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

Pots & Pans Set

With Detachable Handle

Use & Care Instructions



Suitable Model:

BZD-DC02W / BZD-DC02G / BZD-DC02GW / BZD-DC02GG /
BZD-DC03W / BZD-DC03G / BZD-DC03SKW / BZD-DC03SKG

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

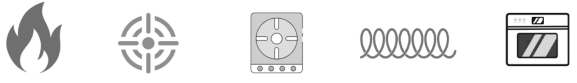
Gas Stove: Suitable for open-flame cooking. Use medium to low heat to avoid flame overflow, which may damage the cookware or handle.

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 types.

The cookware surface temperature should not exceed 250°C.

II. Usage Guide

1.Detachable Handle Precautions

►The detachable handle is designed only for this cookware set and should not be used with other cookware.

►If the metal part of the clamping area is deformed or if the mechanism does not function properly, discontinue use and contact customer service.

►Do not use the detachable handle in microwaves, ovens, or dishwashers.

►The handle should not be soaked in water for cleaning.

►Friction marks may appear on the attachment area of the handle and cookware.

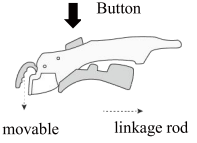
►This is normal and does not affect functionality.Be careful to prevent the handle from dropping, as it may cause damage.

►Ensure the handle is securely attached before use to avoid safety risks.

III.How to Properly Attach the Handle

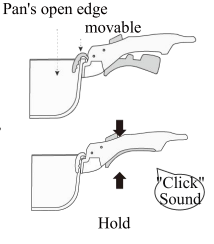
1.Detachable Handle

Handle and pot surfaces should be clean and dry so it doesn't affect the grip when attached.



● **How to open the handle**

A. Push the button, and the linkage rod and movable clamp will be open.



● **How to lock the handle onto the pots**

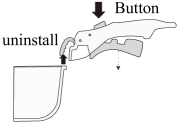
A. With the movable clamp open, position the clamp on the open edge of the pot.

B. Hold down the linkage rod until it makes a “click” sound to indicate that the handle is securely locked.

● **How to uninstall handle**

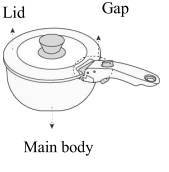
A. Push the button without holding down linkage rod. The linkage rod will release and the clamp will open.

B. Take the handle off the pan.



SPECIALIZED LID

When covering the pot with the specialized lid, make sure to place the gap over the handle.



2. Cookware Types & Recommended Cooking Methods

►Frying Pan: Ideal for frying eggs, meat, and stir-frying vegetables

►Sauté Pan: Multi-purpose pan suitable for stews, frying, and making sauces.

►Saucepan: Perfect for making soups, stews, and porridge with a deep design to prevent splashing.

►Egg Pan: Specially designed for cooking eggs, mini pancakes and Egg Sandwiches with precise temperature control.

3. Storage Recommendations

✓ Detach handles for compact storage.
✓ Store in a dry, ventilated place to prevent rust or damage.
✓ Use cookware protectors to prevent scratches on the surface.
✓ Avoid placing heavy objects on top of the cookware to prevent deformation.
✓ Keep away from high heat sources to maintain material integrity and coating durability.

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

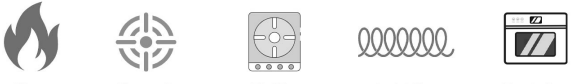
Gasherd: Geeignet für das Kochen mit offener Flamme. Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze, um ein Übergreifen der Flamme zu vermeiden, da dies das Kochgesc hirr oder den Griff beschädigen kann.

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

1. Vorsichtsmaßnahmen für den abnehmbaren Griff

►Der abnehmbare Griff ist ausschließlich für dieses Kochgeschirr-Set konzipiert und darf nicht mit anderen Kochgeschirren verwendet werden.

►Falls sich das Metallteil im Klemmbereich verformt oder der Mechanismus nicht ordnungsgemäß funktioniert, stellen Sie die Nutzung ein und kontaktieren Sie den Kundenservice.

►Verwenden Sie den abnehmbaren Griff nicht in Mikrowellen, Backöfen oder Geschirrspülern.

►Der Griff sollte nicht in Wasser eingeweicht werden, um ihn zu reinigen.

►Reibungsspuren können an der Befestigungsstelle des Griffs und des Kochgeschirrs auftreten. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktionalität nicht.

►Achten Sie darauf, den Griff nicht fallen zu lassen, da er beschädigt werden könnte.

►Stellen Sie sicher, dass der Griff vor der Verwendung fest angebracht ist, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

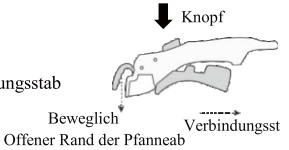
III. So befestigen Sie den Griff richtig

1.Abnehmbarer Griff

Griff und Topfoberflächen sollten sauber und trocken sein, damit der Griff beim Anbringen nicht beeinträchtigt wird.

Öffnen des Griffs

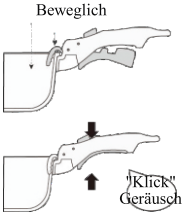
A. Drücken Sie den Knopf, und der Verbindungsstab sowie die bewegliche Klemme öffnen sich.



Arretieren des Griffs an den Töpfen

A. Mit geöffneter beweglicher Klemme positionieren Sie die Klemme am offenen Rand des Topfes.

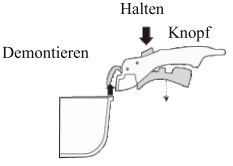
B. Drücken Sie den Verbindungsstab nach unten, bis ein „Klick “-Geräusch erklingt, welches anzeigt, dass der Griff sicher verriegelt ist.



Demontage des Griffs

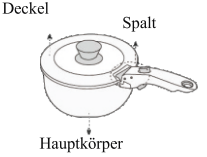
A. Drücken Sie den Knopf, ohne den Verbindungsstab nach unten zu halten. Der Verbindungsstab wird freigegeben und die Klemme öffnet sich.

B. Nehmen Sie den Griff von der Pfanne ab.



SPEZIALDECKEL

Beim Abdecken des Topfes mit dem Spezialdeckel, stellen Sie sicher, dass der Spalt über dem Griff liegt.



Kochgeschirrtypen & Empfohlene Kochmethoden

►Bratpfanne: Ideal zum Braten von Eiern, Fleisch und zum Anbraten von Gemüse.

►Schmorpfanne: Vielseitige Pfanne, geeignet für Schmorgerichte, Brat en und das Zubereiten von Saucen.

►Kochtopf: Perfekt für Suppen, Eintöpfe und Brei, dank des tiefen Designs wird Spritzen verhindert.

►Eierpfanne: Speziell entwickelt für die Zubereitung von Eiern, Mini-Pfannkuchen und Egg-Sandwiches mit präziser Temperaturkontrolle.

Lagerungsempfehlungen

✓Entfernen Sie die Griffe für eine platzsparende Aufbewahrung.

✓An einem trockenen, gut belüfteten Ort lagern, um Rost oder Beschädig ungen zu vermeiden.

✓Verwenden Sie Pfannenschutz, um Kratzer auf der Oberfläche zu verhi ndern.

✓Vermeiden Sie es, schwere Gegenstände auf das Kochgeschirr zu legen, um Verformungen zu verhindern.

✓Von direkten Wärmequellen fernhalten, um die Materialstruktur und die Langlebigkeit der Beschichtung zu bewahren.

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

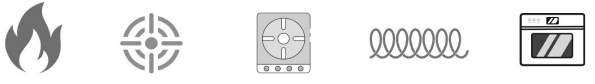
Fornello a gas: Adatto per la cottura a fiamma aperta. Utilizzare una fiamma media o bassa per evitare che la fiamma fuoriesca, il che potrebbe danneggiare il cookware o il manico.

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

1. Precauzioni per il manico staccabile

►**Il** manico staccabile è progettato esclusivamente per questo set di pentole e non deve essere utilizzato con altri utensili da cucina.

►Se la parte metallica dell'area di bloccaggio è deformata o se il meccanismo non funziona correttamente, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

►Non utilizzare il manico staccabile nei forni a microonde, nei forni o nelle lavastoviglie.

►Il manico non deve essere immerso in acqua per la pulizia.

►Possono comparire segni di attrito sull'area di attacco del manico e delle pentole. Questo è normale e non influisce sulla funzionalità.

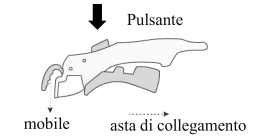
►Fare attenzione a non far cadere il manico, poiché potrebbe causare danni.

►Assicurarsi che il manico sia saldamente fissato prima dell'uso per evitare rischi per la sicurezza.

III. Come fissare correttamente il manico

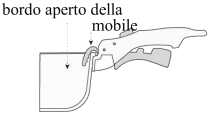
Manico Rimovibile

Le superfici di manico e pentola devono essere pulite e asciutte per non compromettere la presa quando attaccato.



Come aprire il manico

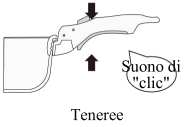
A. Premere il pulsante, e l'asta di collegamento e la morsetto mobile si apriranno.



Come bloccare il manico sulle pentole

A. Con il morsetto mobile aperto, posizionare il morsetto sul bordo aperto della pentola.

B. Tenere premuta l'asta di collegamento fino a quando non si sente un suono di “click” per indicare che il manico è bloccato in modo sicuro.

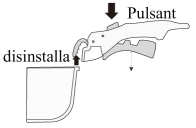


Teneree

Come rimuovere il manico

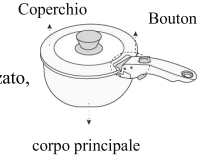
A. Premere il pulsante senza tenere premuta l'asta di collegamento. L'asta di collegamento si rilascerà e il morsetto si aprirà.

B. Togliere il manico dalla padella.



COPERCHIO SPECIALIZZATO

Quando si copre la pentola con il coperchio specializzato, assicurarsi di posizionare lo spazio sul manico.



Tipi di utensili da cucina e metodi di cottura consigliati

►Padella: Ideale per friggere uova, carne e saltare verdure.

►Padella per brasato: Padella versatile, adatta per stufati, fritture e preparazione di salse.

►Casseruola: Perfetta per zuppe, stufati e porridge, grazie al design profondo che previene gli schizzi.

►Padella per uova: Progettata appositamente per cucinare uova, mini pancake e sandwich di uova con controllo preciso della temperatura.

Raccomandazioni per la conservazione

✓Rimuovere i manici per una conservazione compatta.

✓Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato per evitare ruggine o danni.

✓Utilizzare protezioni per pentole per evitare graffi sulla superficie.

✓Evitare di posizionare oggetti pesanti sopra gli utensili da cucina per prevenire deformazioni.

✓Tenere lontano da fonti di calore diretto per preservare la struttura del materiale e la durata del rivestimento.

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

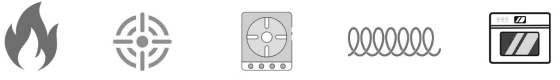
Cuisinière à gaz (Gas Stove) : Convient pour la cuisson à flamme. Utilisez une température moyenne à basse pour éviter que les flammes n'atteignent le bord de la poêle et ne l'endommagent, ainsi que la poignée.

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

Précautions pour la poignée amovible

►La poignée amovible est conçue uniquement pour être utilisée avec cet ensemble d'ustensiles et ne doit pas être utilisée avec d'autres ustensiles.

►Si la partie métallique de la zone de fixation est déformée ou si le mécanisme ne fonctionne pas correctement, cessez de l'utiliser et contactez le service après-vente.

►La poignée amovible n'est pas compatible avec les micro-ondes, les fours ou les lave-vaisselle.

►La poignée amovible ne doit pas être immergée dans l'eau pour le nettoyage.

►Pendant l'utilisation, des traces de friction peuvent apparaître sur la surface de fixation de la poignée et de l'ustensile. Cela est normal et n'affecte pas le bon fonctionnement.

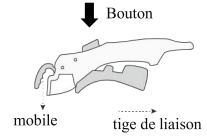
►Veillez à ne pas laisser tomber la poignée, car cela pourrait causer des dommages.

►Assurez-vous que la poignée est correctement fixée avant l'utilisation pour éviter tout risque de sécurité.

III. Comment fixer correctement la poignée

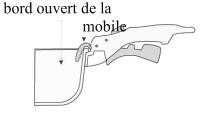
Poignée Détachable

Les surfaces de la poignée et du pot doivent être propres et sèches pour ne pas affecter la prise lorsque attachée.



Comment ouvrir la poignée

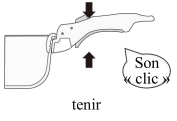
A. Appuyez sur le bouton, et la tige de liaison et le clamp mobile s'ouvriront.



Comment verrouiller la poignée sur les pots

A. Avec le clamp mobile ouvert, positionnez le clamp sur le bord ouvert du pot.

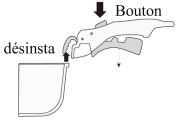
B. Maintenez la tige de liaison enfoncée jusqu'à ce qu'un son « clic » indique que la poignée est verrouillée en sécurité.



Comment désinstaller la poignée

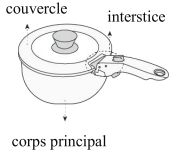
A. Appuyez sur le bouton sans maintenir la tige de liaison. La tige de liaison se libérera et le clamp s'ouvrira.

B. Retirez la poignée de la poêle.



COUVERCLE SPÉCIALISÉ

Lorsque vous couvrez le pot avec le couvercle spécialisé, assurez-vous de placer l'écart au-dessus de la poignée.



Types de cuisson adaptées pour chaque ustensile

Poêle (Frying Pan) : Idéale pour la cuisson rapide des œufs, des viandes et des légumes sautés.

Poêle profonde (Sauté Pan) : Ustensile polyvalent adapté pour mijoter des viandes, frire ou préparer des sauces.

Casserole (Saucepan) : Parfaite pour les soupes, les mijotés et la cuisson du riz ou du porridge, avec un design profond pour éviter les éclaboussures.

Poêle à œufs (Egg Pan) : Spécialement conçue pour cuire des œufs, des omelettes, des mini crêpes et autres plats individuels, offrant un contrôle optimal de la température.

Entretien et maintenance

Conserver dans un endroit sec et ventilé : Lors du stockage, veillez à placer les ustensiles dans un endroit sec et bien ventilé pour éviter l'humidité, la rouille ou d'autres dommages.

Éviter de placer des objets lourds dessus : Ne placez pas d'objets lourds sur les ustensiles pour éviter d'endommager le revêtement ou de déformer la structure.

Utiliser des protège-ustensiles : Vous pouvez utiliser des protège-ustensiles pour prévenir les rayures sur les surfaces des ustensiles.

Stocker loin des sources de chaleur : Évitez de placer les ustensiles près de sources de chaleur ou des flammes directes afin de ne pas endommager le matériau ou le revêtement.

Retirer les poignées : Si l'ustensile est équipé d'une poignée amovible, il est conseillé de la retirer et de la stocker séparément pour économiser de l'espace.

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:

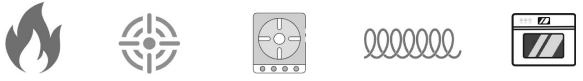
Estufa a gas: Adecuada para cocinar con llama directa, se recomienda us ar fuego medio-bajo para evitar que la llama dañe la sartén o el mango.

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

Precauciones con el mango desmontable:

►El mango desmontable solo debe usarse con la sartén correspondiente , no se debe usar para fijar otros tipos de sartenes.

►Si el mecanismo de fijación del mango está deformado o el mecanism o de apertura y cierre no funciona correctamente, no continúe usándolo y contacte al servicio postventa.

►El mango desmontable no es apto para microondas, horno, lavavajilla s ni otros aparatos eléctricos.

►El mango desmontable no debe sumergirse en agua para limpiarlo.

►Durante el uso, es normal que aparezcan marcas de presión o fricción en las áreas de unión entre el mango y la sartén, lo que no afecta su uso normal.

►Tenga cuidado de que el mango no se caiga durante el uso para evitar daños.

►Asegúrese de que el mango esté correctamente instalado; de lo contra rio, podría haber un riesgo de seguridad.

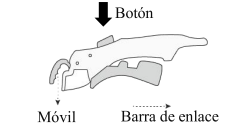
III. Cómo fijar correctamente el mango

Mango Desmontable

Las superficies del mango y la olla deben estar limpias y secas para no afectar el agarre cuando estén acopladas.

Cómo abrir el mango

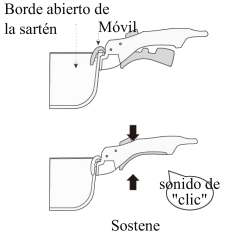
A. Presione el botón y la barra de enlace y la abrazadera móvil se abrirán.



Cómo bloquear el mango en las ollas

A. Con la abrazadera móvil abierta, coloque la abrazadera en el borde abierto de la olla.

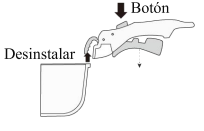
B. Mantenga presionada la barra de enlace hasta que haga un sonido de “clic” para indicar que el mango está bloqueado de forma segura.



Cómo desmontar el mango

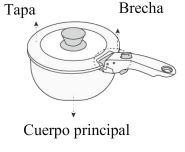
A. Presione el botón sin mantener presionada la barra de enlace. La barra de enlace se liberará y la abrazadera se abrirá.

B. Quite el mango de la sartén.



TAPA ESPECIALIZADA

Al cubrir la olla con la tapa especializada, asegúrese de colocar la brecha sobre el mango.



Tipos de utensilios de cocina adecuados para diferentes tipos de cocina

►Sartén (Frying Pan): Ideal para freír huevos, carnes y saltear verduras.

►Sartén profunda (Sauté Pan): Utensilio versátil adecuado para guisos, freír y preparar salsas.

►Cazuela (Saucepan): Perfecta para sopas, guisos y cocinar gachas, con un diseño profundo para evitar salpicaduras.

►Sartén para huevos (Egg Pan): Diseñada especialmente para cocinar huevos, tortillas, mini pancakes y otros platos individuales, con control preciso de temperatura.

Mantenimiento y cuidado

✓Almacenamiento en lugar seco y ventilado: Al almacenar los utensilios, asegúrese de colocarlos en un lugar seco y bien ventilado para evitar la humedad, el óxido y daños al utensilio.

✓Evitar colocar objetos pesados encima: No ponga objetos pesados sobre los utensilios para evitar dañar el recubrimiento o deformar la estructura.

✓Usar protectores de utensilios: Puede utilizar protectores de utensilios para evitar rayones en las superficies de los utensilios.

✓Almacenar lejos de fuentes de calor: Evite colocar los utensilios cerca de fuentes de calor o fuego directo para no dañar el material o el recubrimiento.

✓Quitar las asas: Si el utensilio tiene asas desmontables, es recomendable retirarlas y almacenarlas por separado para ahorrar espacio.