallo.

2. Non pulire con pagliette di acciaio o spugne ruvidi per evitare danni al rivestimento.

3. Evitare di cucinare alimenti con conchiglie dure che potrebbero graffiare il rivestimento.

4. Non conservare sostanze corrosive come sale, salsa di soia o aceto nel cookware per lunghi periodi.

5. Non riscaldare a secco il cookware per troppo tempo, poiché potrebbe danneggiare la padella e accorciare la sua durata. È importante avere sempre cibo o acqua nella padella durante l'uso.

6. Lasciare raffreddare leggermente il cookware prima di lavarlo. Evitare di lavarlo con acqua fredda subito dopo la cottura.

7. Per macchie ostinate, immergere in acqua calda con detergente e pulire con una spugna morbida. Non usare spugne abrasive o spazzole metalliche.

8. Il calore elevato non accelera la cottura, ma potrebbe causare spreco di energia, influire sul rivestimento antiaderente e portare alla deformazione.

9. Si consiglia il lavaggio a mano per una durata maggiore. Se si utilizza una lavastoviglie, asciugare



3. Tipi di piani cottura compatibili

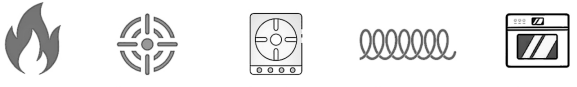
Fornello a gas: Adatto per la cottura a fiamma aperta. Utilizzare una fiamma media o bassa per evitare che la fiamma fuoriesca, il che potrebbe danneggiare il cookware o il manico.

Piano cottura a induzione (solo per cookware con fondo magnetico): Assicurarsi che il fondo del cookware sia compatibile con l'induzione per un riscaldamento ottimale.

Piano cottura elettrico: Adatto per piastre di riscaldamento elettriche o piani cottura in vetro-ceramica. Utilizzare una temperatura media per evitare il surriscaldamento e la deformazione.

Piano cottura in ceramica: Funziona con piani cottura in vetro-ceramica. Posizionare delicatamente il cookware per evitare di graffiare la superficie.

Forno (solo per cookware resistente al calore): Il cookware è sicuro per l'uso in forno. Imanici o i coperchi potrebbero non resistere a temperature elevate.



Nota:

Controllare la marcatura sul fondo o il manuale del prodotto per confermare i tipi di piano cottura compatibili.

II. Guida all'uso

Installazione della maniglia e precauzioni

►La maniglia deve essere fissata con viti ed è progettata esclusivamente per questo set di pentole. Non deve essere utilizzata con altri utensili da cucina.

►Prima dell'installazione, assicurati che le viti e le parti di collegamento siano intatte, non danneggiate e non deformate.

►Assicurati che le viti siano ben serrate durante l'installazione per evitare che la maniglia si allenti durante l'uso.

►Non mettere il set di pentole con la maniglia montata nel microonde, nel forno o nellalavastoviglie.

►La maniglia non deve essere immersa nell'acqua per la pulizia. Si consiglia di pulirla con un panno umido.

►Le lievi tracce di attrito nell'area di connessione della maniglia sono normali e non compromettono la funzionalità o la sicurezza.

III · Come installare la maniglia

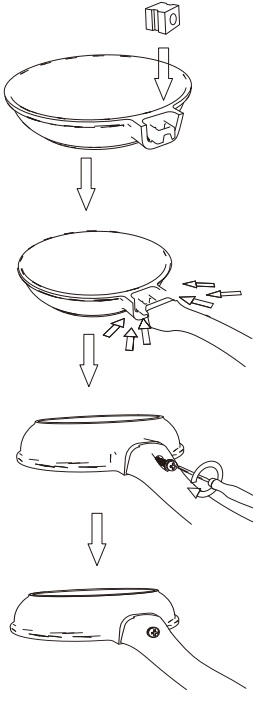
► Istruzioni per il montaggio del manico

Fase 1: Inserire la parte in alluminio (se presen te)
Inserire per prima la parte in alluminio nel for o del manico.Consiglio: Assicurarsi che sia posi zionata piatta e nella direzione corretta.
Se non è presente alcuna parte in alluminio, sal tare questo passaggio e passare direttamente al la Fase 2.

Fase 2: Inserire il manico
Inserire il manico nel foro, assicurandosi che la
base del manico sia perfettamente aderente al corpo della pentola.

Fase 3: Fissare il manico
Fissare il manico con le viti.Consiglio: Stringer e bene le viti per garantire stabilità, senza strin gere eccessivamente.

Fase 4: Controllo finale
Verificare che il manico sia fissato saldamente e che il montaggio sia completato.



CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Pulizia:

Lavare con acqua tiepida, una spugna morbida e un detergente delicato. Per le macchie ostinate, utilizzare una soluzione leggera di acqua con succo di limone o aceto.

Conservazione:

Riporre in un luogo asciutto e ben ventilato per evitare danni da umidità e ruggine.

Non posizionare oggetti pesanti sopra il pentolame per evitare deformazioni o danni al rivestimento.

Utilizzare dei proteggi-padelle o un panno morbido tra le pentole impilate per evitare graffi.

Tenere il pentolame lontano da fonti di calore diretto e fiamme libere per preservare i materiali e la qualità del rivestimento.

Nota sul prodotto:

Un leggero ingiallimento e piccoli graffi superficiali sono normali con l'uso regolare e non compromettono le prestazioni del prodotto.

I. Précautions avant utilisation

Consignes de sécurité

1. Cuisine saine :
Il est recommandé d' utiliser des méthodes de cuisson appropriées, telles que la cuisson avec peu de matières grasses ou l'utilisation d'huiles alimentaires saines (comme l'huile d'olive, l'huile végétale ou le beurre).

2. Prévenir les accidents:
Ne laissez pas la poignée de la batterie de cuisine dépasser dul bord du feu pour éviter les accidents et le contact avec les enfants.

3. Protection contre la vapeur:
Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson pour éviter les brûlures causées par la vapeur chaude.

4. Sécurité des enfants:
Pendant la cuisson, assurez-vous que les enfants sont éloignés de la cuisinière pour éviter le contact avec des ustensiles chauds ou de l'huile/ de l'eau chaude éclaboussant.

5. Contrôle de la quantité d'huile :
Ne remplissez pas la poêle avec plus de la moitié de sa capacité en huile pour éviter les débordements et les risques d'incendie.

6. Surveillance pendant la cuisson:
Ne laissez jamais un ustensile de cuisson sans surveillance sur une flamme ouverte pour prévenir les incendies.

8. Attention aux poignées:
Lors de cuissons prolongées, soyez attentif à la température des poignées, car une poignée trop chaude peut provoquer des brûlures.

9. Refroidissement:
Après utilisation, attendez que l'ustensile de cuisson refroidisse complètement avant de le manipuler pour éviter les brûlures.

10. Utilisation du four:
Si l'ustensile est adapté pour le four, assurez-vous de retirer les poignées ou accessoires non résistants à la chaleur avant de le mettre au four.

Instructions de protection des ustensiles de cuisine

1.Il est recommandé d'utiliser des spatules en silicone ou en bois . Évitez d'utiliser des ustensiles en métal.

2.Ne nettoyez pas avec une laine d'acier ou des éponges rugueuses pour éviter d'endommager le revêtement.

3.Évitez de cuisiner des aliments à coquilles dures qui pourraient rayer le revêtement.

4.Ne stockez pas des substances corrosives comme le sel, la sauce soja ou le vinaigre dans les ustensiles de cuisine pendant une période prolongée.

5.Ne laissez pas les ustensiles de cuisine chauffés à sec pendant une longue période, car cela pourrait endommager la poêle et réduire sa durée de vie. Assurez-vous qu'il y ait de la nourriture ou de l'eau dans la poêle pendant l'utilisation.

6.Attendez que l'ustensile refroidisse légèrement avant de le laver. Ne lavez pas immédiatement avec de l'eau froide après la cuisson.

7.Pour les taches tenaces, faites tremper dans de l'eau tiède avec du détergent et nettoyez avec une éponge douce. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de brosses métalliques.

8. Une température élevée ne accélère pas la cuisson, elle gaspille de l'énergie et peut provoquer des décollements du revêtement antiadhésif, ce qui réduit sa durée de vie et déforme le fond de la poêle.

9.Il est recommandé de laver à la main pour prolonger la durée de vie des ustensiles. Si vous utilisez un lave-vaisselle, retirez les ustensiles immédiatement après le lavage et séchez-les pour éviter les taches ou la corrosion qui peuvent affecter l' apparence et les performances.

Types de foyers compatibles avec les ustensiles de cuisine

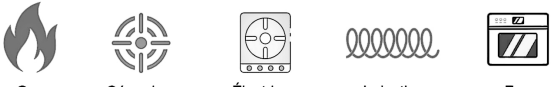
Cuisinière à gaz (Gas Stove) : Convient pour la cuisson à flamme. Utilisez une température moyenne à basse pour éviter que les flammes n' atteignent le bord de la poêle et ne l'endommagent, ainsi que la poignée.

Plaque à induction (Induction Cooktop) (uniquement pour les ustensiles avec fond magnétique) : Assurez-vous que le fond de l'ustensile est compatible avec l'induction pour un chauffage optimal.

Cuisinière électrique (Electric Stove) : Convient aux plaques chauffantes électriques ou aux plaques en verre céramique. Utilisez une température moyenne pour éviter que le fond de la poêle ne surchauffe et se déforme.

Plaque en céramique (Ceramic Cooktop) : Convient pour les plaques de cuisson en verre céramique. Déposez délicatement l'ustensile de cuisson pour éviter de rayer la plaque.

Four (Oven) (uniquement pour les ustensiles résistants à la chaleur) : Vérifiez que l'ustensile est adapté pour une utilisation au four, car certaines poignées ou couvercles peuvent ne pas supporter des températures élevées.



Remarque :

Veuillez consulter les marquages au bas de l'ustensile ou le manuel du produit pour confirmer la compatibilité avec les types de foyers.La température de la surface intérieure de l'ustensile ne doit pas dépasser 250°C lors de l'utilisation.

II. Guide d'utilisation

Installation de la poignée et précautions

►La poignée doit être fixée par des vis et est conçue exclusivement pour cet ensemble de batterie de cuisine. Elle ne doit pas être utilisée avec d'autres ustensiles de cuisine.

►Avant l'installation, assurez-vous que les vis et les pièces de connexion sont intactes, non endommagées et non déformées.

►Assurez-vous que les vis sont bien serrées lors de l' installation afin d'éviter que la poignée ne se desserre pendant l'utilisation.

►Ne placez pas l'ensemble de cuisine avec la poignée dans le micro-ondes, le four ou le lave-vaisselle.

►La poignée ne doit pas être immergée dans l'eau pour le nettoyage. Il est recommandé de la nettoyer avec un chiffon humide.

►De légères marques de frottement au niveau de la connexion de la poignée sont normales et n'affectent ni la fonctionnalité ni la sécurité.

III · Comment installer la poignée

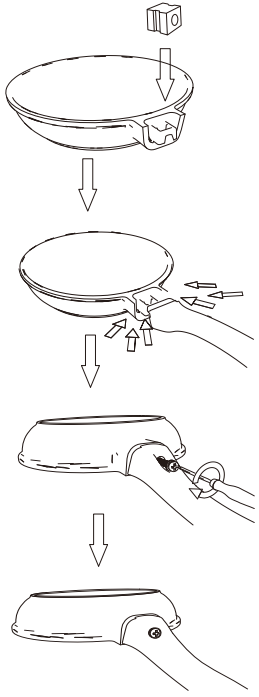
► Instructions de montage de la poignée

Étape 1 : Insérer la pièce en aluminium (si présente)
Insérez dabord la pièce en aluminium dans l'orifice de la poignée.
Astuce : Assurez-vous qu'elle soit bien à plat et dans la bonne direction.
S'il n'y a pas de pièce en aluminium, passez directement à l'étape 2.

Étape 2 : Insérer la poignée
Insérez la poignée dans l'orifice prévu à cet effet,en veillant à ce que sa base soit bien plaquée contre le corps de la casserole

Étape 3 : Fixer la poignée
Fixez la poignée à l'aide des vis. Astuce : Serrez fermement les vis sans forcer excessivement pour éviter d'endommager le matériel.

Étape 4 : Vérification finale
Vérifiez que la poignée est solidement fixée et que le montage est correctement terminé.



CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Nettoyage :

Laver à l'eau tiède avec une éponge douce et un savon doux. Pour les taches tenaces, utiliser une solution douce d'eau mélangée à du jus de citron ou du vinaigre.

Rangement :

Conserver dans un endroit sec et bien aéré pour éviter l'humidité et la rouille.

Ne pas poser d'objets lourds sur la batterie de cuisine afin d'éviter les déformations ou d'endommager le revêtement.

Utiliser des protège-poêles ou un chiffon doux entre les casseroles empilées pour éviter les rayures.

Tenir la batterie de cuisine à l'écart des sources de chaleur directe et des flammes vives afin de préserver la qualité des matériaux et des revêtements.

Remarque produit :

Un léger jaunissement et de petites rayures superficielles sont normaux avec une utilisation régulière et n ' affectent pas les performances du produit.

I. Información importante antes de usar

Precauciones de seguridad:

Cocina saludable:

Se recomienda utilizar métodos de cocción adecuados, como cocinar con poca grasa o usar aceites saludables (como aceite de oliva, aceite vegetal o mantequilla).

Prevenir accidentes:
Evite que el mango de la sartén sobresalga del borde de la estufa para evitar choques accidentales o el contacto de los niños con superficies calientes.

Protección contra vapor:
Al abrir la tapa de la sartén durante la cocción, tenga cuidado con el vapor caliente para evitar quemaduras.

Seguridad infantil:
Durante la cocción, asegúrese de mantener a los niños alejados de la estufa, para evitar que toquen utensilios calientes o aceite/hierro caliente que pueda salpicar.

Control de aceite:
No deje que el aceite en la sartén supere la mitad de la capacidad de la sartén para evitar derrames y el riesgo de incendio.

Monitoreo de la cocción:
No deje la sartén sin supervisión sobre el fuego para evitar riesgos de incendio.

Seguridad al freír:
Al freír, no coloque alimentos húmedos o con agua en la sartén, ya que el aceite caliente puede salpicar o provocar un incendio.

Enfriamiento:
Después de su uso, espere a que la sartén se enfríe completamente antes de tocarla para evitar quemaduras.

Uso en horno:
Si la sartén es apta para horno, asegúrese de quitar los mangos o accesorios que no sean resistentes al calor antes de colocarla en el horno.

Instrucciones de protección del utensilio:

1. Se recomienda utilizar espátulas de silicona o madera. Evite el uso de herramientas de metal.

2. No use estropajos de alambre ni esponjas para limpiar, ya que podrían dañar el recubrimiento. Evite cocinar alimentos con cáscaras duras que puedan rayar la superficie de la sartén.

3.No almacene sustancias corrosivas como sal, salsa de soja o vinagre en la sartén durante largos períodos.

4.No deje la sartén vacía sobre el fuego durante mucho tiempo, ya que esto puede dañarla y reducir su vida útil.

5.Es importante que siempre haya alimentos o agua en la sartén durante su uso. Antes de lavar, deje que la sartén se enfríe ligeramente.

6.No lave la sartén inmediatamente con agua fría después de cocinar. Para manchas difíciles, remójela en agua caliente con detergente y límpiela con una esponja suave.

7.No utilice esponjas abrasivas ni cepillos metálicos.

8.El calor excesivo no acelerará la cocción, pero puede desperdiciar energía, dañar el recubrimiento antiadherente y causar deformación.

9.Se recomienda lavar a mano para prolongar la vida útil. Si usa el lavavajillas, asegúrese de secarla bien después.

Tipos de estufas compatibles:

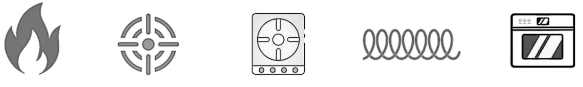
Estufa a gas: Adecuada para cocinar con llama directa, se recomienda us ar fuego medio-bajo para evitar que la llama dañe la sartén o el mango.

Placa de inducción (solo para sartenes con base magnética): Asegúrese d e que la base de la sartén sea compatible con inducción para obtener un mejor rendimiento de calentamiento.

Estufa eléctrica: Adecuada para placas eléctricas o superficies de cerámi ca, se recomienda usar temperatura media para evitar la deformación del fondo de la sartén.

Placa de cerámica: Adecuada para estufas con superficie de cerámica o v idrio, manipule la sartén con cuidado para evitar rayar la superficie de la estufa.

Horno (solo para utensilios aptos para altas temperaturas): Asegúrese de que la sartén sea apta para el horno, algunos mangos o tapas pueden no s er resistentes al calor.



Precauciones:

Consulte las indicaciones en la parte inferior de la sartén o el manual del producto para confirmar los tipos de estufas compatibl es.

La temperatura de la superficie interna de la sartén no debe superar los 250° C.

II. Guía de uso

Instalación del mango y precauciones

►El mango debe fijarse con tornillos y está diseñado exclusivamente para este conjunto de utensilios de cocina. No debe usarse con otros utensilios de cocina.

►Antes de la instalación, asegúrese de que los tornillos y las partes de conexión estén intactos, sin daños ni deformaciones.

►Asegúrese de que los tornillos estén bien apretados durante la instalación para evitar que el mango se afloje durante el uso.

►No coloque el utensilio de cocina con el mango montado en el microondas, horno o lavavajillas.

►El mango no debe sumergirse en agua para la limpieza. Se recomienda limpiarlo con un paño húmedo.

►Las marcas de fricción menores en la zona de conexión del mango son normales y no afectan la funcionalidad ni la seguridad.

III · Cómo instalar el mango

► Instrucciones para el montaje del mango

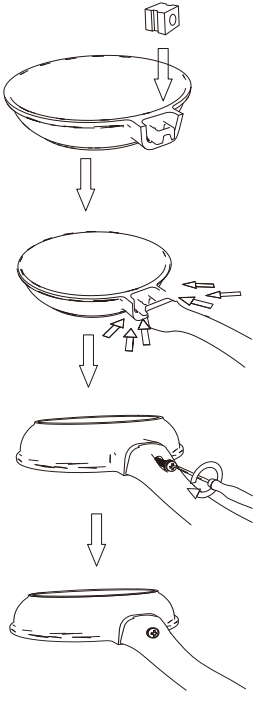
Paso 1: Insertar la pieza de aluminio (si está presente) Primero, inserte la pieza de aluminio en el orificio del mango.

Consejo: Asegúrese de que esté plana y en la dirección
correcta.
Si no hay pieza de aluminio, omita este paso y pase dir ectamente al Paso 2.

Paso 2: Insertar el mango
Inserte el mango en el orificio correspondiente, asegur ándose de que la base del mango quede bien alineada con el cuerpo de la cacerola.

Paso 3: Fijar el mango
Fije el mango con los tornillos.Consejo: Apriete bien lo s tornillos sin forzar demasiado para evitar dañar el m aterial.

Paso 4: Verificación final
Verifique que el mango esté bien fijado y que el mont aje esté completo.



CONSEJOS DE USO Y CUIDADO

Limpieza:

Lavar con agua tibia, una esponja suave y un detergente suave. Para manchas persistentes, utilizar una solución suave de agua con jugo de limón o vinagre.

Almacenamiento:

Guardar en un lugar seco y bien ventilado para evitar daños por humedad y óxido.

No colocar objetos pesados sobre el utensilio de cocina para evitar deformaciones o daños en el revestimiento.

Usar protectores de sartenes o un paño suave entre las piezas apiladas para evitar arañazos.

Mantener los utensilios de cocina alejados de fuentes de calor directas y llamas abiertas para conservar la calidad del material y el revestimiento

Nota del producto:

Un ligero amarilleo y pequeños arañazos superficiales son normales con el uso habitual y no afectan el rendimiento del producto.