

Schönes Bauen®

INDUCTION NON STICK FRY PAN

PREMIUM

Induction Ready

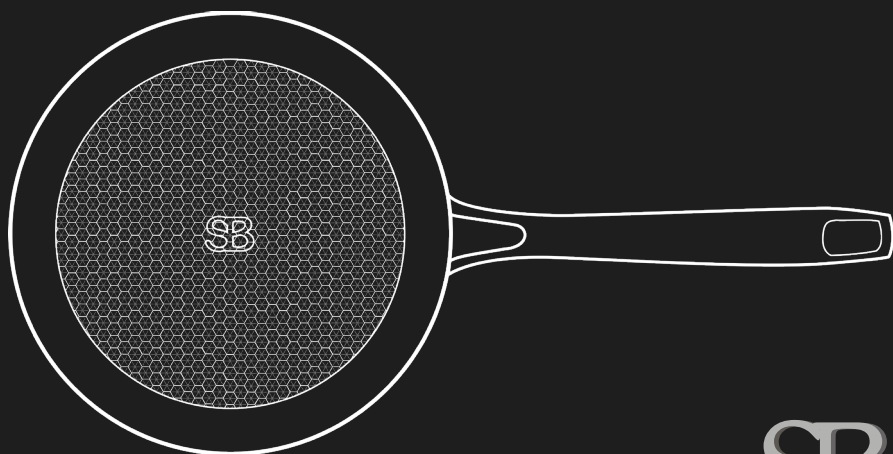
EN Instruction Manual

ES Manual de Instrucciones

DE Bedienungsanleitung

FR Manuel d'instructions

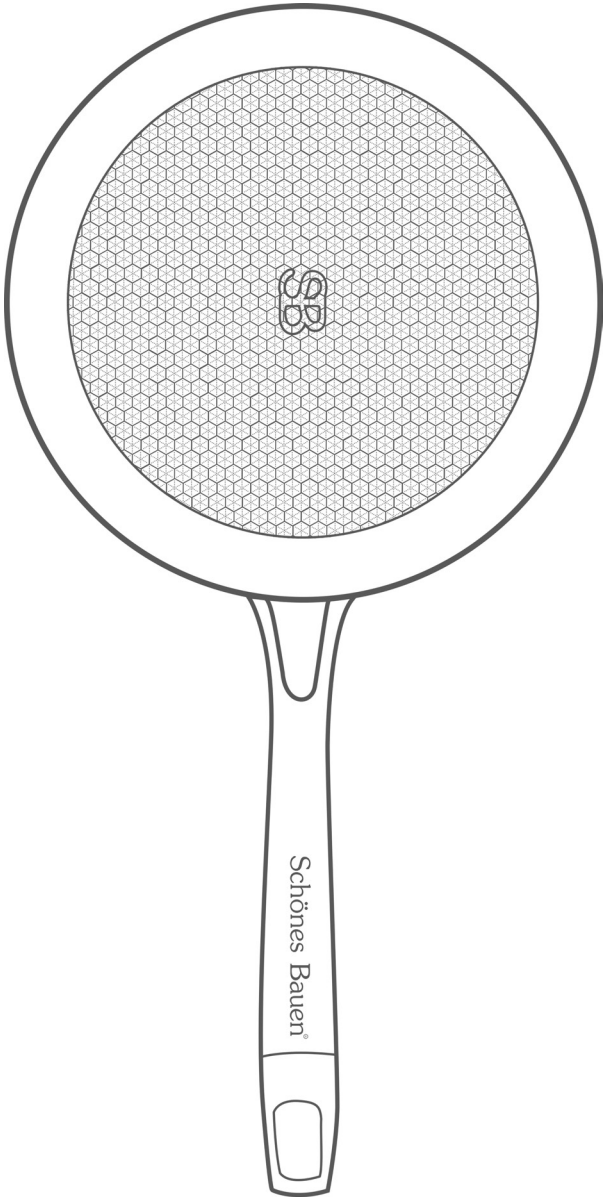
IT Manuale di istruzioni



SB

CONTENT

Fry pan.....	4
Usage.....	5
Induction Cooktop Cooking.....	6
Cleaning and Storage.....	10
Overheating.....	12
Warranty.....	13



INDUCTION NON-STICK FRY PAN

Remove all packaging and labels, wash the pan in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

For items with a non-stick coating we recommend conditioning the non-stick surface before using for the first time. Rub a film of vegetable or corn oil over the entire cooking surface using a pad of kitchen paper towels. Rinse with hot water, dry thoroughly. The pan is now ready for use. Occasional re-conditioning after this will help to protect the surface and promote longer life.

USAGE

Heat Zones & Sources

3-ply stainless steel pans are:

- Suitable for use on all hobs, including induction. They can also be used in all types of conventional ovens.
- The 3-ply construction of the pans means you do not need to cook on high heat settings. **Only MEDIUM to LOW** heat is needed for most cooking, including frying and searing.
- ALWAYS match the pan base size to the hob heat zone it is to be used on. Gas flames must always be confined to the base area and NEVER extend up around the side walls of the pan
- On any glass-topped hob always lift the pan on and off, or across the surface. Never slide the pan as this may cause damage to the pan base as well as to the glass.
- NEVER heat an empty pan
- **If using salt, always add it to the hot cooking liquid or food so that it can dissolve thoroughly. Never pour directly onto the stainless steel surface as it may cause pitting.**

To protect and prevent damage to the surface of Non-stick pans - to protect and prevent damage to the surface, use only MEDIUM and LOW heats for all cooking. NEVER use high heats.

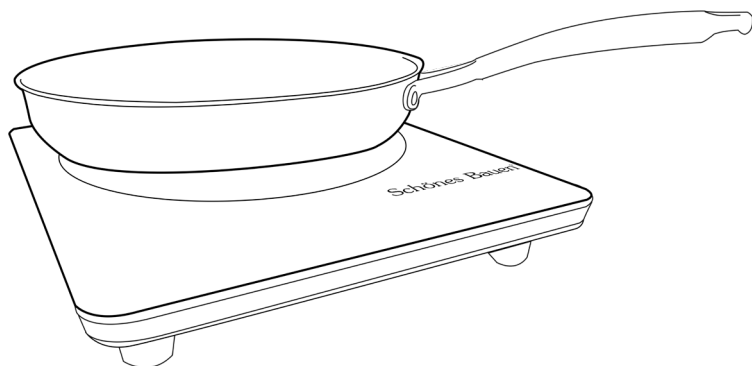
INDUCTION COOKTOP COOKING

Always match the diameter of the pan base to the induction hob cooking zone

Using a pan with a small base diameter on a large cooking zone may result in a weaker magnetic field being created and reduced heat output. In some cases the hob may not “recognise” the pan and no heat will be generated.

DO NOT use the boost function for longer than is required to bring the pan’s contents to a boil. The boost function should only be used for rapid heating of large quantities of water e.g. for boiling pasta or vegetables.

During cooking, you may notice some slight noise being generated in the pan by the induction hob. This will not damage the pan or affect cooking performance.



FAT-FREE COOKING (NON-STICK PANS ONLY)

When cooking with no added fat or oil, pre-heat the pan on a medium setting for approximately 2 minutes before adding the food.

DO NOT leave the pan unattended during this time or allow the dry non-stick surface to overheat as permanent damage may occur.

REDUCED-WATER COOKING

The even heat distribution and excellent heat retention qualities of 3-ply Stainless Steel cookware allows cooking with very little liquid. This method is ideal for vegetables and fruit where flavour can be concentrated and nutrients retained.

Place the food and liquid into a cold pan. In 16-20cm pans allow 100ml water for a 20-30 minute cook. In a 24cm pan allow 150ml water.

FOOD STORAGE AND MARINATING

Do not store raw, marinating or cooked foods in the pans. Ingredients may cause damage to the surface.

TOOLS TO USE

To protect your pans we recommend using silicone, heat-resistant plastic or wooden tools in both uncoated and non-stick coated pans.

However, metal tools, spoons or balloon whisks may be used with care, but should not be used harshly or scraped over the surface.

OVEN USE

Suitable for use in all types of conventional ovens (not suitable for microwave ovens).

Oven safe to 260°C

GRILL USE

Shallow shapes can be used under the grill.

When using a non-stick pan under a hot grill there should be a minimum distance of 5cm between the heat source and the top rim of the pan.

HANDLES

Handles are secured to each pan with stainless steel rivets.

Always use a dry oven glove or cloth when handling hot pans during and after cooking.

CLEANING AND STORAGE

Cool pans for a few minutes before washing in hot soapy water, rinse and dry thoroughly or clean in the dishwasher.

For more stubborn residues fill the pan with warm water and leave to soak for 10-15 minutes.

Do not fill hot pans with or plunge into cold water.

Use only soft, nylon pads or brushes for removing stubborn residues. Do not use any harsh abrasive pads or cleaning agents on any of the surfaces as they may cause damage.

A stainless steel cleaner can be used to remove hard water lime scale deposits and other marks. It can also be used to condition, polish and protect the inner ands).

CLEANING NON-STICK PANS

After each use, cool the pan for a few minutes before cleaning then wash thoroughly.

The tough, reinforced non-stick coating offers excellent food release and is therefore very easy to clean. To maintain the appearance and performance of the non-stick coating, we recommend washing by hand in hot soapy water rather than cleaning in the dishwasher. This will prolong the life of the non-stick surface and enhance cooking performance.

If the non-stick pan is cleaned in the dishwasher:

- Use only domestic strength dishwashing detergent (we recommend non-lemon varieties)
- The cooking surface should be re-conditioned with vegetable or corn oil before each subsequent use.
- Please note, prolonged, regular dishwashing may eventually mark or discolour any item of cookware and affect the release properties of non-stick surfaces. This regarded as normal wear and tear and is not covered by the Lifetime Guarantee.

OVERHEATING

Damage from overheating is instantly recognisable as the stainless steel surface may change colour producing a golden/brown/blue appearance. This is not reversible and cannot be cleaned off. However it will not alter performance in any way.

Items with a non-stick surface may also become discoloured and in severe cases the coating may detach from the pan in the form of blistering or peeling.

INTERNATIONAL GUARANTEE POLICY

Distributed and Imported in EU by:

Astor Warehouse Europe GmbH, Goerzallee 299,
14167 Berlin, Germany

Product: Induction non stick fry pan

Brand: Schönes Bauen

Model: TPHFP28JR-F2/TPHFP24JR-F2/TPHFP20JR-F2

For any clarification or doubt of its use, please contact the following numbers:

- UK (+44) 2392160813
- GER (+49) 303977387
- Email: soporte@astor.mx

To make the warranty valid, you must fill in the following information

email: soporte@astor.mx

Customer's name:

Address:

Phone:

Email:

Ticket or proof of purchase:

Model:

Serial:



Shop Warranty Seal

INTERNATIONAL GUARANTEE POLICY

Importer in USA by: Astor Warehouse S.A de C.V,
Av. Jorge Jiménez Cantú Lote 14, Col. Rancho Viejo,
Atizapán de Zaragoza, Estado de México, México.
CP 52930 RFC AWA100224BI8.

Product: Induction non stick fry pan

Brand: Schönes Bauen

Model: TPHFP28JR-F2/TPHFP24JR-F2/TPHFP20JR-F2

For any clarification or doubt of its use, please
contact the following numbers:

- USA (+1) 2064 5236 01

- Email: soporte@astor.mx

**To make the warranty valid, you must fill in the
following information**

email: soporte@astor.mx

Customer's name:

Address:

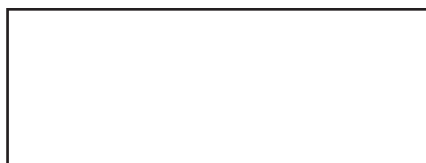
Phone:

Email:

Ticket or proof of purchase:

Model:

Serial:



Shop Warranty Seal

This warranty covers the following points:

- Manufacturing defects that prevent all or part of the proper operation of the zl, which are presented within the term of surveillance of this warranty
- Labor and transportation costs arising from the fulfillment of the guarantee within our service network
- Repair, replacement of parts and components

Requirements to validate your warranty:

1. have previously read the warranty manual to know in which cases no longer applies the same.
2. Have a ticket or proof of purchase.
3. Enter within the time indicated to validate the warranty (2 years).

Astor Warehouse S.A de C.V/ Astor Warehouse Europe GmbH guarantees all parts and accesories that the unit contains.

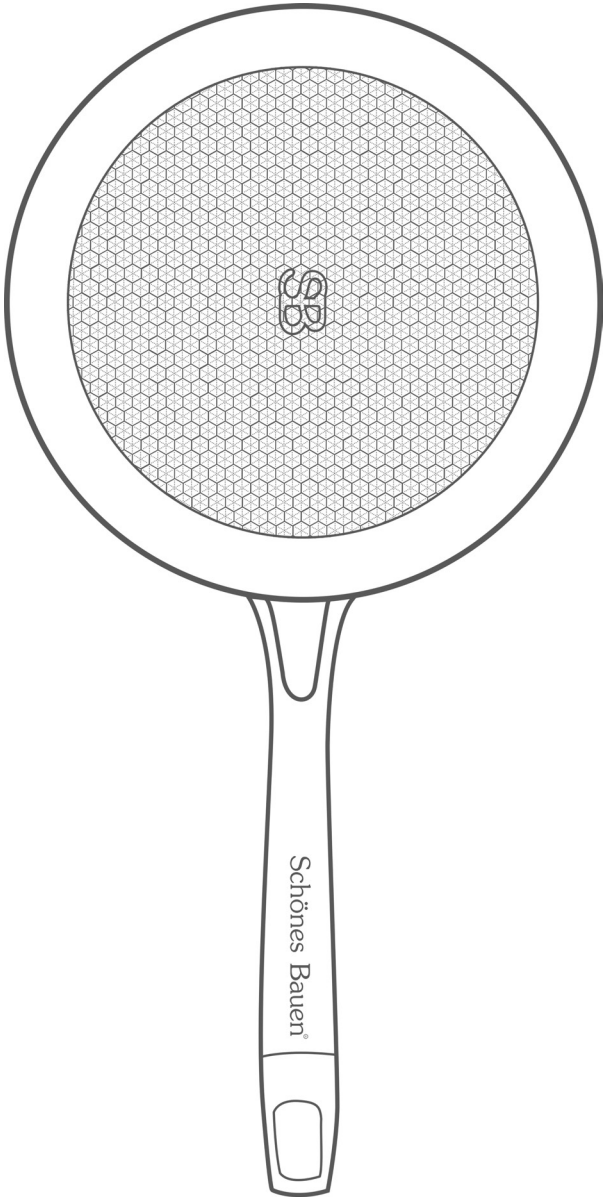
This warranty will be void in the following cases:

When the warranty has expired

- If the product has any impact, scratches or breaks.
- If the product was altered or repaired by persons not authorized by the manufacturer.

ÍNDICE

Sartén.....	18
Uso.....	19
Cocinar en Estufa de Inducción.....	20
Limpieza y almacenamiento.....	24
Sobrecalentamiento.....	26
Garantía.....	27



SARTÉN ANTIADHERENTE

Retire todo el embalaje y las etiquetas, lave la sartén con agua y jabón caliente, enjuague y seque completamente.

Para artículos con un revestimiento antiadherente, recomendamos acondicionar la superficie antiadherente antes de usar por primera vez. Frote una película de aceite vegetal o de maíz sobre toda la superficie de cocción con una almohadilla de papel. Enjuague con agua caliente, seque completamente y el sartén estará listo para usar. Repetir este paso ocasionalmente ayudará a proteger la superficie y promover una vida más larga.

USO

Los sartenes antiadherentes de acero inoxidable de 3 capas son:

- Aptos para su uso en todas las estufas, incluidas las estufas de inducción. También se pueden usar en todo tipo de hornos convencionales.
- La construcción de 3 capas de los sartenes hace que no es necesario cocinar a altas temperaturas. Solo se necesita calor **MEDIO a BAJO** para la mayoría de las cocciones, incluidas las frituras y asado.
- SIEMPRE haga coincidir el tamaño de la base de la sartén con la zona de calor de la estufa en la que se va a utilizar. Las llamas de gas siempre deben limitarse al área de la base y NUNCA se extiendan alrededor de las paredes laterales del sartén.
- En cualquier estufa de vidriocerámica siempre coloque el sartén cuidadosamente sobre la superficie. Nunca deslice la sartén ya que esto puede dañar la base de la sartén y el vidrio.
- NUNCA caliente una sartén vacía.
- **Si usa sal, siempre agréguela al líquido de cocción o comida caliente para que se disuelva completamente. Nunca vierta directamente sobre la superficie de acero inoxidable, ya que puede causar picaduras.**

Para proteger y prevenir daños a la superficie del sartén antiadherente Sartenes antiadherentes: use solo calores **MEDIO y BAJO** para toda la cocción. **NUNCA use altas temperaturas.**

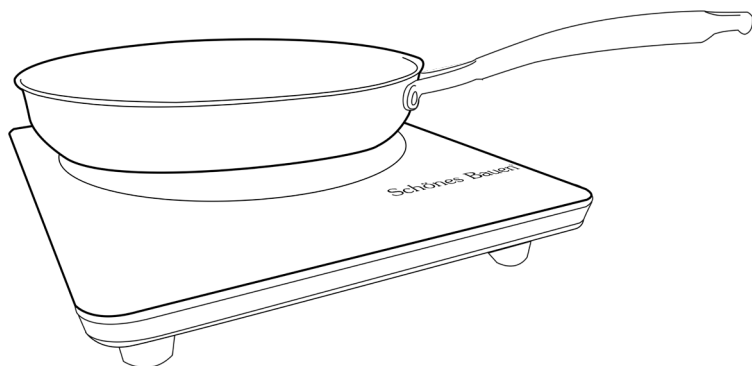
COCINAR EN ESTUFA DE INDUCCIÓN MAGNÉTICA

Haga coincidir siempre el diámetro de la base de la sartén con la zona de cocción de la estufa de inducción magnética.

El uso de una sartén con un diámetro de base pequeña en una zona de inducción más grande puede generar un campo magnético más débil y reducir la producción de calor. En algunos casos, la estufa puede no “reconocer” el sartén y no se generará calor.

NO use la función de Boost por más tiempo del necesario para hervir el contenido de la sartén. La función Boost solo debe usarse para el calentamiento rápido de grandes cantidades de agua, para hervir pasta o verduras.

Durante la cocción, es posible que la placa de inducción genere un ligero ruido en la sartén. Esto no dañará el sartén ni afectará la cocción.



Cuando cocine sin grasa ni aceite, precaliente el sartén a temperatura media durante aproximadamente 2 minutos antes de agregar la comida.

NO deje el sartén desatendido durante este tiempo ni permita que la superficie antiadherente se sobrecaliente ya que puede sufrir daños permanentes.

COCCIÓN CON POCA AGUA

La distribución uniforme del calor y las excelentes cualidades de retención de calor del sartén de acero inoxidable Schönes Bauen permiten cocinar con muy poco líquido. Este método es ideal para vegetales y frutas donde se puede concentrar el sabor y retener los nutrientes.

Coloque la comida y el líquido en una sartén fría. En sartenes de 16-20cm, permita 100ml de agua para una cocción de 20-30 minutos. En una sartén de 24cm, deje 150ml de agua.

ALMACENAMIENTO Y MARINADO

No almacene alimentos crudos, marinados o cocidos en las sartenes. Los ingredientes pueden causar daños a la superficie.

USO DE UTENSILIOS

Para proteger sus sartenes, recomendamos usar silicona, plástico resistente al calor o herramientas de madera en sartenes sin recubrimiento y con recubrimiento antiadherente.

Sin embargo, las herramientas de metal, las cucharas o los batidores de globo se pueden usar con cuidado, pero no se deben usar con fuerza o raspar sobre la superficie.

USO EN EL HORNO

Apto para su uso en todo tipo de hornos convencionales.

(no apto para hornos microondas).

Horno seguro a 260°C

USO EN PARRILLA

Cuando utilice el sartén antiadherente en una parrilla caliente, debe haber una distancia mínima de 5 cm entre la fuente de calor y el borde superior de la sartén.

MANGO DEL SARTÉN

El mango está asegurado a cada sartén con remaches de acero inoxidable.

Siempre use un guante o paño seco para horno cuando manipule el sartén caliente durante y después de cocinar.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Enfríe el sartén durante unos minutos antes de lavarlo con agua jabonosa caliente, enjuague y seque bien o limpie en el lavavajillas.

Para residuos más difíciles, llene la sartén con agua tibia y déjela en remojo durante 10-15 minutos.

No llene sartenes calientes ni lo sumerja en agua fría.

Use solo almohadillas o cepillos suaves de nylon para eliminar los residuos difíciles. No use almohadillas abrasivas fuertes ni agentes de limpieza en ninguna de las superficies, ya que pueden causar daños.

Se puede usar un limpiador de acero inoxidable para eliminar depósitos de cal dura y otras marcas. También se puede usar para acondicionar, pulir y proteger el interior y el exterior.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE

Después de cada uso, enfríe el sartén durante unos minutos antes de limpiarla y luego lávela bien.

El resistente revestimiento antiadherente reforzado evita que se peguen los alimentos y, por lo tanto, es muy fácil de limpiar. Para mantener la apariencia y el rendimiento del revestimiento antiadherente, recomendamos lavarlo a mano con agua jabonosa caliente en lugar de limpiarlo en el lavavajillas. Esto prolongará la vida útil de la superficie antiadherente y mejorará el rendimiento de cocción.

Si el sartén antiadherente se limpia en el lavavajillas:

- Use solo detergente doméstico para lavar platos (recomendamos variedades que no sean de limón)
- La superficie de cocción debe volver a acondicionarse con aceite vegetal o de maíz antes de cada uso posterior.
- Tenga en cuenta que un lavado de platos prolongado y regular puede eventualmente marcar o decolorar cualquier artículo de utensilios de cocina y afectar las propiedades de liberación de las superficies antiadherentes. Esto se considera como desgaste normal y no está cubierto por la Garantía de por vida.

SOBRECALENTAMIENTO

El daño por sobrecalentamiento es instantáneamente reconocible ya que la superficie de acero inoxidable puede cambiar de color produciendo una apariencia dorada/marrón/azul. Esto no es reversible y no se puede limpiar.

Sin embargo, no alterará el rendimiento de ninguna manera.

Los artículos con una superficie antiadherente también pueden decolorarse y, en casos graves, el revestimiento puede desprenderse de la sartén en forma de ampollas o peladuras.

POLÍTICA DE GARANTÍA INTERNACIONAL

ES

Importado y Distribuido en la UE por:

Astor Warehouse Europe GmbH, Goerzalle 299,
14167 Berlin, Germany.

Producto: Induction non stick fry pan

Marca: Schönes Bauen

Modelo: TPHFP28JR-F2/TPHFP24JR-F2/TPHFP20JR-F2

Para alguna aclaración o duda sobre el uso del producto por favor contactar el siguiente numero:
(+49) 3039773874
Email: soporte@astor.mx

Para que la garantía sea válida, debe completar la siguiente información al siguiente correo:

email: soporte@astor.mx

Nombre:

Dirección:

Teléfono:

Email:

Numero de la compra:

Modelo:

Serial:



Sello de Garantía de la tienda

IPOLÍTICA DE GARANTÍA INTERNACIONAL

Importado en México por: Astor Warehouse S.A de C.V, Av. Jorge Jiménez Cantú Lote 14, Col. Rancho Viejo, Atizapán de Zaragoza, Estado de México, México. CP 52930 RFC AWA100224BI8.

Producto: Induction non stick fry pan

Marca: Schönes Bauen

Modelo: TPHFP28JR-F2/TPHFP24JR-F2/TPHFP20JR-F2

Para alguna aclaración o duda sobre el uso del producto por favor contactar el siguiente número:

(+49) 3039773874

Email: soporte@astor.mx

Para que la garantía sea válida, debe completar la siguiente información al siguiente correo:

Email soporte@astor.mx

Teléfono desde el CDMX o área metropolitana: 53087099 o 53059076

Teléfono desde el interior: 01 800 (WH ASTOR) 9427867

Nombre:

Dirección:

Teléfono:

Email:

Numero de la compra:

Modelo:

Serial:



Sello de Garantía de la tienda

Esta garantía cubre los siguientes puntos:

- Defectos de fabricación que impiden todo o parte del correcto funcionamiento del sartén, que se presentan dentro del plazo de vigilancia de esta garantía.
- Costos de mano de obra y transporte derivados del cumplimiento de la garantía dentro de nuestra red de servicios.
- Reparación, sustitución de piezas y componentes.

Requisitos para validar su garantía:

1. He leído previamente el manual de garantía para saber en qué casos ya no se aplica lo mismo.
2. Tener un boleto o comprobante de compra.
3. Ingrese dentro del tiempo indicado para validar la garantía.

Astor Warehouse S.A de C.V / Astor Warehouse Europe GmbH garantiza todas las piezas y accesorios que contiene la unidad.

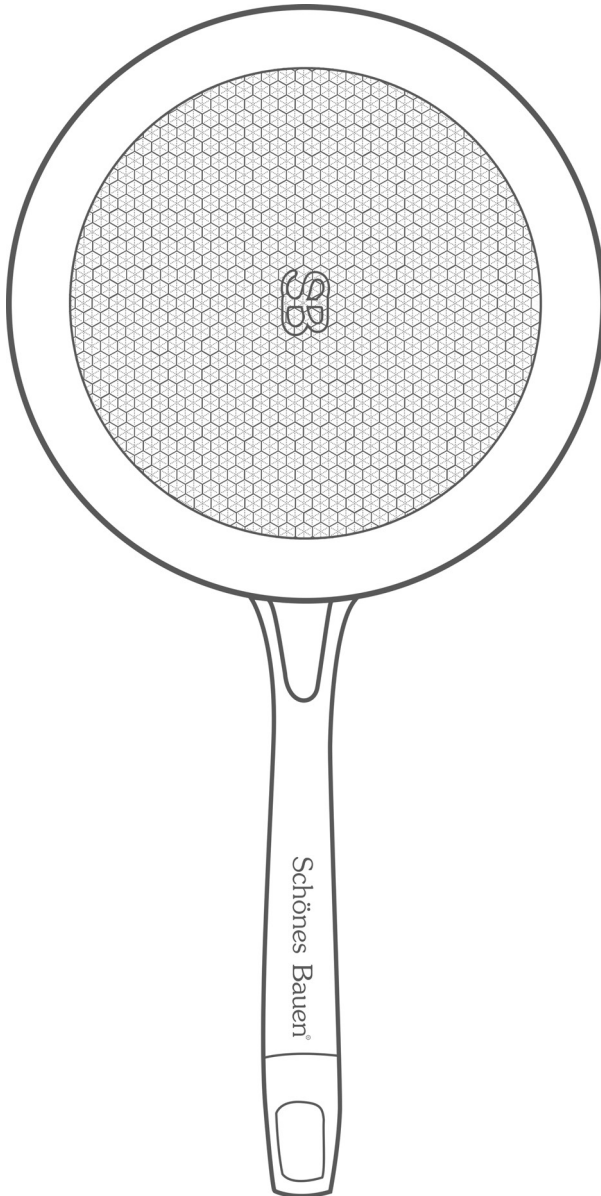
Esta garantía será nula en los siguientes casos:

Cuando la garantía ha expirado

- Si el producto tiene algún impacto, arañazos o roturas.
- Si el producto fue alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante.

INDEX

Antihaft-Pfanne.....	32
Verwendung.....	33
Kochen Mit Induktionsherden.....	34
Reinigung Und Aufbewahrung.....	38
Überhitzung	40
Garantieerklärung.....	41



ANTIHAFT-PFANNE FÜR INDUKTIONSHERDE

Alle Verpackungsmaterialien und Etiketten entfernen, die Pfanne in heißem Wasser mit Spülmittel reinigen, abspülen und gründlich trocknen. Für Artikel mit Antihafbeschichtung empfehlen wir, die Antihafbeschichtung vor der ersten Verwendung der Pfanne vorzubehandeln. Auf die gesamte Garfläche mit einem Schwamm oder Küchenpapier einen Film aus Pflanzen- oder Maiskeimöl auftragen. Mit heißem Wasser ausspülen, gründlich trocknen. Jetzt ist die Pfanne einsatzbereit. Eine gelegentliche Wiederholung dieser Behandlung trägt zum Schutz der Oberfläche bei und verlängert die Lebensdauer.

Hitzezonen & Heizquellen

Dreischichtige Edelstahlpfannen sind:

- Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde. Sie können auch auf konventionellen Herden jeder Art verwendet werden.
- Dank der dreischichtigen Konstruktion der Pfannen können Sie auf hohe Hitzeeinstellungen verzichten.

Für die meisten Garmethoden, Braten und Anbraten eingeschlossen, sind nur MITTLERE und GERINGE Hitze nötig.

- Wählen Sie IMMER eine Pfanne, deren Boden zur Größe des verwendeten Kochfeldes passt. Gasflammen müssen immer auf den Bereich des Bodens beschränkt sein und dürfen NIEMALS bis zu den Seitenwänden der Pfanne reichen
- Auf glasbeschichteten Kochfeldern die Pfanne immer auf den Herd und vom Herd oder von einer Stelle des Herdes zu einer anderen heben. Die Pfanne niemals ziehen, weil das sowohl am Pfannenboden als auch am Glas Schäden verursachen kann.
- NIEMALS eine leere Pfanne erhitzen
- **Salz immer in die heiße Kochflüssigkeit oder das heiße Gericht geben, damit es sich gut auflösen kann. Salz niemals direkt auf die Edelstahlfläche geben, da das Lochfraß verursachen kann.**

Schutz und Vermeidung von Schäden an der Oberfläche von Antihaft-Pfannen.

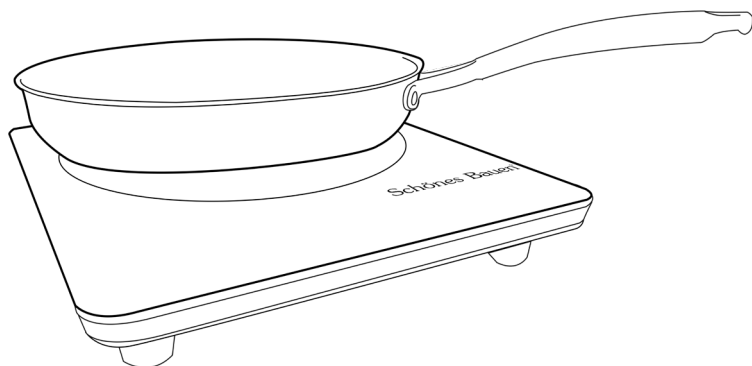
Antihaft-Pfannen - um ihre Oberfläche zu schützen und Schäden daran zu vermeiden, bei allen Garmethoden nur MITTLERE und GERINGE Hitze verwenden. NIEMALS starke Hitze verwenden.

KOCHEN MIT INDUKTIONSHERDEN

Den Durchmesser des Pfannenbodens immer passend zum Induktionskochfeld wählen. Eine Pfanne mit kleinem Bodendurchmesser auf einem großen Kochfeld zu verwenden, kann zu einem schwächeren Magnetfeld und damit zu verminderter Wärmeleistung führen. In einigen Fällen „erkennt“ das Kochfeld die Pfanne vielleicht nicht, und dann wird keine Hitze erzeugt.

Die Boostfunktion NICHT länger verwenden als nötig, um den Pfanneninhalt zum Kochen zu bringen. Die Boostfunktion sollte nur zum schnellen Erhitzen großer Wassermengen verwendet werden, z.B. um Nudeln oder Gemüse zu kochen.

Während des Garens ist eventuell ein leises Geräusch zu hören, das vom Induktionsfeld in der Pfanne verursacht wird. Die Pfanne wird dadurch nicht beschädigt, und auch die Garleistung leidet nicht.



FETTFREIES GAREN (NUR ANTIHAFT-PFANNEN)

Beim Garen ohne zusätzliches Fett oder Öl die Pfanne vor dem Hineingeben der Zutaten ca. 2 Minuten lang auf mittlerer Hitze vorwärmen.

Die Pfanne in dieser Zeit NICHT unbeaufsichtigt lassen und die trockene Antihafbeschichtung nicht überhitzen, da dies bleibende Schäden verursachen kann.

WASSERARMES GAREN

Die gleichmäßige Hitzeverteilung und die hervorragende Wärmespeicherung von dreischichtigem Edelstahlkochgeschirr ermöglicht das Garen mit sehr wenig Flüssigkeit. Diese Methode ist ideal für Gemüse und Früchte, wobei ein konzentriertes Aroma erreicht werden kann und Nährstoffe erhalten bleiben.

Lebensmittel und Flüssigkeit in eine kalte Pfanne geben. In Pfannen mit 16-20cm Durchmesser 100ml Wasser 20-30 Minuten kochen lassen. In einer Pfanne mit 24cm Durchmesser sind 150ml Wasser erforderlich.

LAGERN UND MARINIEREN VON LEBENSMITTELN

Keine rohen, marinierenden oder gegarten Lebensmitteln in den Pfannen aufbewahren. Die Zutaten könnten Schäden an der Oberfläche verursachen.

ZU VERWENDEDE UTENSILIEN

Zum Schutz Ihrer Pfannen empfehlen wir die Verwendung von Utensilien aus Silikon, hitzebeständigem Kunststoff oder Holz sowohl für unbeschichtete Pfannen als auch für Pfannen mit Antihafbeschichtung.

Utensilien, Löffel oder Schneebeesen aus Metall können aber vorsichtig verwendet werden, sie sollten jedoch nicht unsanft eingesetzt oder kratzend über die Oberfläche gezogen werden.

VERWENDUNG IM BACKOFEN

Geeignet für die Verwendung in allen konventionellen Backöfen (nicht für die Mikrowelle geeignet).

Backofenfest bis 260°C

VERWENDUNG MIT GRILL

Flache Formen können unter dem Grill verwendet werden.

Wenn eine Antihaft-Pfanne unter einem heißen Grill verwendet wird, sollte ein Mindestabstand von 5cm zwischen der Hitzequelle und dem oberen Rand der Pfanne eingehalten werden.

GRIFFE

Die Griffe sind mit Edelstahlnieten an den Pfannen befestigt.

Bei der Handhabung heißer Pfannen während und nach dem Garen immer einen trockenen Topfhandschuh verwenden.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Pfannen einige Minuten lang abkühlen lassen, dann in heißem Wasser mit Spülmittel reinigen, abspülen und gründlich trocken, oder in der Spülmaschine reinigen.

Bei hartnäckigeren Rückständen die Pfanne mit warmem Wasser füllen und 10-15 Minuten lang einweichen lassen.

Heiße Pfannen nicht mit kaltem Wasser füllen oder in kaltes Wasser eintauchen.

Zum Entfernen hartnäckiger Rückstände nur weiche Kunststoffschwämme oder -bürsten verwenden. Auf keiner der Oberflächen harte Scheuerschwämme oder scharfe Reinigungsmittel verwenden, da das Schäden verursachen kann.

Um Kalkablagerungen von hartem Wasser und andere Flecken zu entfernen, kann ein Edelstahlreiniger verwendet werden. Dieser kann auch verwendet werden, um die Innenseite zu behandeln, zu polieren und zu schützen.

REINIGUNG VON ANTIHAFT- PFANNEN

Die Pfanne nach jedem Gebrauch einige Minuten lang abkühlen lassen und anschließend gründlich reinigen.

Von der widerstandsfähigen, verstärkten Antihftbeschichtung lösen sich Lebensmittel sehr leicht ab, weshalb sie sehr einfach zu reinigen ist. Um das Erscheinungsbild und die Leistung der Antihftbeschichtung zu bewahren, empfehlen wir die Reinigung von Hand in heißem Wasser mit Spülmittel anstelle der Reinigung in der Spülmaschine. Das verlängert die Lebensdauer der Antihftbeschichtung und verbessert die Garleistung.

Wenn die Antihft-Pfanne in der Spülmaschine gereinigt wird:

- Nur für Privathaushalte bestimmte Reinigungsmittel verwenden (wir empfehlen, auf Sorten mit Zitrone zu verzichten)
- Die Garfläche sollte vor jeder nachfolgenden Nutzung wieder mit Pflanzen- oder Maiskeimöl behandelt werden.
- Bitte beachten Sie, dass regelmäßiges Maschinenreinigen über einen längeren Zeitraum hinweg bei jedem Kochgeschirr zu Flecken und Verfärbungen führen und die Ablöseeigenschaften jeder Antihftbeschichtung beeinträchtigen kann. Das ist als normale Abnutzung zu betrachten und fällt nicht unter die Lebensdauergarantie.

ÜBERHITZUNG

Schäden durch Überhitzung sind sofort sichtbar, da die Edelstahloberfläche die Farbe verändern kann und golden/braun/blau erscheint. Das lässt sich nicht rückgängig machen und kann nicht abgewaschen werden. Die Leistung wird dadurch aber in keiner Weise beeinträchtigt. Artikel mit Antihaftbeschichtung können sich ebenfalls verfärben, und in schweren Fällen kann sich die Beschichtung in Form von Blasenbildung und Ablättern von der Pfanne lösen.

INTERNATIONALE GARANTIEERKLÄRUNG

In der EU vertrieben und importiert von:

Astor Warehouse Europe GmbH, Goerzallee 299,
14167 Berlin, Deutschland.

Produkt: Dreischichtige Antihaft-Pfanne für Induktionsherde

Marke: Schönes Bauen

Modelle: TPHFP28JR-F2/TPHFP24JR-F2/TPHFP20JR-F2

Bei jeglichen Fragen oder Zweifeln bezüglich der Verwendung wenden Sie sich bitte an eine der folgenden Nummern:

- DE (+49) 303977387
- UK (+44) 2392160813
- Email: soporte@astor.mx

Um Gewährleistungsansprüche geltend zu machen, müssen Sie die folgende Informations-E-Mail ausfüllen: soporte@astor.mx

Name des Kunden:

Adresse:

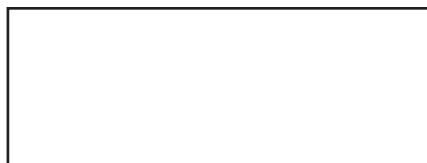
Telefonnummer:

Email:

Kassenzettel, Rechnung
oder anderer Kaufbeleg:

Modell:

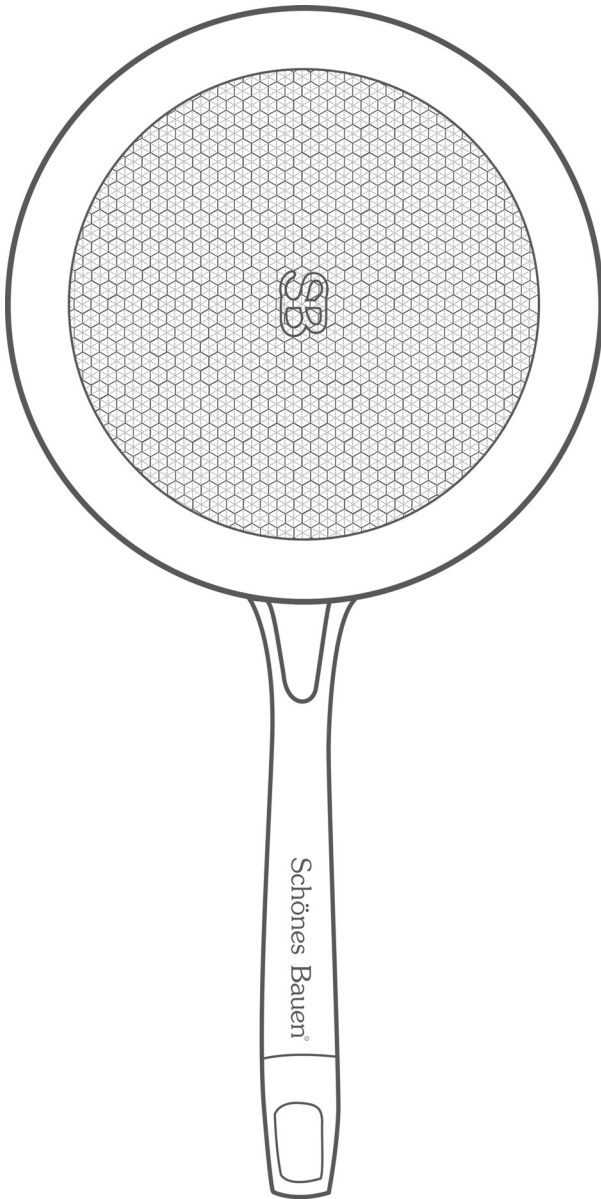
Seriennummer:



Shop-Garantiesiegel

INDEX

Casserole.....	44
Utilisation.....	45
Cuisson Sur Plaque À Induction.....	46
Nettoyage Et Conservation.....	50
Surchauffe.....	52
Garantie.....	53



CASSEROLE ANTI-ADHÉSIVE POUR INDUCTION

Ôter tous les emballages et étiquettes, laver la casserole à l'eau chaude savonneuse, la rincer et la sécher soigneusement.

Pour les articles dotés d'un revêtement anti-adhésif, nous recommandons de traiter la surface anti-adhésive avant d'utiliser la casserole pour la première fois. Enduire toute la surface de cuisson d'un film d'huile végétale ou d'huile de maïs avec du papier absorbant. Rincer à l'eau chaude, sécher soigneusement. La casserole est prête à l'emploi. Répéter ensuite cette opération de temps à autre pour protéger la surface et favoriser une durée de vie plus longue.

UTILISATION

Zones et sources de chaleur

Les casseroles en acier inoxydable triple épaisseur:

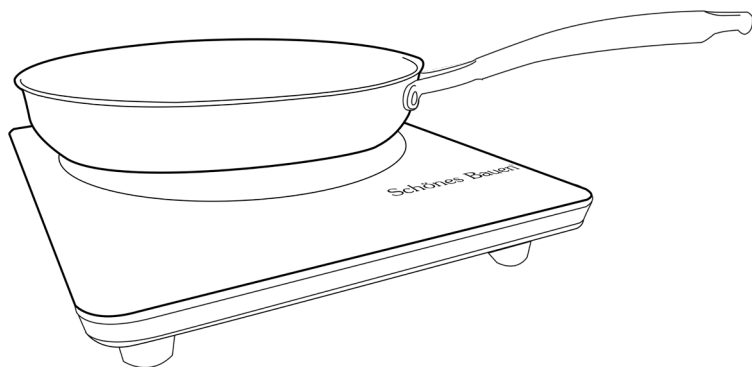
- Conviennent à toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction. Elles peuvent également être utilisées dans tous les fours conventionnels.
- La conception triple épaisseur des casseroles signifie qu'il n'est pas nécessaire de cuisiner à feu vif. Un feu MOYEN à FAIBLE suffit pour la plupart des cuissons, même les fritures et grillades.
- TOUJOURS faire correspondre la taille du fond de la casserole à la zone de chaleur de la plaque de cuisson sur laquelle elle est utilisée. Les flammes de la cuisson au gaz doivent toujours être confinées sur le fond et ne doivent JAMAIS se propager vers le haut autour des parois latérales
- Sur les plaques de cuisson avec revêtement en verre, toujours soulever la casserole pour la poser, la retirer ou la déplacer. Ne jamais faire glisser la casserole, au risque d'endommager le fond ainsi que le verre.
- NE JAMAIS chauffer une casserole vide
- **En cas d'utilisation de sel, l'ajouter toujours au jus de cuisson ou aux aliments chauds afin qu'il puisse se dissoudre complètement. Ne jamais verser directement sur la surface en acier inoxydable, au risque de provoquer des piqûres.**

Protéger et éviter les dommages sur le revêtement des casseroles anti-adhésives. Casseroles anti-adhésives : pour protéger et éviter les dommages sur le revêtement, utiliser exclusivement un feu MOYEN à FAIBLE pour toutes les cuissons. NE JAMAIS chauffer à feu vif.

CUISSON SUR PLAQUE À INDUCTION

Toujours faire correspondre le fond de la casserole à la zone de cuisson de la plaque à induction. L'utilisation d'une casserole avec un fond de petit diamètre sur une large zone de cuisson peut diminuer le champ magnétique et réduire la puissance calorifique. Dans certains cas, la plaque de cuisson ne peut pas « identifier » la casserole et aucune chaleur n'est générée.

NE PAS utiliser la fonction « boost » plus longtemps que nécessaire pour porter le contenu de la casserole à ébullition. La fonction « boost » doit être utilisée uniquement pour chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, par ex. pour cuire des pâtes ou des légumes. Pendant la cuisson, il est possible qu'un léger bruit se dégage de la casserole par la plaque à induction. Cela n'endommage pas la casserole et n'affecte pas les performances de cuisson.



CUISSON SANS GRAISSE (CASSEROLES ANTI- ADHÉSIVES UNIQUEMENT)

Pour une cuisson sans ajout de graisse ou d'huile, préchauffer la casserole sur un réglage intermédiaire pendant environ 2 minutes avant d'ajouter les aliments.

NE PAS laisser la casserole sans surveillance pendant ce temps ou ne pas laisser la surface anti-adhésive sèche surchauffer car des dommages permanents pourraient survenir.

CUISSON AVEC UN VOLUME D'EAU RÉDUIT

La répartition uniforme de la chaleur et les excellentes qualités de rétention de la chaleur des ustensiles de cuisine en acier inoxydable triple couche permettent de cuisiner avec très peu de liquide. Cette méthode convient parfaitement aux légumes et aux fruits, pour concentrer leurs saveurs et conserver leurs nutriments.

Placer les aliments et le liquide dans une casserole froide. Dans les casseroles de 16-20 cm, prévoir 100 ml d'eau pour une cuisson de 20 à 30 minutes. Dans une casserole de 24 cm, prévoir 150 ml d'eau.

CONSERVATION D'ALIMENTS ET MARINADES

Ne pas conserver les aliments crus, marinés ou cuits dans les casseroles. Les ingrédients peuvent endommager la surface.

OUTILS À UTILISER

Pour protéger vos casseroles, nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois, sur les casseroles avec ou sans revêtement anti-adhésif.

Toutefois, il est possible d'utiliser des ustensiles, des cuillères ou des fouets en métal avec précaution, mais sans frotter ni racler fort sur la surface.

CUISSON AU FOUR

Convient à tous les usages dans tous les types de fours conventionnels (non adaptés aux fours à micro-ondes).

Cuisson au four jusqu'à 260 °C

UTILISATION DU GRILL

Les modèles peu profonds peuvent être utilisés sous le grill.

Lors de l'utilisation d'une casserole anti-adhésive sous un grill chaud, une distance minimum de 5 cm doit être maintenue entre la source de chaleur et le bord supérieur de la casserole.

POIGNÉES

Les poignées sont solidement fixées à la casserole par des rivets en acier inoxydable.

Utiliser toujours un gant de cuisine ou un chiffon sec pour manipuler les casseroles chaudes pendant et après la cuisson.

NETTOYAGE ET CONSERVATION

Laisser refroidir les casseroles pendant quelques minutes avant de les laver à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher soigneusement, ou passer au lave-vaisselle.

Pour les résidus plus tenaces, remplir la casserole d'eau chaude et laisser tremper pendant 10 à 15 minutes.

Ne pas remplir les casseroles chaudes d'eau froide, ni les immerger.

Utiliser uniquement des éponges ou des brosses douces en nylon pour éliminer les résidus tenaces. Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou des agents de nettoyage sur quelque surface que ce soit, au risque de l'endommager.

Un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé pour éliminer les dépôts calcaires et minéraux et les autres traces. Il peut également être utilisé pour traiter, polir et protéger les surfaces intérieures.

NETTOYAGE DES CASSEROLES ANTI-ADHÉSIVES

- Après chaque utilisation, laisser refroidir la casserole quelques minutes avant le nettoyage, puis laver soigneusement.
- Le revêtement anti-adhésif, robuste et renforcé, permet de détacher parfaitement les aliments, et est donc très facile à nettoyer. Pour conserver l'apparence et la performance du revêtement anti-adhésif, nous recommandons de le nettoyer à la main dans l'eau chaude savonneuse plutôt qu'en lave-vaisselle. Cette mesure permet de prolonger la durée de vie de la surface anti-adhésive et d'améliorer les performances de cuisson.
- Si la casserole anti-adhésive est nettoyée en lave-vaisselle :
- Utiliser un détergent pour lave-vaisselle à usage ménager (nous recommandons les produits non citronnés)
- La surface de cuisson doit être à nouveau traitée à l'huile végétale ou l'huile de maïs avant chaque nouvelle utilisation.
- Veuillez noter que l'utilisation régulière et prolongée du lave-vaisselle peut marquer ou décolorer les ustensiles de cuisine quels qu'ils soient, et affecter les propriétés anti-adhérentes des surfaces anti-adhésives. Ces caractéristiques sont considérées comme une usure normale et ne sont pas couvertes par la garantie à vie.

SURCHAUFFE

Les dommages causés par la surchauffe sont instantanément identifiables puisque la surface en acier inoxydable peut changer de couleur et produire un aspect doré/brun/bleu. Ce phénomène est irréversible et ne peut disparaître. Toutefois, cela n'altère en rien les performances.

Les produits dotés d'une surface anti-adhésive peuvent également se décolorer et, dans certains cas graves, le revêtement peut se détacher de la casserole en formant des bulles ou en s'écaillant

POLITIQUE DE GARANTIE INTERNATIONALE

FR

Importateur en UE:

Astor Warehouse Europe GmbH, Goerzalle 299,
14167 Berlin, Allemagne.

Produit: Casserole anti-adhésive triple couche
pour induction

Marque: Schönes Bauen

Modelo: TPHFP28JR-F2/TPHFP24JR-F2/TPHFP20JR-F2

Si vous avez besoin de renseignement ou si vous
avez des doutes quant à son utilisation, veuillez con-
tacter les numéros suivants:

(+49) 3039773874

(+44) 2392160813

Pour que la garantie soit valide, vous devez indiquer
les informations suivantes, e-mail :

soporte@astor.mx

Nom du client :

Adresse : Téléphone :

E-mail :

Ticket, facture ou autre preuve d'achat :

Modèle :

Numéro de série :



Sello de Garantía de la tienda

POLITIQUE DE GARANTIE INTERNATIONALE

Importateur en CANADA:

Astor Warehouse S.A de C.V, Av. Jorge jiménez
Cantú Lote 14, Col. Rancho Viejo, Atizapán de Za-
ragoza, Estado de México, México. CP 52930 RFC
AWA100224BI8.

Produit: Casserole anti-adhésive triple couche
pour induction

Marque: Schönes Bauen

Modelo: TPHFP28JR-F2/TPHFP24JR-F2/TPHFP20JR-F2

Si vous avez besoin de renseignement ou si vous
avez des doutes quant à son utilisation, veuillez con-
tacter les numéros suivants:

USA (+1) 2064 5236 01

Pour que la garantie soit valide, vous devez indiquer
les informations suivantes, e-mail :
soporte@astor.mx

Nom du client :

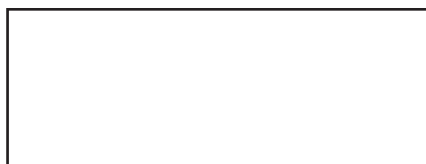
Adresse : Téléphone :

E-mail :

Ticket, facture ou autre preuve d'achat :

Modèle :

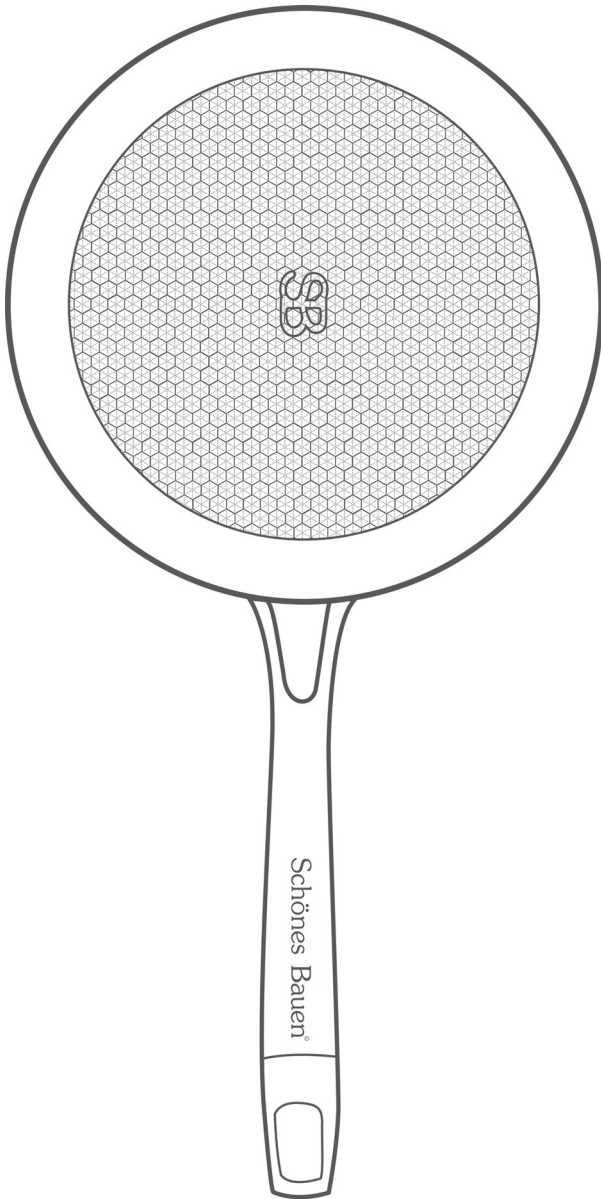
Numéro de série :



Sceau de garantie de magasin

INDICE

Padella Antiaderente.....	58
Uso.....	59
Induzione Magnetica.....	60
Pulizia E Conservazione.....	64
Surriscaldamento.....	66
Garanzia.....	67



PADELLA ANTIADERENTE

Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette, lavare la padella con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare completamente.

Per articoli con rivestimento antiaderente, si consiglia di condizionare la superficie antiaderente prima del primo utilizzo. Strofina un film di mais o olio vegetale su tutta la superficie di cottura con un dischetto di carta. Risciacquare con acqua calda, asciugare completamente e la padella è pronta per l'uso. Ripetere questo passaggio di tanto in tanto aiuterà a proteggere la superficie e promuoverà una vita più lunga.

USO

Le padelle antiaderenti in acciaio inossidabile a 3 strati sono:

- Adatto per l'uso su tutte le stufe, comprese quelle a induzione. Possono anche essere utilizzati in tutti i tipi di forni convenzionali.
- La costruzione a 3 strati delle padelle rende superfluo cucinare a temperature elevate. Per la maggior parte dei cuochi è necessario solo un calore da MEDIO a BASSO, comprese le fritture e la tostatura.
- Abbinare SEMPRE le dimensioni della base della padella con la zona di calore della stufa in cui verrà utilizzata. Le fiamme del gas devono sempre essere limitate all'area di base e non diffondersi MAI attorno alle pareti laterali della pentola.
- In qualsiasi stufa in vetroceramica posizionare sempre la padella con attenzione sulla superficie. Non far scorrere mai la padella in quanto ciò potrebbe danneggiare la base della padella e il vetro.
- Non riscaldare MAI una padella vuota.
- **Se usi il sale, aggiungilo sempre al liquido di cottura o al cibo caldo in modo che si dissolva completamente. Non versare mai direttamente sulla superficie in acciaio inossidabile in quanto può causare vaiolature.**

Per proteggere e prevenire danni alla superficie della padella antiaderente Padelle antiaderenti: utilizzare solo temperature MEDIE e BASSE per tutte le cotture. MAI usare temperature elevate.

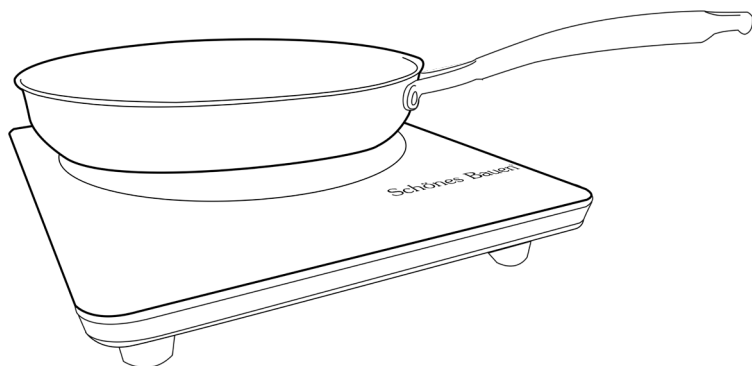
CUCINANDO IN UNA STUFA A INDUZIONE MAGNETICA

Abbinare sempre il diametro della base della padella con l'area di cottura della stufa a induzione magnetica.

L'uso di una padella con un diametro di base ridotto in una zona di induzione più ampia può generare un campo magnetico più debole e ridurre la produzione di calore. In alcuni casi, la stufa potrebbe non "riconoscere" la padella e non genererà calore.

NON utilizzare la funzione Boost più del necessario per far bollire il contenuto della padella. La funzione Boost deve essere utilizzata solo per il riscaldamento rapido di grandi quantità di acqua, per bollire pasta o verdure.

Durante la cottura, il piano cottura a induzione può emettere un leggero rumore nella padella. Ciò non danneggerà la padella né influirà sulla cottura.



Quando si cucina senza grassi e senza olio, preriscaldare la padella a fuoco medio per circa 2 minuti prima di aggiungere cibo.

NON lasciare la padella incustodita durante questo periodo o lasciare che la superficie antiaderente si surriscaldi poiché potrebbe essere danneggiata in modo permanente.

CUCINARE CON PICCOLA ACQUA

La distribuzione uniforme del calore e le eccellenti qualità di ritenzione del calore della padella Schönes Bauen in acciaio inossidabile consentono di cucinare con pochissimo liquido. Questo metodo è ideale per frutta e verdura in cui il sapore può essere concentrato e i nutrienti conservati.

Metti il cibo e il liquido in una padella fredda. In padelle da 16-20 cm, concedi 100 ml di acqua per una cottura di 20-30 minuti. In una padella da 24 cm, lasciare 150 ml di acqua.

STOCCAGGIO E MARINAZIONE

Non conservare cibi crudi, marinati o cotti in padelle. Gli ingredienti possono causare danni alla superficie.

UTILIZZO DEGLI UTENSILI

Per proteggere le tue padelle, ti consigliamo di utilizzare silicone, plastica resistente al calore o strumenti di legno in padelle non patinate e antiaderenti.

Tuttavia, strumenti di metallo, cucchiai o battitori di palloncini possono essere usati con cura, ma non devono essere usati con forza o graffiati sulla superficie.

USO NEL FORNO

Adatto per l'uso in tutti i tipi di forni convenzionali.
(non adatto per forni a microonde).

Forno sicuro a 260 ° C

USO DELLA GRIGLIA

Quando si utilizza la padella antiaderente su una griglia calda, dovrebbe esserci una distanza minima di 5 cm tra la fonte di calore e il bordo superiore della padella.

MANICO PER PADELLA

L'impugnatura è fissata su ogni teglia con rivetti in acciaio inossidabile.

Usare sempre un guanto da forno asciutto o un panno quando si maneggia la padella calda durante e dopo la cottura.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

Raffreddare la padella per alcuni minuti prima di lavarla in acqua calda e saponata, sciacquare e asciugare accuratamente o pulire in lavastoviglie.

Per i residui più difficili, riempire la padella con acqua calda e immergerla per 10-15 minuti.

Non riempire pentole calde o immergere in acqua fredda.

Utilizzare solo cuscinetti o spazzole in nylon morbido per rimuovere i residui ostinati. Non utilizzare spugnette abrasive o detergenti su nessuna delle superfici, in quanto possono causare danni.

Un detergente per acciaio inossidabile può essere usato per rimuovere depositi di calcare duro e altri segni. Può anche essere usato per condizionare, lucidare e proteggere l'interno e l'esterno.

PULIZIA DELLA SUPERFICIE ANTIADERENTE

Dopo ogni utilizzo, raffreddare la padella per alcuni minuti prima di pulirla, quindi lavarla accuratamente.

Il robusto rivestimento antiaderente rinforzato impedisce agli alimenti di attaccarsi ed è quindi molto facile da pulire. Per mantenere l'aspetto e le prestazioni del rivestimento antiaderente, si consiglia di lavarlo a mano con acqua calda e sapone piuttosto che pulirlo in lavastoviglie. Ciò prolungherà la durata della superficie antiaderente e migliorerà le prestazioni di cottura.

Se la padella antiaderente è lavabile in lavastoviglie:

- Utilizzare solo detersivi per la casa per lavare i piatti (si consigliano varietà non al limone)
- La superficie di cottura deve essere ricondizionata con olio vegetale o di mais prima di ogni utilizzo successivo.
- Tenere presente che il lavaggio prolungato e regolare può eventualmente contrassegnare o scolorire qualsiasi articolo di pentole e influire sulle proprietà di rilascio delle superfici antiaderenti. Questo è considerato normale usura e non è coperto dalla garanzia a vita.

SURRISCALDAMENTO

Il danno da surriscaldamento è immediatamente riconoscibile poiché la superficie in acciaio inossidabile può cambiare colore producendo un aspetto oro / marrone / blu. Questo non è reversibile e non può essere pulito.

Tuttavia, non altererà le prestazioni in alcun modo.

Anche gli oggetti con una superficie antiaderente possono scolorirsi e, nei casi più gravi, il rivestimento può fuoriuscire dalla padella sotto forma di vesciche o peeling.

POLITICA DI GARANZIA INTERNAZIONALE

IT

Importato e distribuito in Europa da:

Astor Warehouse Europe GmbH, Goerzallee 299,
14167 Berlin, Germania.

Prodotto: Padella antiaderente a induzione

Marca: Schönes Bauen

Modello:

TPHFP28JR-F2/TPHFP24JR-F2/TPHFP20JR-F2

Per qualsiasi chiarimento o dubbio sull'uso del prodotto, si prega di contattare il seguente numero:

(+49) 3039773874

Email: soporte@astor.mx

Affinché la garanzia sia valida, è necessario completare le seguenti informazioni alla seguente e-mail:

soporte@astor.mx

Nome:

Indirizzo:

Telefono:

Email:

Numero di acquisto:

Modello:

Serial:



Sigillo di garanzia del negozio

