

STONELINE®

GEBRAUCHSANLEITUNG

INSTRUCTION SHEET

MODE D'EMPLOI

INSTRUCCIONES DE USO

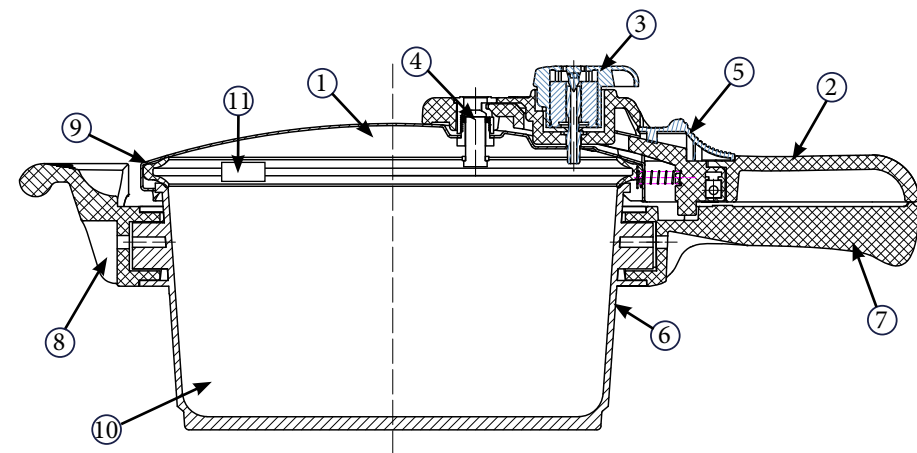
ISTRUZIONI PER L'USO

INSTRUCTIES

INSTRUKTIONER



www.stoneline.de



STONELINE®
Schnellkochtopf / Pressure cooker / Autocuiseur / Olla a presión /
Pentola a pressione / Snelkookpan / Tryckkokaren

WX-16537-3L; WX-16537-5L WX-16903-3L; WX-16903-5L
 WX-16901-3L; WX-16901-5L WX-16907-3L; WX-16907-5L
 WX-16905-3L; WX-16905-5L WX-16898-3L; WX-16898-5L

Ø 220 mm; 3 l; 5 l
 100 kPa

Material / Matériau / Materiale:
 Die-cast aluminium, stainless steel, glass, silicone / Aluguss, Edelstahl, Glas, Silikon /
 Fonte d'aluminium, acier inoxydable, verre, silicone / Alluminio fundido, acero inoxidable,
 cristal, silicona / Alluminio pressofuso, acciaio inox, vetro, silicone

- | | | |
|---|---|--|
| <p>DE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schnellkochtopf-Deckel 2. Deckelgriff 3. Dampfregelventil 4. Sicherheitsventil 5. Entriegelungsknopf 6. Kochtopf 7. Topfgriff 8. Gegengriff 9. Silikon-Dichtungsring 10. STONELINE®
Antihaft-Beschichtung 11. Sicherheitsfenster | <p>EN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pressure cooker lid 2. Lid handle 3. Steam control valve 4. Safety valve 5. Release button 6. Pot body 7. Body handle 8. Side handle 9. Silicone gasket 10. STONELINE®
non-stick coating 11. Safety window | <p>FR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Couverture de l'autocuiseur 2. Poignée du couvercle 3. Soupape de régulation de vapeur sécurisée 4. Soupape de sécurité 5. Bouton de déverrouillage 6. Casserole 7. Poignée 8. Poignée opposé 9. Joint étanche en silicone 10. Revêtement anti-adhésif STONELINE® 11. Voyant de sécurité |
| <p>ES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tapa de la olla a presión 2. Mango de la tapa 3. Válvula reguladora del vapor 4. Válvula de seguridad 5. Botón de desbloqueo 6. Olla 7. Mango 8. Asa opuesta 9. Junta de silicona 10. Revestimiento antiadherente STONELINE® 11. Ventana de seguridad | <p>IT</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coperchio per la cottura a pressione 2. Impugnatura del coperchio 3. Valvola d'esercizio con regolatore di pressione 4. Valvola di sicurezza 5. Pulsante di blocco/ sblocco 6. Pentola 7. Manico della pentola 8. Contromanico 9. Guarnizione in silicone 10. Rivestimento antiaderente STONELINE® 11. Finestrella di sicurezza | <p>NL</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deksel snelkookpan 2. Dekselgreep 3. Drukregelventiel 4. Veiligheidsventiel 5. Ontgrendelingsknop 6. Kookpan 7. handgreep pan 8. tegengreep pan 9. Siliconen afdichtring 10. STONELINE®
anti-aanbaklaag 11. Veiligheidsvenster |
| <p>SV</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lock till tryckkokaren 2. Lockets handtag 3. Ångreglerventil 4. Säkerhetsventil | <p>IT</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Upplåsningknapp 6. Kokkärl 7. Kokkärllets handtag 8. Mothandtag | <p>NL</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Silikontätningring 10. STONELINE®
icke-häftande beläggning 11. Säkerhetsfönster |

DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	4 - 11
EN	INSTRUCTION SHEET	12 - 19
FR	MODE D'EMPLOI	20 - 27
ES	INSTRUCCIONES DE USO	28 - 35
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	36 - 43
NL	INSTRUCTIES	44 - 51
SV	INSTRUKTIONER	52 - 59

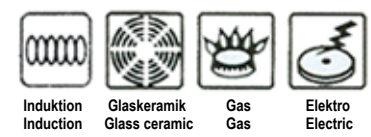


ABBILDUNG / FIGURE /
FIGURA / ILLUSTRAZIONE / AFBEELDING / BILD

D



E



F



G



Glückwunsch zu Ihrer Kaufentscheidung. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von STONELINE® entschieden. Die Marke STONELINE® steht für zukunftsweisende Technologie, optimale Qualität und gutes Design.

Mit STONELINE® behalten Speisen ihren natürlichen und unverfälschten Eigengeschmack.

Gesetzliche Gewährleistung: Sollte einmal ein Mangel auftreten, gelten selbstverständlich für alle Artikel die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter: kundenservice@stoneline.eu

Kochgeschirre bitten wir sachgemäß zu verpacken und aus hygienischen Gründen nur in gereinigtem Zustand, zusammen mit dem Kaufbeleg, einzusenden.

Bitte lesen Sie vor der ersten Benutzung diese Gebrauchsanleitung genau durch und beachten Sie alle Hinweise, damit Sie jahrelang Freude an Ihrem STONELINE® Produkt haben. Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden führen. Lassen Sie niemanden den Schnellkochtopf bedienen, der nicht diese Gebrauchsanleitung gelesen hat. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

1. Sicherheitshinweise:

a. Allgemein

- Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf fern, sobald dieser benutzt wird.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Zwecke.
 - o Nicht im Backofen verwenden. Die Griffe, die Dampf-Ventile und der Sicherheitsmechanismus können bei hohen Temperaturen beschädigt werden.
 - o Nicht zum Frittieren verwenden.
 - o Sie können das Fleisch zuerst anbraten, verwenden Sie dazu aber den Glasdeckel. Erst nach dem Anbraten und dem Zugeben von Flüssigkeit können Sie den Schnellkochtopf-Deckel aufsetzen.
 - o Nur im Haushaltsbereich verwenden.
 - o Nicht zu medizinischen Zwecken, z. B. als Sterilisator verwenden.


b. Vor der Anwendung

- Prüfen Sie vor jeder Benutzung des Schnellkochtopfes, ob die Ventile, die Dichtungen und die Sicherheitsmechanismen funktionsfähig sind. Nur so kann eine sichere Verwendung gewährleistet werden. Details zur Überprüfung finden Sie unter *Punkt 2. Sicherheitsmechanismen*.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Schnellkochtopf (speziell an den Sicherheitsmechanismen) vor, die nicht in der Gebrauchsanleitung beschrieben sind. Ölen oder fetten Sie die Druckventile nicht ein. Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Kombinieren Sie diesen Schnellkochtopf nicht mit Schnellkochtopf-Bestandteilen von anderen Herstellern.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Tauschen Sie Verschleißteile wie den Silikon-Dichtungsring (9) regelmäßig aus. Wenn Verschleißteile Beschädigungen oder Risse aufweisen, tauschen Sie diese sofort aus.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mehr, wenn der Topf oder Teile davon beschädigt sind.

c. Bei der Bedienung

- Dieser Topf kocht unter Druck. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie anfangen zu kochen. Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn der Schnellkochtopf-Deckel nur leicht auf dem Topf aufliegt. Details wie Sie den Schnellkochtopf-Deckel richtig verschließen, finden Sie unter *Punkt 3. Schnellkochen – so einfach geht's*.
- Verwenden Sie nur die Herdarten, die in der Gebrauchsanleitung angegeben werden.
- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass sich Flüssigkeit im Schnellkochtopf befindet. Achten Sie auch darauf, dass die Flüssigkeit niemals ganz verdampft. Ansonsten kann das Kochgut anbrennen, der Schnellkochtopf und der Herd können beschädigt werden. Bei extremer Überhitzung können Plastikteile und auch das Aluminium schmelzen. In diesem Fall sofort den Herd ausschalten und den Schnellkochtopf auf keinen Fall bewegen bis er komplett abgekühlt ist. Lüften Sie die Küche.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf niemals mit mehr als 2/3 seines Volumens. Füllen Sie den Schnellkochtopf nur halb voll, wenn Sie Nahrungsmittel, die sich während des Kochens ausdehnen oder schäumen, wie z. B. Reis, Getreide, getrocknetes Gemüse, kochen möchten.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt kochen. Regulieren Sie die Wärmezufuhr sobald das rote Sicherheitsventil (4) sichtbar wird, da sich sonst Flüssigkeit im Schnellkochtopf schnell verringert. Die Garzeiten verändern sich. Wenn die komplette Flüssigkeit verdampft ist, kann das Kochgut anbrennen und der Schnellkochtopf beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf nur sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen am Schnellkochtopf, sondern nur die Griffe und die Knöpfe. Falls notwendig, verwenden Sie Topflappen.

d. Beim Öffnen

- Versuchen Sie niemals den Schnellkochtopf zu öffnen, wenn dieser unter Druck steht. Öffnen Sie ihn niemals gewaltsam. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nur, wenn Sie sich vergewissert haben, dass der Druck vollständig abgebaut ist. Details wie Sie den Druck im Schnellkochtopf ablassen, finden Sie unter *Punkt 4. Entdampfen und Öffnen, Methode 1 – 3*.
- Bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen, rütteln Sie diesen immer vorsichtig, damit sich keine Dampfblasen plötzlich lösen und Sie sich verbrennen. Dies ist besonders wichtig beim Schnellabdampfen mit dem Dampfregelventil oder beim Entdampfen unter fließendem, kaltem Wasser.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf durch das Dampfregelventil oder unter fließendem Wasser entdampfen, halten Sie Ihre Hände, Kopf und Körper aus dem Dampfaustrittsbereich. Der heiße Dampf kann Sie verbrennen.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf nach dem Öffnen wieder verschließen möchten, stellen Sie das Dampfregelventil (3) auf . Erst wenn der Deckel fest verschlossen ist, auf I stellen.

e. Wichtige Hinweise zu Lebensmitteln

- Kochen Sie keine Äpfel und anderes Obstkompott im Schnellkochtopf. Es können sich Dampfblasen unter der Haut bilden, die beim Öffnen des Topfes aufplatzen und zu Verbrennungen führen können. Wenn Sie Fleisch mit Haut kochen, beachten Sie, dass es durch den Druck anschwellen kann.
- Stechen Sie nicht in das Fleisch solange die Haut geschwollen ist. Sonst kann es zu Verbrennungen kommen. Stechen Sie Wurstware mit künstlicher Haut mehrmals vor dem Kochen ein, damit die Haut nicht durch den Druck platzt und Sie dabei verbrennt.
- Stark schäumendes Nahrungsmittel wie z. B. Hülsenfrüchte zuerst bei offenem Deckel an kochen und dann den Schaum abschöpfen. Danach kann der Deckel geschlossen werden. Topf nur zur Hälfte füllen.
- Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, rütteln Sie den Schnellkochtopf vorsichtig vor jedem Öffnen, damit sich Dampfblasen, die sich gebildet haben, lösen können.

A



B



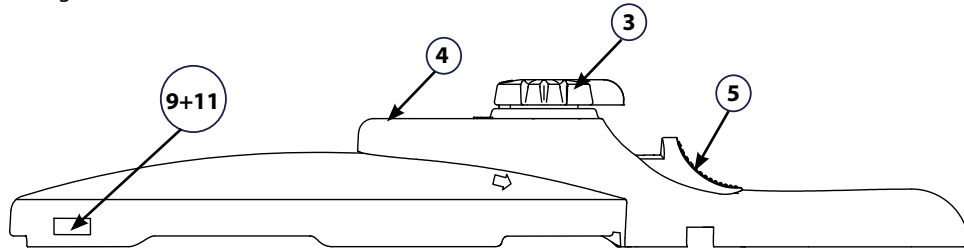
C



2. Sicherheitsmechanismen prüfen

Dieser Schnellkochtopf ist mit verschiedenen Sicherheitsmechanismen ausgestattet. Überprüfen Sie vor jedem Kocheinsatz die folgenden Schritte, damit die Sicherheitsmechanismen ordnungsgemäß funktionieren. Verändern Sie diese niemals.

Versichern Sie sich vor dem Kochen, dass die Ventile, der Dichtungsring und die Topfgriffe richtig und fest sitzen.



- (3) Dampfregelventil

Prüfen Sie, ob sich das Steuerventil frei bewegen lässt (von auf I).

- (4) Sicherheitsventil

Überprüfen Sie das Sicherheitsventil auf Sauberkeit, indem Sie den Deckel in das Tageslicht halten und durch das Entlüftungsrohr blicken. Sollte das Rohr verschmutzt sein, reinigen Sie dieses mit einer kleinen Bürste oder einem Pfeifenreiniger (Abbildung C).

- (9 + 11) Silikon-Dichtungsring und Sicherheitsfenster

Stellen Sie sicher, dass der Silikon-Dichtungsring und der Deckelrand sauber sind. Kontrollieren Sie den Dichtungsring vor jeder Anwendung auf Beschädigungen. Legen Sie danach den Dichtungsring so in den Deckel hinein, dass er komplett flach aufliegt.

Das Sicherheitsfenster ist zusätzlich im Deckelrand eingebaut. Im Falle eines zu hohen Druckes im Topf drückt sich der Dichtungsring nach außen und der Dampf kann so entweichen.

Tipp: Wir empfehlen den Dichtungsring mit Wasser oder etwas Speiseöl einzustreichen, damit sich der Schnellkochtopf-Deckel noch einfacher aufsetzen lässt.

- (5) Entriegelungsknopf

Testen Sie vor jeder Anwendung, ob sich der Schnellkochtopf öffnen lässt, indem Sie den Entriegelungsknopf drücken und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen. Achten Sie darauf, dass die auf Deckel und Topfgriff markierten Pfeile gegenüber liegen. Erst dann kann der Topf geöffnet werden (Abbildung A + B).

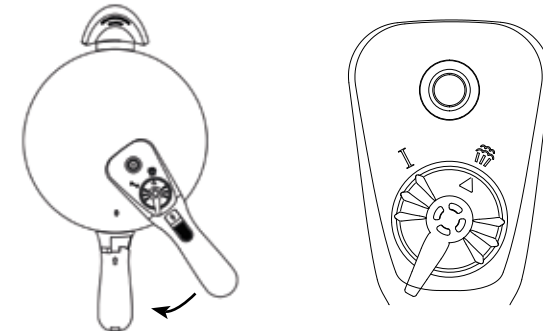
3. Schnellkochen – so einfach geht's:

- a. Füllen Sie den Schnellkochtopf mit dem gewünschten Gargut und der nötigen Flüssigkeit. Hierbei gilt folgende Füllmenge (Gargut und Flüssigkeit zusammen):
 - o Mindestens 1/4 Liter dazugeben
 - o Maximal Schnellkochtopf zu 2/3 füllen
 - o Bei schäumenden und ausdehnenden Lebensmitteln wie z. B. Reis, Getreide, getrocknetes Gemüse: maximal zu 1/2 füllen

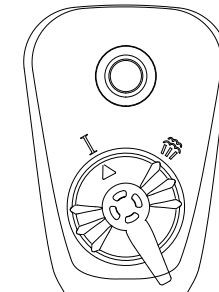
- b. Legen Sie den Dichtungsring (9) flach in den Deckelrand.

Halten Sie mit der linken Hand den Topfgriff (7) fest und setzen Sie mit der rechten Hand den Schnellkochtopf-Deckel (1) auf den Topf. Beim Aufsetzen achten Sie darauf, dass die auf Deckel und Topfgriff markierten Pfeile gegenüberliegen (Abbildung A). Schieben Sie den Deckel im Uhrzeigersinn Richtung Topfgriff bis der Entriegelungsknopf (5) mit einem „Klick“ hörbar einrastet (Abbildung B).

Achten Sie darauf, dass das Dampfregelventil (3) auf steht.



- c. Drehen Sie das Dampfregelventil (3) am Deckel auf I und stellen Sie den Schnellkochtopf auf den Herd.



Stellen Sie nun den Herd auf die höchste Kochstufe. Steigt der Druck im Schnellkochtopf an, wird das rote Sicherheitsventil (4) sichtbar und Sie hören ein leichtes „Zischen“. Der Schnellkochtopf kann nicht mehr geöffnet werden. Es kann einige Minuten dauern bis die Garstufe erreicht ist (Abbildung D + E).

Reduzieren Sie nun die Hitzezufuhr, indem Sie die Kochplatte auf eine niedrigere Kochstufe stellen. Sie sparen dadurch Energie und vermeiden das zu schnelle Verdampfen der Kochflüssigkeit im Topf.

Beachten Sie dabei folgende Punkte:

- o Wird die Hitzezufuhr nicht reduziert, wird der Dampf aus dem Dampfregelventil (3) entweichen. Dadurch verringert sich die Flüssigkeit im Schnellkochtopf stark. Die Garzeiten verkürzen sich. Wenn die komplette Flüssigkeit verdampft ist, kann das Kochgut anbrennen und der Schnellkochtopf beschädigt werden. Vermeiden Sie dies. Schalten Sie sofort die Kochstufe nach unten.
- o Wenn die Hitzezufuhr zu stark reduziert/ zu niedrig eingestellt wird, sinkt langsam der Druck im Schnellkochtopf und das rote Sicherheitsventil (4) wird nach unten sinken. Dadurch wird die Garzeit verlängert.

4. Entdampfen und Öffnen

Achtung:

Versuchen Sie niemals den Schnellkochtopf gewaltsam zu öffnen. Der Schnellkochtopf lässt sich nur öffnen, sofern der Innendruck vollständig abgebaut ist. Dies erkennen Sie daran, dass das rote Sicherheitsventil (4) im Deckel wieder versunken ist.

Entdampfen Sie den Schnellkochtopf mit einer der folgenden 3 Möglichkeiten.


Rütteln Sie den Schnellkochtopf vorsichtig vor jedem Öffnen, damit sich Dampfblasen, die sich gebildet haben, lösen können. Entdampfen Sie nochmals. Sobald der Topf ohne Druck ist, kann der Entriegelungsknopf (5) gedrückt und der Topf geöffnet werden.

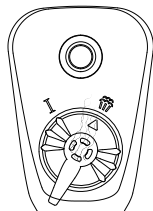
Methode 1: Abkühlen lassen

Kurz vor dem Ende der Kochzeit nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Herd und lassen diesen abkühlen. Wenn das rote Sicherheitsventil (4) versunken ist, drücken Sie vorsichtig den Entriegelungsknopf (5), um den restlichen Druck freizugeben. Wenn kein Dampf mehr entweicht, lassen Sie den Knopf los und rütteln den Schnellkochtopf vorsichtig. Der Druck kann nochmals ansteigen und das rote Sicherheitsventil wieder sichtbar werden. Warten Sie bis es wieder gesunken ist und drücken dann erneut den Entriegelungsknopf. Wiederholen Sie diesen Schritt bis kein Dampf mehr entweicht. Nun können Sie den Entriegelungsknopf (5) gedrückt halten und den Topf öffnen.

TIPP: Diese Methode empfehlen wir besonders bei Speisen mit längeren Garzeiten und bei schäumenden Nahrungsmitteln. Auch Pellkartoffeln sollten Sie so abkühlen lassen, bei den anderen Methoden können diese aufplatzen.

Methode 2: Langsamer Druckabbau mit dem Dampfregelventil

Drehen Sie das Dampfregelventil (3) auf die Position . Der Dampf entweicht nun aus dem Dampfregelventil. Lassen Sie das Dampfregelventil solange auf dieser Position, bis der Dampf vollständig abgebaut ist. **Achtung: Der austretende Dampf ist sehr heiß!** (Abbildung F)



Wenn das rote Sicherheitsventil (4) versunken ist, drücken Sie vorsichtig den Entriegelungsknopf (5), um den restlichen Druck freizugeben. Wenn kein Dampf mehr entweicht, lassen Sie den Knopf los und rütteln den Schnellkochtopf vorsichtig. Der Druck kann nochmals ansteigen und das rote Sicherheitsventil wieder sichtbar werden. Warten Sie bis es wieder gesunken ist und drücken dann erneut den Entriegelungsknopf. Wiederholen Sie diesen Schritt bis kein Dampf mehr entweicht. Nun können Sie den Entriegelungsknopf (5) gedrückt halten und den Topf öffnen.

Methode 3: Schneller Druckabbau unter fließendem Wasser

Wenn Sie der austretende Dampf von Methode 2 stört, stellen Sie den Schnellkochtopf in die Spüle und lassen kaltes Wasser über den Deckel (nicht über Deckelgriff und Dampfregelventil) laufen bis sich das rote Sicherheitsventil (4) vollständig gesenkt hat (Abbildung G).

Drücken Sie nun vorsichtig den Entriegelungsknopf (5), um den restlichen Druck freizugeben. Wenn kein Dampf mehr entweicht, lassen Sie den Knopf los und rütteln den Schnellkochtopf vorsichtig. Der Druck kann nochmals ansteigen und das rote Sicherheitsventil wieder sichtbar werden. Kühlen Sie den Deckel nochmals ab bis das rote Sicherheitsventil wieder versunken ist und drücken dann erneut den Entriegelungsknopf. Wiederholen Sie diesen Schritt bis kein Dampf mehr entweicht. Nun können Sie den Entriegelungsknopf (5) gedrückt halten und den Topf öffnen.

5. Vor dem ersten Gebrauch:

Überprüfen Sie Ihr Kochgeschirr vor dem ersten Einsatz unbedingt auf mögliche Materialrückstände, insbesondere am Boden des Kochgeschirrs. Es kann bei der Produktion hin und wieder vorkommen, dass Materialteilchen, wie z. B. kleine Metallsplitter, am Kochgeschirr haften bleiben. Bitte entfernen Sie diese, um etwaiges Verkratzen zu vermeiden.

Reinigen Sie vor der ersten Nutzung Ihr Kochgeschirr mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas Wasser und einem milden Spülmittel und kochen Sie das Kochgeschirr 2 bis 3 mal aus. Verteilen Sie dann mit einem Papierküchentuch einige Tropfen Speiseöl auf der Beschichtung. (Bei der weiteren Nutzung können Sie dann auf den Einsatz von Fett oder Öl verzichten).

Achten Sie beim Kochen auf einem Glaskeramik-Kochfeld darauf, dass sich keine Schmutzpartikel zwischen Topfboden und Kochfeld befinden, die die Herdoberfläche zerkratzen könnten. Schieben Sie Ihr Kochgeschirr nicht auf dem Kochfeld hin und her und heben Sie es beim Versetzen immer an. Für Schäden, die aus den genannten Gründen auftreten, können wir keine Haftung übernehmen.

Um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten, platzieren Sie das Kochgeschirr immer mittig auf der Herdplatte. Nutzen Sie auch gegebenenfalls die Speicherenergie Ihres Kochgeschirrs aus und reduzieren Sie die Energiezufuhr.

6. Beim Kochen und Braten:

Verwenden Sie ausschließlich Küchenhelfer und Kochutensilien aus Kunststoff, Holz oder Silikon, nicht aus Metall und keinesfalls scharfkantige oder spitze Gegenstände, um das Koch- oder Bratgut zu wenden oder zu entnehmen. Dadurch bleibt die Qualität der Antihaftbeschichtung so lange wie möglich erhalten. Beachten Sie auch, dass bei steigenden Temperaturen beschichtete Oberflächen weicher und daher empfindlicher für Beschädigungen werden.

Verwenden Sie keine Elektrogeräte wie z. B. Mixer und Pürierstäbe in Ihrem Kochgeschirr, da sonst die Antihaft-Beschichtung zerstört wird.

Vermeiden Sie auf alle Fälle Überhitzungen, z. B. durch Leerkochen oder Verwendung von ungeeignetem Öl oder Fett und beachten Sie, dass Herdplatten und Glaskeramik-Kochfelder bei voller Leistung Temperaturen bis 300 °C und mehr erreichen können. Sollte sich zu heißes Fett einmal entzünden, löschen Sie es niemals mit Wasser, sondern verwenden Sie eine Decke oder einen Metalldeckel.

Beim Kochen mit Induktionsherden verdampft die in den Speisen enthaltene Flüssigkeit, bedingt durch die hohe Aufheizgeschwindigkeit, extrem schnell. Vermeiden Sie unbedingt das Leerkochen Ihrer Töpfe, indem Sie den Kochvorgang immer im Auge behalten. Bei der Verwendung auf Induktionskochfeldern kann es zu ungewohnten Summgeräuschen kommen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Induktionskochstelle zurückzuführen sind.

7. Nach Gebrauch:

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr abkühlen, bevor Sie es reinigen. Füllen Sie niemals kaltes Wasser in Ihr noch heißes Kochgeschirr, da sonst die Beschichtung aufplatzen kann. Schrecken Sie den heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, sondern lassen Sie diesen vorher abkühlen.

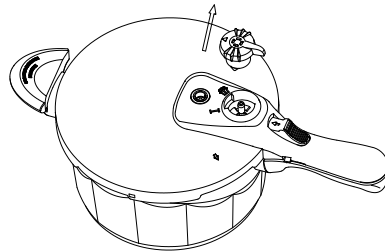
Beschichtetes Kochgeschirr mit Induktionsboden gehört nur in Ausnahmefällen in die Spülmaschine, da die aggressiven Reinigungsmittel durch Eindringen in kleinste Kratzer die Beschichtungen auslaugen und mit der Zeit zerstören können. Angegriffen werden vor allem auch Induktionsböden, die sich im schlimmsten Fall sogar vom Kochgeschirr ablösen können. Dank „Easy Clean Effect“ genügt es, das Kochgeschirr nur mit einem Tuch und heißem Wasser auszuwischen oder mit ein wenig mildem Spülmittel von Hand zu reinigen.

Reinigen Sie den Schnellkochtopf-Deckel sowie den Dichtungsring nicht in der Spülmaschine, sondern ausschließlich von Hand.

Bitte verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel. Falls Speisereste festgeklebt sind, lösen Sie diese durch Aufweichen oder kurzes Aufkochen.

8. Montage von Dampfregelventil + Griffen: Dampfregelventil (3):

Zum Entfernen drehen Sie die Schraube auf der Innenseite des Deckels gegen den Uhrzeigersinn. Nun können Sie das Dampfregelventil mit der Hand nach oben heraus ziehen. Zum Montieren legen Sie das Dampfregelventil an die richtige Position im Deckel und ziehen es fest.



Griffe (2 + 7 + 8):

Ziehen Sie die Schrauben von Zeit zu Zeit nach.

9. Lagerung und Wartung:

Lagerung des Silikon-Dichtungsringes:

Bewahren Sie den Silikon-Dichtungsring an einem dunklen (vor Sonnenlicht und UV-Strahlen geschützten), trockenen und sauberen Ort auf.

Tipp: Um den Silikon-Dichtungsring zu schonen, legen Sie den Deckel mit eingesetztem Dichtungsring nach der Reinigung umgekehrt auf den Topf.

Wartung:

Bestandteile des Schnellkochtopfes, die einem Verschleiß unterliegen, müssen regelmäßig ausgetauscht werden.

Die gesetzliche Gewährleistung beschränkt sich auf die normale Nutzung (nicht gewerbliche Nutzung). Sie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch Missbrauch/ unsachgemäße Anwendung entstehen, z. B.:

- Schäden durch Vernachlässigung, Einkochen von Öl/ Fett auf Kochfeld und Topfboden
- Schäden durch Überhitzung bzw. Leerkochen (Bildung von Teerharzen)
- Schäden durch Zerkratzen mit ungeeigneten Kochgeräten aus Metall wie spitze oder scharfkantige Messer, Gabeln, Rührgeräte oder Pürierstäbe
- Schäden durch aggressive Reiniger in Spülmaschinen

10. Fragen und Antworten:

Wichtig: Schalten Sie immer den Herd aus und lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen bevor Sie versuchen ein Problem zu beseitigen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Wenn der Dampf länger als gewöhnlich unter dem Deckel entweicht	<ul style="list-style-type: none"> - Der Deckel ist nicht verschlossen - Die Energiezufuhr ist nicht hoch genug - Die Kochplatte hat nicht die richtige Größe für den Schnellkochtopf - Der Deckelgriff ist locker - Dampfregelventil (3) oder Sicherheitsventil (4) sind verschmutzt oder beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> - Schließen Sie den Topf richtig - Stellen Sie den Herd auf die maximale Energiezufuhr - Setzen Sie den Schnellkochtopf auf eine passende Kochplatte - Ziehen Sie die Schraube auf der Innenseite des Deckels fest - Reinigen oder ersetzen Sie die Bestandteile
Wenn sich der Schnellkochtopf nicht schließen lässt oder der Entriegelungsknopf (5) zum Schließen klemmt	<ul style="list-style-type: none"> - Der Silikon-Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt - Der Schnellkochtopf ist nicht richtig verschlossen - Der Deckel- und/ oder der Topfgriff sind nicht richtig montiert - Der Deckelgriff ist defekt 	<ul style="list-style-type: none"> - Legen Sie den Dichtungsring richtig ein - Schließen Sie den Schnellkochtopf richtig - Überprüfen Sie wie die Griffe montiert sind und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben nochmals nach - Ersetzen Sie den Deckelgriff gegebenenfalls oder kontaktieren Sie den Hersteller
Wenn der Dampf am Deckelrand entweicht	- Der Silikon-Dichtungsring ist abgenutzt, beschädigt oder defekt	- Ersetzen Sie den Dichtungsring

Garzeiten - Richtwerte:

Essen/ Lebensmittel	Wasseranteil in Liter (Nahrungsmittel : Wasser)	Garzeit in Minuten
Rind	1/2	ca. 15 - 20
Schweinerippchen	1/2	ca. 8 - 12
Huhn	1/2	ca. 8 - 10
Fisch	1/3	ca. 2 - 4
Lamm	1/2	ca. 8 - 12
Mais	2/3	ca. 5 - 8
Kartoffeln	2/3	ca. 5 - 8
Reis	1/4	ca. 4 - 6
Haferbrei	1/3	ca. 8 - 10
Bohnen	1/4	ca. 12 - 16

Diese Garzeiten sind Richtwerte. Sie können sich bei gleichem Gargut von Mal zu Mal unterscheiden, da die Form und die Beschaffenheit des Garguts variieren kann. Beispiel: Sie möchten 500 g Kartoffeln kochen. Als Richtwert können Sie bei Kartoffeln mit 2:3 rechnen, d.h. Sie geben 750 ml Wasser dazu. Beachten Sie dabei, dass der Schnellkochtopf nicht mit mehr als 2/3 seines Volumens gefüllt werden darf. Die Garzeiten sind abhängig von Ihrem persönlichen Geschmack. Sie können die Speisen ohne Probleme nachgaren, wenn diese jedoch verkocht sind, kann dies nicht mehr geändert werden. Wählen Sie zuerst kürzere Garzeiten bis Sie sich mit dem Schnellkochtopf vertraut gemacht haben.

Congratulations on your purchase decision. You have chosen a quality product from STONELINE®. The STONELINE® brand stands for advanced technology, highest quality and good design.

With STONELINE® food retains its natural, unaltered, characteristic taste.

Implied warranty: In the unlikely event of a defect, the implied warranty rights are applicable for all the items.

The warranty expires in the case of misuse or improper use.

Email: customerservice@stoneline.eu

Before first use, please read these instructions carefully and follow all instructions, so you enjoy your STONELINE® product for many years. An improper operation could lead to damages. Do not let anybody handle the pressure cooker, who never read these instructions. Please keep this instruction sheet in a safe place for future use.

1. Safety Instructions:

a. General

- Never use the pressure cooker when children are nearby.
- Only use the pressure cooker for the purposes described in the instruction sheet.
 - o Do not use the pressure cooker in the oven. The handles, valves, and safety mechanisms could be damaged by the high temperatures.
 - o Do not deep-fry food in the pressure cooker.
 - o If you want to brown the meat before cooking, you can use the pressure cooker like any other saucepan, therefore you should use the glass lid. Add the required amount of liquid just before closing the pressure cooker lid.
 - o Only use in household.
 - o Do not use for medical purposes, e. g. not as sterilizers.


b. Before use

- Before each use, make sure that the valves, gaskets and safety mechanisms work properly. This is the only way to guarantee a safe use. See details for examination under *point 2. Safety mechanisms*.
- No modifications may be carried out on the pressure cooker (especially on the safety mechanisms) other than the ones which are described in the instruction sheet. Do not oil or grease the valves. Repairs may only be carried out by qualified specialists.
- Do not combine this pressure cooker with components of other competitors.
- Only use original spare parts. Regularly replace parts showing signs of wear, such as the silicone gasket (9). Parts that have split or show signs of damage must be replaced immediately.
- Do not use the pressure cooker if the cooker itself or parts of it are damaged.

c. While using

- The cooker is under pressure when in use. Improper use can result in burns. Make sure that the cooker is properly closed before using it. Never use the pressure cooker with the lid placed slack on top of it. See details for closing the lid correctly under *point 3. Pressure cooking – that's so simple*.
- Only use the stove types that are described in this instruction sheet.
- Make sure that the pressure cooker contains liquid before you heat it up. Ensure that the liquid does not completely evaporate. Otherwise the food may burn and the pressure cooker or stove may be damaged. In case of extreme overheating, plastic parts or the aluminium can melt. In this case, turn off the stove immediately and do not move the cooker until it has cooled down completely. Air the kitchen.
- Do not fill the pressure cooker to more than 2/3 of its capacity. When cooking food that expands as it cooks, such as rice, cereals or dried vegetables, do not fill the pressure cooker to a maximum of half its capacity.
- Never leave your pressure cooker unattended. Regulate the heat when the red safety valve (4) becomes visible. Otherwise the liquid in the cooker will be reduced very fast. The cooking times are affected. If all of the liquid should be vaporized, the food may burn and the cooker may be damaged.
- Move the pressure cooker very carefully when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces of the pressure cooker, but only the handles and buttons. If necessary, use pot holders.

d. While opening

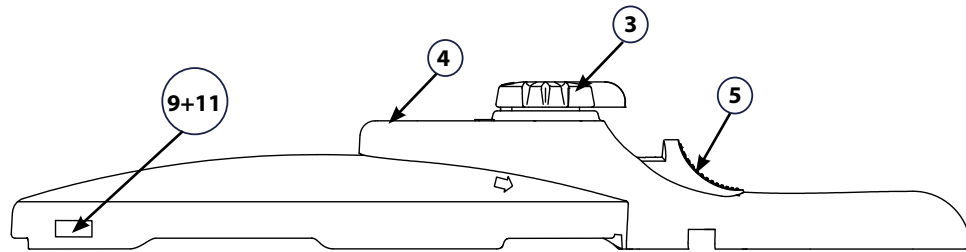
- Never try to open the pressure cooker with force when it is under pressure. Do not open it before you are certain that it has fully depressurized. See details for depressurize the pressure cooker perfectly under *point 4. Proper steam release and opening, method 1 – 3*.
- Always shake the pressure cooker carefully before you open it, to make sure that pockets of steam will not spit and scald you. This is especially important for quick steam release with the steam control valve or if you cool down the cooker under cold running water.
- Always keep your hands, head and body out of the danger zone when depressurizing the pressure cooker by using the steam control valve or by cooling the pressure cooker down under cold running water. The escaping steam could cause burns.
- If you want to reclose the pressure cooker after opening, put the steam control valve (3) at the sign . Only if the lid is firmly closed put it at the sign I.

e. Important information concerning food


- Do not cook apples or stewed fruits in the pressure cooker. Pockets of steam can form under the skin. When opening the cooker they can spit and cause burns.
- Please note that if you cook meat with skin, it can swell when under pressure. Do not pierce the meat as long as the skin is swollen, as this could result in burns.
- Prick sausages with artificial casing several times before cooking, so that the skin cannot burst and cause burns.
- Excessively foaming food such as legumes firstly cook with an open lid and skim off the foam. Afterwards the lid can be closed. Please fill the pressure cooker to a maximum of half its capacity.
- When cooking doughy food, shake the pressure cooker carefully before opening to release steam pockets that may have formed.

2. Improve safety mechanisms

This pressure cooker is equipped with various safety mechanisms. Each time before using the pressure cooker, check the following steps to ensure that the safety mechanisms work properly. Never modify them in any way. Before cooking make sure that the valves, the gasket and the lid handles fit properly and firmly.



- (3) Steam control valve

Check unobstructed mobility of the control valve (from  to I).

- (4) Safety valve

Check the safety valve for cleanness by holding the lid in the daylight and looking through the valve. If the valve is soiled, clean it with a small brush or pipe-cleaner (*picture C*).

- (9 + 11) Silicone gasket und safety window

Make sure that the silicone gasket and the rim of the lid are clean. Before each use check the silicone gasket for damages. After that insert the silicone gasket so that it lies completely flat in the lid.

The safety window is additionally added in the lid rim. In case of too high pressure in the pot the silicone gasket pushes itself outwards so that the steam can escape.

Tip: We recommend spreading water or cooking oil on the silicone gasket so that the lid can easily be put on the pressure cooker.

- (5) Release button


Before each use press the release button and turn the lid counter-clockwise to check if the pressure cooker can be opened. Pay attention that the arrows on the lid and the body handle are opposite each other. Only then the cooker can be opened (*figure A + B*).

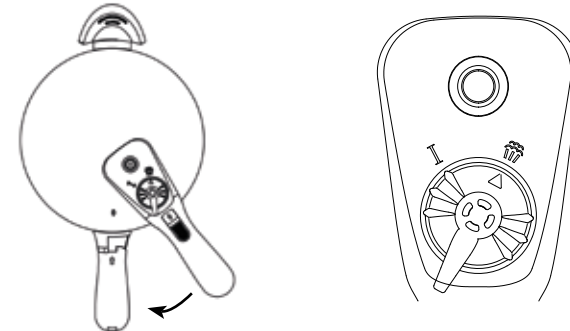
3. Pressure cooking – that's so simple:

- a. Fill the pressure cooker with the desired food and needed liquid. Please note the following volumes (both together: food and liquid):
 - o Add at least 1/4 litre
 - o Fill the pressure cooker to a maximum of 2/3 of its capacity
 - o Volume of content should not exceed 1/2 of the pressure cooker's capacity for foods which increase in volume or produce large amount of foam as for example: rice, cereals, dried vegetables

- b. Insert the silicone gasket (9) so that it lies completely flat in the lid.

Hold the body handle (7) with your left hand, and with your right hand place the pressure cooker lid (1) on the pressure cooker. When putting on the lid please pay attention that the arrows on the lid and the body handle are opposite each other (*figure A*). Pull the lid clockwise in the direction of the body handle until the release button (5) locks audibly with a clicking sound (*figure B*).

Pay attention that the steam control valve (3) is positioned at .



- c. Turn the steam control valve (3) to I and place the pressure cooker on the stove.



Set your stove at the highest cooking level. If the pressure in the pressure cooker increases, the red safety valve (4) becomes visible and a slight sizzle is audible. From now the pressure cooker cannot be opened anymore. It takes a few minutes until pressure cooker reaches the cooking temperature (*figure D + E*).

Now reduce the heat by setting the hotplate to a lower level. This saves energy and avoids fast vaporization of the liquid in the cooker.

Please note the following points:

- o If the heat is not regulated, the steam will escape from the steam control valve (3). This causes the fast reduction of the liquid in the pressure cooker. The cooking times are reduced. If all of the liquid is evaporated the food may burn and the pressure cooker may be damaged. Avoid this by reducing the heat setting immediately.
- o If the heat is regulated too much/ is set too low the pressure in the pressure cooker will decrease slowly and the safety valve (4) will sink. This extends the cooking time.

4. Proper steam release and opening

Attention:

Never try to open the pressure cooker with force. The pressure cooker can only be opened if the internal pressure is completely decreased. This is shown by the red safety valve (4) which has entirely sunk back into the lid.

Release the steam by using one of the following 3 opportunities.

Before each opening shake the pressure cooker carefully to release steam pockets that may have formed. Repeat the steam release once again.

As soon as the pressure cooker is not under pressure anymore you can push the release button (5) and open the cooking pot.

Method 1: Cooling down

Shortly before the end of cooking time, take the pressure cooker from the stove and let it cool down. When the red safety valve (4) is entirely sunk, push carefully the release button (5) to let the remaining pressure escape. As soon as no steam escapes anymore, release the button and shake the pressure cooker cautiously. The pressure can increase once more and the red safety valve can become visible again. Wait until it has sunk again and push the release button one more time. Repeat this step until no more steam escapes. By keeping the release button (5) pressed, you can open the pressure cooker.

Tip: We recommend this method for food with longer cooking time and foaming food. Boiled potatoes also should be cooled down like this. Other methods easily can let them burst.

Method 2: Slow pressure reduction with steam control valve

Turn the steam control valve (3) at $\hat{\vee}$. The steam now escapes from the steam control valve. Leave the steam control valve in this position until the pressure is completely released.

Attention: The escaping steam is very hot! (figure F)



When the red safety valve is entirely sunk, push carefully the release button (5) to let the remaining pressure escape. As soon as no steam escapes anymore, release the button and shake the pressure cooker cautiously. The pressure can increase once more and the red safety valve can become visible again. Wait until it has sunk again and push the release button one more time. Repeat this step until no more steam escapes. By keeping the release button (5) pressed, you can open the pressure cooker.

Method 3: Fast pressure reduction under running water

If the oozing steam of method 2 bothers you, place the pressure cooker in the sink and let cold water running over the lid (not over the lid handle and the steam control function) until the red safety valve (4) has sunk completely (figure G).

Now push carefully the release button (5) to let the remaining pressure escape. As soon as no steam escapes anymore, release the button and shake the pressure cooker cautiously. The pressure can increase once more and the red safety valve can become visible again. Cool down the lid once again until the red safety valve has sunk again. Then push the release button one more time. By keeping the release button (5) pressed, you can open the pressure cooker.

5. Before first use:

It is imperative to check your cookware before the first use for possible material residues, especially at the bottom of the cookware. Now and then in production, material particles such as small metal splinters may appear that remain on the cookware. Please remove them in order to avoid possible scratches.

Clean your cookware before first use with a soft cloth or sponge, a little water and a mild washing-up liquid, and cleanse with boiling water 2 - 3 times. Using a paper towel, spread some cooking oil on the coating (you do not have to use fat or oil the next time it is used).

When cooking on a glass ceramic hob, ensure that there are no particles of dirt between the bottom of the pot and the hob, since these could scratch the hob surface. Do not slide your cookware on the hob and always lift it to move it. We can assume no liability for damage that occurs for the reasons mentioned.

In order to ensure good heat transfer, always place the cookware centrally on the hotplate. If possible, use the heat stored in your cookware and reduce the energy input.

6. During cooking or roasting:

Use only kitchen gadgets and cooking utensils made of plastic, wood or silicone to stir or remove the cooked or fried food. Never use metal utensils or sharp or pointed objects. This preserves the quality of the non-stick coating for as long as possible. Also note that at increased temperatures, coated surfaces are softer and therefore more susceptible to damage.

Do not use any electrical appliances such as mixers or blenders in your cookware, otherwise the non-stick coating will be damaged.

Avoid overheating, e. g. by boiling dry, through the use of unsuitable oil or fat, and always be aware that stove and ceramic hobs can reach temperatures of up to 300 °C and more when operating at full capacity. Should fat overheat and ignite, never use water to extinguish the flames, use a blanket or a metal lid.

When cooking with induction cookers, the liquid contained in the food evaporates extremely fast due to the speed at which it heats up. Prevent your pots from boiling dry by always supervising the cooking process. When used on induction hotplates, unusual humming sounds can occur due to the electromagnetic properties of the induction stove.

7. After use:

Let your cookware cool before attempting to clean it. Never pour cold water in your hot cookware, as the coating may otherwise develop hairline cracks.

Do not shock the hot glass lid with cold water, but allow it to cool beforehand.

Coated cookware and cookware with an induction base belongs in the dishwasher only in exceptional cases because the aggressive cleaning agents can penetrate into the smallest scratches in the coatings, and destroy it over time. Induction bases will particularly corrode and in the worst case scenario can even peel off the cookware. Thanks to the “Easy Clean Effect”, we recommend to simply wipe out the cookware with a cloth and hot water or clean by hand with a small amount of a mild detergent.

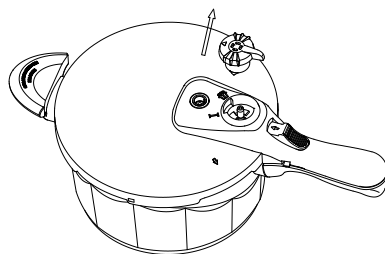
Do not put the pressure cooker lid and the silicone gasket in the dishwasher but only clean them by hand.

Please never use steel wool or abrasive scouring agents to clean. If food particles are stuck, loosen them by soaking or boiling briefly.

8. Mounting of the steam control valve and handles

Steam control valve (3):

For removal turn the screw inside the lid counter-clockwise. Now you can pull the steam control valve out upwards manually. For mounting place the steam control valve into the proper position in the lid and tighten it firmly.



Handles (2 + 7 + 8):

Tighten the screws from time to time.

9. Storage and maintenance

Storage of the silicone gasket:

The silicone gasket should be stored in a dark (protected from sunlight and UV radiation), dry and clean place.

Tip: The silicone gasket will last longer if you place the lid with inserted gasket upside down on top of the cooker after cleaning.

Maintenance:

The parts of the pressure cooker that are subject to wear must be replaced regularly.

The statutory warranty is limited to normal use (non-commercial use).

It does not cover damage caused by misuse/ improper use, like for example:

- **Damage caused by neglect, remaining oil/ fat on the hob and bottom of the pot**
- **Damage due to overheating or boiling dry (formation of tar)**
- **Damage due to scratching with unsuitable cooking utensils made of metal such as pointed or sharp-edged knives, forks, mixers or blenders**
- **Damage from abrasive cleaners in dishwashers**

10. Questions and answers:

Important: Always turn off the stove and let the pressure cooker cool down before you attempt to eliminate a problem.

Problem	Possible causes	Solution
When the steam escapes longer than usual from under the lid	<ul style="list-style-type: none"> - The cooker is not properly closed - The energy supply is not high enough - The hotplate is not the right size for the pressure cooker - The lid handle is loose - The steam control valve (3) or safety valve (4) are soiled or damaged 	<ul style="list-style-type: none"> - Close the pressure cooker properly - Set the energy supply at its highest level - Place the pressure cooker on a hotplate with the right size - Tighten the screw on the inside of the lid - Clean or replace the parts
The pressure cooker cannot be closed, or the release button (5) for closing is blocked	<ul style="list-style-type: none"> - The silicone gasket is not correctly inserted - The pressure cooker is not properly closed - The lid handle and/ or the body handle are not correctly mounted - The lid handle is defective 	<ul style="list-style-type: none"> - Insert the silicone gasket properly - Close the pressure cooker properly - Check how the handles are mounted and retighten screws if necessary - Replace the lid handle if necessary or contact the manufacturer
Steam is oozing from the lid rim	<ul style="list-style-type: none"> - The silicone gasket is worn, damaged or defective 	<ul style="list-style-type: none"> - Replace the silicone gasket

Cooking times - Guidelines:

Food	Amount of water in litre (food : water)	Cooking times minutes
Beef	1/2	approx. 15 - 20
Spare Ribs	1/2	approx. 8 - 12
Chicken	1/2	approx. 8 - 10
Fish	1/3	approx. 2 - 4
Lamb	1/2	approx. 8 - 12
Corn	2/3	approx. 5 - 8
Sweet potato	2/3	approx. 5 - 8
Rice	1/4	approx. 4 - 6
Porridge	1/3	approx. 8 - 10
Beans	1/4	approx. 12 - 16

These cooking times are guidelines. As form and nature of the same food can vary, the cooking times can change from time to time. Example: You want to cook 500 g potatoes. As a guideline for potatoes you can use a ratio of 2 to 3, e.g. you add 750 ml of water. Do not fill the pressure cooker to more than 2/3 of its capacity. The cooking times depend on your own personal taste. However you should rather boil the food less than too much, because excessively cooked food never becomes crisp again. Therefore choose shorter cooking times until you got familiar to the pressure cooker. Subsequent cooking is easily done.

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. En sélectionnant un produit STONELINE®, vous avez opté pour la qualité. La marque STONELINE® se caractérise par sa technologie futuriste, sa qualité optimale et son design étudié.

Avec STONELINE®, les aliments conservent leur goût naturel et original.

Garantie légale : en cas de défectuosité, vos droits à la garantie légale s'appliquent naturellement.

La garantie est annulée en cas d'utilisation inappropriée ou non conforme.

Email : sav@stoneline.eu

Veillez prendre le temps de lire intégralement cette notice d'utilisation avant la première utilisation de votre produit STONELINE® afin de vous assurer de prolonger ses performances et sa fonctionnalité. L'utilisation inappropriée peut causer des dommages. L'utilisation de l'autocuiseur suppose la lecture préalable des présentes instructions de service. Merci de conserver cette notice d'utilisation.

1. Consignes de sécurité

a. Généralités

- Ne laissez pas approcher les enfants lors de l'utilisation de l'autocuiseur.
- Utilisez l'autocuiseur uniquement aux fins indiquées dans les présentes instructions de service.
 - o Ne pas l'utiliser au four. À des températures élevées, les poignées, soupapes de pression et le mécanisme de sécurité peuvent être endommagés.
 - o Ne pas l'utiliser pour les fritures.
 - o Vous pouvez d'abord rôtir la viande, en utilisant le couvercle en verre. Après l'avoir rôtie et après avoir ajouté du liquide, vous pouvez mettre le couvercle de l'autocuiseur.
 - o Utilisez-le exclusivement à des fins ménagères.
 - o Ne l'utilisez pas à des fins médicales, p. ex. pour stériliser.



b. Avant toute utilisation

- Contrôlez avant toute utilisation de l'autocuiseur, que les soupapes, joints et mécanismes de sécurité fonctionnent bien afin de garantir une utilisation sans problème. Dans le *point 2. Mécanismes de sécurité*, vous trouverez des détails concernant ce contrôle.
- N'effectuez pas de modifications sur l'autocuiseur (plus spécialement sur les mécanismes de sécurité), si ce n'est pas décrit dans les instructions de service. N'huilez pas et ne graissez pas les soupapes de pression. Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Ne combinez pas cet autocuiseur avec des pièces d'autocuiseur de marques concurrentes.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine. Changez régulièrement les pièces d'usure, telles que le joint étanche en silicone (9). Au cas où des pièces d'usure présenteraient des dommages ou des fissures, changez-les immédiatement.
- N'utilisez plus l'autocuiseur si la casserole ou des parties de celle-ci sont endommagées.

c. Lors de l'utilisation

- Cette casserole fonctionne à la vapeur. Une utilisation inappropriée peut causer des brûlures. Veillez à ce que la casserole soit toujours bien fermée avant de l'utiliser. Ne l'utilisez pas lorsque le couvercle n'est que légèrement posé sur la casserole. Dans le *point 3. Cuisson rapide - c'est tout simple*, vous trouverez des détails pour bien fermer le couvercle de l'autocuiseur. Ne l'utilisez que pour les types de cuisinière indiqués dans les instructions de service.
- Vérifiez avant la cuisson qu'il y ait du liquide dans l'autocuiseur. Le liquide ne doit jamais s'évaporer complètement. Autrement, l'aliment à cuire pourrait brûler, l'autocuiseur et la cuisinière pourraient être endommagés.
 - En cas de surchauffe extrême, les pièces en plastique et l'aluminium pourraient fondre. Dans ce cas, coupez immédiatement le feu et ne bougez en aucun cas l'autocuiseur avant qu'il ne soit entièrement refroidi. Aérez la cuisine.
- Ne remplissez jamais plus des 2/3 du volume de l'autocuiseur.
 - Ne remplissez l'autocuiseur qu'à moitié avec des aliments qui augmentent de volume ou moussent pendant la cuisson, tels que le riz, les céréales, les légumes séchés.
- Ne laissez jamais l'autocuiseur mis en route sans surveillance. Réglez la chaleur dès que l'indicateur de la soupape de sécurité (4) apparaît, car, sinon, le liquide dans la casserole diminue rapidement. Les temps de cuisson changent. Lorsque tout le liquide s'est évaporé, les aliments à cuire peuvent brûler et l'autocuiseur peut être endommagé.
- Ne bougez l'autocuiseur qu'avec précaution, lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas ses surfaces chaudes, mais seulement les poignées et les boutons. Utilisez des maniques, si nécessaire.

d. À l'ouverture

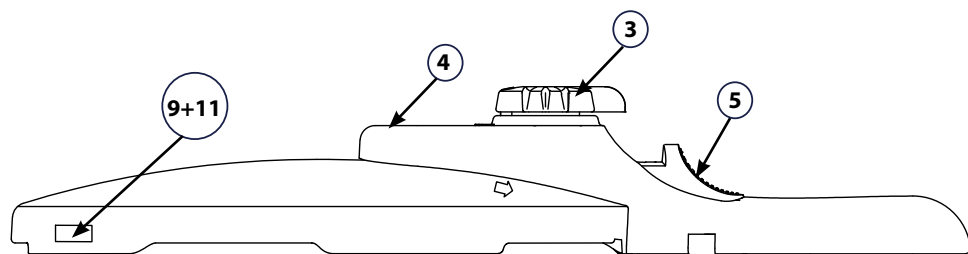
- N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur sous pression. Ne l'ouvrez jamais de force. Ne l'ouvrez qu'après avoir vérifié qu'il n'y a plus de pression. Dans le *point 4. Évacuation de la vapeur et ouverture, méthode 1 - 3*, vous trouverez des détails pour savoir comment faire échapper la vapeur.
- Avant d'ouvrir l'autocuiseur, secouez-le prudemment, pour que des bulles de vapeur ne se détachent pas subitement et que vous vous brûliez. Ceci est particulièrement important lorsque vous évacuez la vapeur rapidement moyennant la soupape de réglage de la vapeur ou en mettant l'autocuiseur sous l'eau froide courante.
- Si vous évacuez la vapeur par la soupape de réglage de la vapeur ou sous l'eau courante, éloignez vos mains, votre tête et votre corps de la zone de sortie de la vapeur. La vapeur chaude peut vous brûler.
- Si vous désirez refermer l'autocuiseur après l'ouverture, mettez la soupape de réglage de la vapeur (3) sur . Ne mettez sur  que lorsque le couvercle est bien fermé.

e. Consignes importantes concernant les aliments



- Ne faites pas cuire des pommes ou d'autres compotes de fruits dans l'autocuiseur. Des bulles de vapeur peuvent se former sous la peau et éclater à l'ouverture de la casserole, vous causant des brûlures.
- Si vous faites cuire de la viande avec de la peau, n'oubliez pas qu'elle peut gonfler par la pression. Ne piquez pas la viande tant que la peau reste gonflée afin d'éviter des brûlures éventuelles.
- Piquez les saucisses entourées d'une peau artificielle plusieurs fois avant de les faire cuire, pour que la peau n'éclate pas à cause de la pression et vous brûle.
- Procédez à une première cuisson pour les aliments qui moussent fortement, tels que les légumineuses, en laissant le couvercle ouvert et en écumant ensuite la mousse. Ensuite vous pouvez fermer le couvercle. Ne remplissez la casserole qu'à moitié.
- Si vous cuisinez des aliments pâteux, secouez l'autocuiseur avec précaution avant de l'ouvrir, pour que les bulles de vapeur éventuelles disparaissent.

2. Contrôlez les mécanismes de sécurité

Cet autocuiseur est équipé de différents mécanismes de sécurité. Vérifiez, avant toute utilisation, les étapes suivantes, le fonctionnement irréprochable de ces mécanismes. Ne les modifiez jamais. Assurez-vous, avant la cuisson, que les soupapes, le joint étanche et les poignées de la casserole soient solidement et correctement en place.



(3) Soupape de réglage de la vapeur

Contrôlez que la soupape de réglage peut se déplacer librement (de  à ).

(4) Soupape de sécurité

Vérifiez la propreté de la soupape de sécurité en tenant le couvercle à la lumière du jour et en regardant par le tuyau d'évacuation. Si celui-ci est encrassé, nettoyez-le à l'aide d'une petite brosse ou d'un cure-pipe (*figure C*).

(9 + 11) Joint étanche en silicone et voyant de sécurité

Assurez-vous que le joint étanche en silicone et le bord du couvercle soient propres. Contrôlez le bon état du joint étanche avant toute utilisation. Posez ensuite le joint bien à plat dans la rigole intérieure du couvercle.

De plus, un voyant de sécurité est placé sur le bord du couvercle. Au cas où la pression dans la casserole serait trop élevée, le joint étanche pousse vers l'extérieur et la vapeur peut s'évacuer.

Recommandation : Nous vous conseillons d'enduire le joint étanche avec de l'eau ou un peu d'huile alimentaire, pour que le couvercle se pose encore plus facilement.

(5) Bouton de déverrouillage


Contrôlez avant toute utilisation que la casserole s'ouvre facilement, en poussant le bouton de déverrouillage et en tournant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Veillez bien à ce que les flèches marquées sur la poignée de la casserole et le couvercle soient bien en face l'un de l'autre. Maintenant vous pouvez ouvrir la casserole (*figure A + B*).

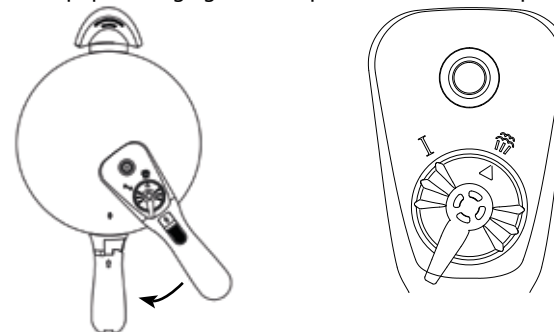
3. Cuisson rapide – c'est tout simple :

- Remplissez l'autocuiseur avec les aliments à cuire et le liquide nécessaire, en respectant les quantités suivantes (aliments à cuire et liquide ensemble) :
 - o ajouter au moins 1/4 de litre pour la cuisson
 - o remplir l'autocuiseur à 2/3 au maximum
 - o pour les aliments qui moussent ou augmentent de volume, tels que le riz, les céréales, les légumes séchés, remplir au maximum jusqu'à la moitié.

- Placez le joint étanche (9) à plat dans le bord du couvercle.

Tenez la poignée de la casserole (7) avec la main gauche et posez le couvercle de l'autocuiseur (1) avec la main droite sur la casserole. Vérifiez que les flèches marquées sur le couvercle et la poignée de la casserole se trouvent bien en face l'un de l'autre (*figure A*). Poussez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre en direction de la poignée de la casserole jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage (5) se mette en place avec un clic bien audible (*figure B*).

Vérifiez que la soupape de réglage de la vapeur (3) se trouve en position .



- Tournez la soupape de réglage de la vapeur (3) sur le couvercle en position I et posez l'autocuiseur sur la cuisinière.



Mettez maintenant la cuisinière au niveau de cuisson maximum. Lorsque la pression monte dans l'autocuiseur, la soupape de sécurité rouge (4) apparaît et vous entendez un léger « sifflement ». L'autocuiseur ne peut plus être ouvert. Il est possible que cela mette quelques minutes avant d'atteindre le niveau de cuisson désiré (*figures D + E*).

Diminuez maintenant la chaleur, en sélectionnant un niveau de cuisson inférieur. Cela vous permet une économie d'énergie et vous évitez une évaporation trop rapide du liquide de cuisson dans la casserole.

N'oubliez pas les points suivants :

- o Si l'arrivée de chaleur n'est pas réglée, la vapeur s'échappera par la soupape de réglage de la vapeur (3). Le liquide dans l'autocuiseur en sera fortement diminué. Les temps de cuisson seront plus courts. Lorsque tout le liquide est évaporé, les aliments à cuire risquent de brûler et l'autocuiseur pourrait être endommagé. Évitez cela. Baissez immédiatement le niveau de cuisson.
- o Lorsque l'arrivée de la chaleur est trop basse, la pression dans la casserole baisse lentement et la soupape de sécurité rouge (4) se dirige vers le bas, ce qui rallonge le temps de cuisson.

4. Évacuation de la vapeur et ouverture

Attention :

N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur de force. On ne peut l'ouvrir que lorsque la vapeur à l'intérieur a complètement disparu. Vous le voyez lorsque la soupape de sécurité rouge (4) est retombée dans le couvercle.


Évacuez la vapeur de l'autocuiseur à l'aide de l'une des trois possibilités suivantes. Secouez l'autocuiseur avec précaution avant de l'ouvrir, pour que les bulles de vapeur éventuelles disparaissent. Évacuez la vapeur encore une fois. Dès que la casserole n'est plus sous pression, vous pouvez appuyer sur le bouton de déverrouillage (5) et ouvrir la casserole.

1^{ère} méthode : Laissez refroidir

Peu de temps avant la fin de la cuisson, vous enlevez l'autocuiseur de la cuisinière et le laissez refroidir. Lorsque la soupape de sécurité rouge (4) a disparu, vous poussez prudemment le bouton de déverrouillage (5), pour évacuer la vapeur restante. Lorsqu'il n'y a plus de vapeur, vous lâchez le bouton et secouez l'autocuiseur doucement. La pression peut remonter et la soupape de sécurité rouge peut réapparaître. Attendez qu'elle retombe et réappuyez sur le bouton de déverrouillage. Répétez cette étape jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur. Maintenant vous pouvez tenir appuyé le bouton de déverrouillage (5) et ouvrir la casserole.

Conseil : Nous recommandons cette méthode spécialement pour les aliments avec un temps de cuisson assez long et pour les aliments qui moussent. Ceci vaut également pour les pommes de terre en robe de chambre ; en utilisant les autres méthodes, elles pourraient éclater.

2^e méthode : Décompression lente à l'aide de la soupape de régulation de la vapeur

Mettez la soupape de régulation de la vapeur (3) en position . La vapeur sort par la soupape de régulation de la vapeur. Laissez-la dans cette position jusqu'à ce que toute la vapeur soit évacuée.

Attention : la vapeur qui sort est très chaude ! (Figure F)



Lorsque l'indicateur rouge de la soupape de sécurité (4) a disparu, appuyez doucement sur le bouton de déverrouillage (5) pour évacuer la vapeur restante. Lorsqu'il n'y a plus de vapeur, lâchez le bouton et secouez la casserole avec précaution. La pression peut remonter et l'indicateur de la soupape de sécurité rouge peut réapparaître. Attendez qu'elle retombe et appuyez de nouveau sur le bouton de déverrouillage. Répétez cette étape jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur. Maintenant vous pouvez tenir appuyé le bouton de déverrouillage (5) et ouvrir la casserole.

3^e méthode : Décompression rapide sous l'eau courante

Si la vapeur sortante de la première méthode vous dérange, posez l'autocuiseur dans l'évier et laissez couler de l'eau froide sur le couvercle (pas sur la poignée du couvercle et la soupape de réglage de la vapeur) jusqu'à ce que l'indicateur de la soupape de sécurité rouge (4) soit complètement retombé (figure G).

Appuyez maintenant doucement sur le bouton de déverrouillage (5) pour évacuer la vapeur restante. Lorsqu'il n'y a plus de vapeur, lâchez le bouton et secouez l'autocuiseur avec précaution. La pression peut remonter et l'indicateur de la soupape de sécurité rouge peut réapparaître. Refroidissez encore le couvercle jusqu'à ce que celui-ci ait de nouveau disparu. Réappuyez alors encore sur le bouton de déverrouillage. Répétez cette étape jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur. Maintenant vous pouvez tenir appuyé le bouton de déverrouillage (5) et ouvrir la casserole.

5. Avant la première utilisation :

Vérifiez que votre ustensile de cuisson soit exempt de toute matière résiduelle, notamment sur le fond de l'ustensile, avant sa première utilisation. Il est possible que des particules de matière, telles que de petits éclats métalliques, soient venues adhérer à l'ustensile de cuisson au cours du processus de production. Veuillez les enlever afin de prévenir tout risque de rayure.

Avant la première utilisation veuillez nettoyer votre autocuiseur à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un peu de liquide vaisselle. Faites ensuite bouillir 2 - 3 fois avec de l'eau claire. Le sécher. À l'aide de papier essuie-tout, étalez ensuite quelques gouttes d'huile de cuisine sur le revêtement de l'ustensile (vous pourrez ainsi vous passer d'huile ou de matière grasse lors de la prochaine utilisation de l'ustensile).

Si vous utilisez une plaque de cuisson vitrocéramique ou à induction, assurez-vous d'éliminer toutes particules de saleté entre le fond de la casserole et la plaque de cuisson, car ces particules pourraient entraîner des rayures sur la surface de la plaque. Ne faites pas glisser l'ustensile de cuisson sur la plaque et soulevez verticalement l'ustensile pour le placer à un autre endroit. Nous n'assumons aucune responsabilité en cas de dommage survenu pour l'une des raisons susmentionnées.

Afin d'assurer une bonne répartition de la chaleur, veuillez toujours placer votre autocuiseur bien au centre de votre plaque de cuisson. De par ce fait, vous utiliserez la capacité de stockage d'énergie de votre ustensile de cuisson et pourrez économiser ainsi l'alimentation en énergie.

6. Pendant la cuisson :

Veuillez n'utiliser que des ustensiles de cuisine en matière plastique, en bois ou en silicone plutôt qu'en métal, et ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants pour retourner ou retirer les aliments qui cuisent. Cela permettra de préserver la qualité du revêtement antiadhésif aussi longtemps que possible. Gardez à l'esprit que les surfaces porteuses d'un revêtement ont tendance à perdre de leur dureté à des températures élevées et deviennent ainsi plus sensibles aux endommagements.

N'utilisez pas d'appareil électrique tel qu'un mixeur dans votre ustensile de cuisson, car celui-ci risque d'en altérer le revêtement antiadhésif.

Dans tous les cas, évitez la surchauffe de l'ustensile, p. ex. en laissant tout le liquide s'évaporer ou en employant une huile ou une matière grasse inappropriée, et gardez à l'esprit que les plaques chauffantes et plaques en vitrocéramique peuvent atteindre, à puissance maximum, des températures de l'ordre de 300 °C et plus. Si un jour il arrive que la graisse trop chaude s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau. Veuillez utiliser une couverture ou un couvercle métallique.

La cuisson par induction entraîne une évaporation rapide des liquides contenus dans les aliments du fait de sa rapidité de chauffe. Évitez absolument de laisser s'évaporer tout le liquide contenu dans la casserole, en surveillant toujours la cuisson. En utilisation sur plaques à induction, il se peut que des sons de bourdonnements inhabituels se produisent en raison des propriétés électromagnétiques de la table de cuisson à induction.

7. Après l'utilisation :

Laissez refroidir l'ustensile de cuisson avant de le laver. Ne versez jamais d'eau froide dans l'ustensile de cuisson encore chaud sous peine de voir s'écailler son revêtement. Ne refroidissez jamais un couvercle en verre chaud en le trempant dans de l'eau froide, mais laissez-le plutôt préalablement refroidir.

Les ustensiles de cuisson à revêtement antiadhésif ainsi que ceux à fonds spéciaux pour cuisson par induction **ne peuvent passer qu'occasionnellement au lave-vaisselle** car les produits nettoyants agressifs, en pénétrant dans les éraflures les plus petites, fragilisent le revêtement et peuvent, à la longue, entraîner sa dégradation. Les fonds spéciaux pour cuisson par induction en seront également fragilisés et peuvent, dans le pire des cas, finir par se détacher de l'ustensile de cuisson. Grâce à l'effet « Easy Clean », il suffit simplement de **nettoyer l'autocuiseur à la main**, à l'aide d'une éponge et de l'eau chaude ou avec un peu de liquide vaisselle.

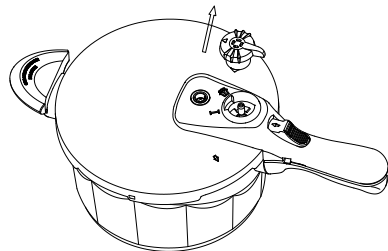
Ne nettoyez pas le couvercle de l'autocuiseur et le joint étanche dans le lave-vaisselle, mais toujours à la main.

Pour **laver** l'ustensile, veuillez ne jamais utiliser de tampon à récurer ou de crèmes ou poudres à récurer. Si des restes d'aliments se sont incrustés, délogez-les en les faisant tremper dans de l'eau ou en y faisant bouillir l'eau.

8. Montage de la soupape de réglage de la vapeur et des poignées :

Soupape de réglage de la vapeur (3) :

Pour l'enlever, tournez la vis vers l'intérieur du couvercle, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Maintenant vous pouvez retirer vers le haut la soupape de réglage de la vapeur à la main. Pour la monter, mettez la soupape de réglage de la vapeur dans la position prévue sur le couvercle et serrez-la.



Poignées (2 + 7 + 8) :

Resserrez les vis de temps en temps.

9. Stockage et entretien :

Stockage du joint étanche en silicone :

Gardez le joint étanche en silicone dans un endroit sombre (protégé de la lumière du soleil et des rayons UV), sec et propre.

Conseil : Pour préserver le joint étanche en silicone, posez le couvercle muni de son joint étanche à l'envers sur la casserole après l'avoir nettoyé.

Entretien :

Les pièces d'usure de l'autocuiseur doivent être régulièrement changées.

La garantie légale couvre les défauts de fabrication et l'utilisation à des fins personnelles et non commerciales. Elle ne comprend pas les dommages causés par une mauvaise utilisation/ une utilisation inappropriée, telle que p.ex. :

- Des dommages dus à la négligence, huile/ graisse incrustée sur la plaque de cuisson et sur le fond extérieur de la casserole
- Des dommages dus à une surchauffe et/ ou cuisson à vide (formation de résines de goudron)
- Des dommages dus à des rayures causées par des ustensiles en métal inappropriés comme des couteaux pointus ou tranchants, des fourchettes, des robots-ménagers ou mixeurs
- Des dommages dus à des détergents agressifs, que ce soit dans les laves-vaisselle ou à la main

10. Questions et réponses

Important : Eteignez toujours la cuisinière et laissez refroidir l'autocuiseur avant d'essayer de résoudre un problème.

Problème	Cause possible	Solution
Si la vapeur sort du couvercle plus longtemps que d'habitude	<ul style="list-style-type: none"> - Le couvercle n'est pas fermé - Il n'y a pas assez de chaleur - La plaque de cuisson n'a pas les bonnes dimensions pour l'autocuiseur - La poignée du couvercle n'est pas assez serrée - La soupape de réglage de la vapeur (3) ou la soupape de sécurité (4) est sale ou endommagée 	<ul style="list-style-type: none"> - Fermez bien le couvercle - Mettez la chaleur maximale de la cuisinière - Posez l'autocuiseur sur une plaque de cuisson de la bonne grandeur - Resserrez la vis à l'intérieur du couvercle - Nettoyez ou remplacez les pièces nécessaires
Si vous ne pouvez pas fermer l'autocuiseur ou si le bouton de déverrouillage (5) pour fermer l'autocuiseur coince	<ul style="list-style-type: none"> - Le joint étanche en silicone n'est pas bien mis - L'autocuiseur n'est pas bien fermé - Le couvercle et/ ou la poignée de la casserole ne sont pas bien montés - Le couvercle de la casserole est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettez bien en place le joint étanche - Fermez bien l'autocuiseur - Vérifiez le montage des poignées et resserrez, si nécessaire, les vis - Changez éventuellement la poignée du couvercle ou contactez le fabricant
Si la vapeur sort au bord du couvercle	<ul style="list-style-type: none"> - Le joint étanche en silicone est usé, endommagé ou défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> - Changez le joint étanche

Références pour les temps de cuisson :

Aliment	Eau en litre (aliment : eau)	Temps de cuisson en minutes
Bœuf	1/2	Env. 15 - 20
Côte de porc	1/2	Env. 8 - 12
Poulet	1/2	Env. 8 - 10
Poisson	1/3	Env. 2 - 4
Agneau	1/2	Env. 8 - 12
Maïs	2/3	Env. 5 - 8
Pommes de terre	2/3	Env. 5 - 8
Riz	1/4	Env. 4 - 6
Porridge (bouillie à base de flocons d'avoine)	1/3	Env. 8 - 10
Haricots	1/4	Env. 12 - 16

Il ne s'agit-là que de références, susceptibles de varier pour les mêmes aliments, car la forme et la nature des aliments à cuire peuvent varier. Exemple : Vous voulez faire cuire 500 g de pommes de terre. En valeur indicative vous calculez 2 : 3 de pomme de terre pour 750 ml d'eau. Ne remplissez jamais plus des 2/3 du volume de l'autocuiseur. Les temps de cuisson dépendent également de vos propres préférences. Vous pouvez, sans problème, prolonger la cuisson. Or, une fois les aliments trop cuits, vous ne pouvez plus rien y changer. Privilégiez d'abord des temps de cuisson plutôt courts, jusqu'à ce que vous connaissiez bien votre autocuiseur.

Enhorabuena por su compra. Los productos STONELINE® son sinónimo de tecnología pionera, de óptima calidad y de diseño vanguardista.

Con STONELINE® los alimentos preservan todo su sabor natural.

Garantía legal: en caso de detectar cualquier defecto se aplicarán en todos los productos los derechos legales de garantía.

La garantía sera anulada en caso de uso inapropiado o inadecuado.

Email: servicioalcliente@stoneline.eu

Lea detenidamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y siga todas las indicaciones para que pueda disfrutar durante años de su producto STONELINE®. El uso inadecuado puede provocar daños. No deje utilizar la olla a presión a nadie que no haya leído las presentes instrucciones de uso. Guarde estas instrucciones de uso en un lugar adecuado.

1. Indicaciones de seguridad:

a. Generalidades

- Los niños deben mantenerse alejados de la olla a presión durante su utilización.
- La olla a presión no debe utilizarse para otros fines diferentes a los indicados en las instrucciones de uso.
 - o No utilizar en el horno. Las altas temperaturas pueden producir daños en las asas, las válvulas de vapor y el mecanismo de seguridad.
 - o No utilizar para hacer frituras.
 - o Al preparar carne, se puede freír ligeramente primero (recomendamos utilizar la tapa de cristal). Una vez rehogada y añadido el líquido se puede cerrar la tapa.
 - o Sólo para uso doméstico.
 - o No utilizar para usos médicos (p. ej., como esterilizador).


b. Antes del uso

- Cada vez que vaya a utilizar la olla a presión asegúrese antes de que las válvulas, las juntas y los mecanismos de seguridad funcionan correctamente. Sólo así se puede garantizar el uso seguro de la olla a presión. En el apartado 2. *Comprobar los mecanismos de seguridad* se explica más detalladamente cómo realizar esta comprobación.
- No efectúe modificaciones en la olla a presión (especialmente en los mecanismos de seguridad) que no estén descritas en las instrucciones de uso. No lubrique con aceite ni con grasa las válvulas de regulación de presión. Reparaciones pueden ser realizadas sólo por personal especializado autorizado.
- No utilice esta olla a presión con componentes de otras ollas a presión de otros fabricantes.
- Utilice sólo recambios originales. Sustituya periódicamente las piezas sometidas a desgaste, como la junta de silicona (9). Si las piezas sometidas a desgaste presentan desperfectos o grietas, deberán reemplazarse inmediatamente.
- Deje de utilizar la olla a presión si aprecia daños en ésta o en alguno de sus componentes.

c. Durante el uso

- En el interior de esta olla se genera presión. El uso incorrecto puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión está correctamente cerrada antes de empezar a cocinar. No utilice la olla a presión si la tapa no está bien cerrada. En el apartado 3. *Cocinar con la olla a presión* encontrará información detallada acerca de cómo colocar y cerrar correctamente la tapa de la olla a presión.
- Utilice la olla a presión solamente en los tipos de cocina indicados en las instrucciones de uso.
- Antes de empezar a cocinar, compruebe que la olla a presión contiene suficiente líquido. Asegúrese de que el líquido nunca se evapore por completo. De lo contrario puede quemarse la comida, y tanto la olla a presión como la cocina pueden sufrir daños. En caso de sobrecalentamiento extremo pueden derretirse las piezas de plástico e incluso el aluminio. Si esto ocurre, apague inmediatamente el fuego y no mueva bajo ningún concepto la olla a presión hasta que se haya enfriado por completo. Ventile la cocina.
- El volumen de líquido en el interior de la olla a presión no debe superar nunca los dos tercios de la capacidad de la olla. Cuando vaya a cocinar alimentos que hagan espuma o que se hinchen durante la cocción (p.ej. arroz, cereales, legumbres o verdura deshidratada), no llene la olla a presión más allá de la mitad de su capacidad.
- No dejar nunca desatendida la olla a presión durante la cocción. Regule el fuego en cuanto quede a la vista la válvula de seguridad de color rojo (4), ya que de lo contrario disminuirá rápidamente el volumen de líquido en el interior de la olla a presión. Los tiempos de cocción varían también en consecuencia. En caso de que se evapore todo el líquido, la comida puede quemarse y la olla a presión puede sufrir desperfectos.
- Tenga máxima precaución al mover o manipular la olla a presión cuando esté presurizada. No tocar las superficies calientes, sino únicamente las asas y los mandos. Siempre que sea necesario, utilice unas manoplas o agarradores.

d. Al abrir la olla a presión

- No intente nunca abrir la olla mientras esté bajo presión. No fuerce la olla para abrirla. No abra la olla a presión sin haberse asegurado antes de que se ha eliminado por completo la presión en su interior. En el apartado 4. *Despresurización y apertura de la olla, métodos 1 – 3* encontrará información más detallada sobre cómo dejar salir la presión de la olla a presión.
- Antes de abrir la tapa, agite ligeramente y con mucho cuidado la olla a presión para evitar la expulsión de burbujas de vapor que puedan ocasionar quemaduras en la piel. Esto es especialmente importante al despresurizar rápidamente con la válvula reguladora del vapor o enfriando la olla con agua corriente.
- Cuando haga salir el vapor a través de la válvula reguladora del vapor o bajo el grifo de agua corriente, mantenga siempre las manos, la cabeza y el resto del cuerpo alejados del área de salida de vapor. Podría sufrir quemaduras debido al vapor caliente.
- Si después de abrir la olla a presión desea volver a cerrarla, coloque la válvula reguladora del vapor (3) en la posición . Una vez que la tapa esté perfectamente cerrada, seleccione la posición I.

e. Información importante en relación con los alimentos

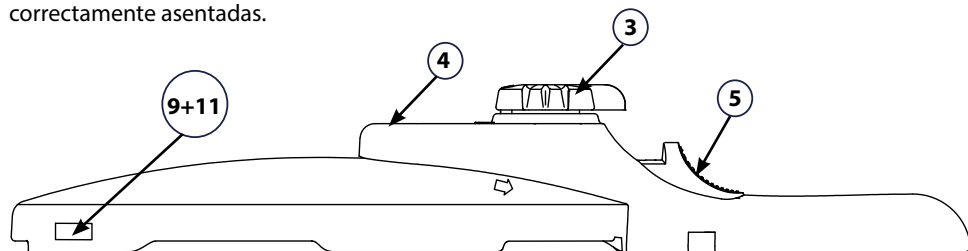
- No utilice la olla a presión para preparar compotas de manzana ni de otro tipo de fruta, puesto que podrían formarse burbujas de vapor debajo de la piel de la fruta con las que podría quemarse al abrir la olla.
- Al cocinar carne con piel, tenga presente que la piel se puede hinchar debido a la presión. No pinche la carne mientras la piel esté hinchada, ya que el jugo de cocción podría salir expulsado, produciéndole quemaduras.
- No pinche nunca las salchichas con tripa artificial antes de cocinarlas, para evitar que estalle la piel debido a la presión, ocasionándole quemaduras.
- Cuando vaya a cocer alimentos que producen mucha espuma durante la cocción, como legumbres, es aconsejable cocinarlos primero con la olla destapada y retirar la espuma formada en la superficie. A continuación se puede colocar y cerrar la tapa. Llenar la olla sólo hasta la mitad de su volumen.
- Si prepara productos alimenticios pastosos Agite ligeramente y con precaución la olla a presión antes de abrirla, para que puedan desprenderse las burbujas de vapor que se hayan formado.

2. Comprobar los mecanismos de seguridad


Esta olla a presión está dotada de diferentes mecanismos de seguridad.

Antes de cada uso de la olla a presión deben realizarse las siguientes comprobaciones, para asegurar que los mecanismos de seguridad funcionan correctamente. Dichos mecanismos no deben modificarse en ningún caso.

Antes de utilizar la olla, asegúrese de que las válvulas, la junta, el mango y las asas están correctamente asentadas.



(3) Válvula reguladora del vapor

Compruebe que la válvula de regulación funcione correctamente, es decir, se mueva fácilmente (de la posición  a I).

(4) Válvula de seguridad

Compruebe que la válvula de seguridad está limpia; para ello, mantenga la tapa a contraluz y mire a través del conducto de liberación de vapor. Si dicho conducto está sucio, límpielo con un cepillo pequeño o con un limpiapipas (figura C).

(9 + 11) Junta de silicona y ventana de seguridad

Asegúrese de que la junta de silicona y el borde de la tapa están limpios. Antes de cada uso, compruebe que la junta no tenga ningún desperfecto. A continuación coloque la junta de modo que quede totalmente plana bajo los bordes de la tapa.

En el borde de la tapa se encuentra integrada también la ventana de seguridad. En caso de que en el interior de la olla se alcance una presión excesiva, la junta se expande hacia afuera, de modo que pueda salir el vapor.

Recomendación: aconsejamos impregnar la junta con agua o con una pequeña cantidad de aceite de cocina para facilitar la correcta colocación de la tapa sobre la olla a presión.

(5) Botón de desbloqueo

Antes de cada uso, compruebe que el botón de desbloqueo se abre; para ello, presione hacia abajo mientras gira la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj. Asegúrese de que las flechas marcadas en la tapa y en el mango de la olla están perfectamente alineadas. Si es así, ya puede abrir la olla (figura A + B).

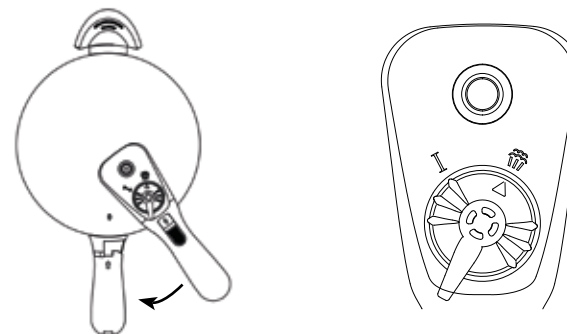
3. Cocinar con la olla a presión:

- Introduzca los ingredientes en el fondo de la olla a presión junto con el líquido que sea necesario. Deben respetarse las siguientes cantidades (alimentos y líquido junto):
 - o Añadir por lo menos 1/4 de litro de líquido
 - o Llenar la olla a presión hasta 2/3 de su capacidad como máximo
 - o Si se van a cocinar alimentos que forman espuma o que se hinchan con la cocción (como arroz, cereales, legumbres o verduras deshidratadas): llenar la olla hasta la mitad como máximo

- Coloque la junta (9) bajo el borde de la tapa de modo que quede plana.

Sujete firmemente el mango (7) con la mano izquierda y coloque la tapa (1) sobre la olla con la mano derecha. Al colocarla, asegúrese de que las flechas marcadas en la tapa y en el mango de la olla quedan perfectamente alineadas (figura A). Deslice la tapa hacia el mango girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que el botón de desbloqueo (5) haga clic (figura B).

Asegúrese de que la válvula reguladora del vapor (3) se encuentre en la posición .



- Gire la válvula reguladora del vapor (3) situada en la tapa hasta que quede en la posición I y coloque la olla a presión en el fogón.



Encienda el fogón a potencia máxima. A medida que vaya aumentando la presión en el interior de la olla a presión irá subiendo perceptiblemente la válvula de seguridad de color rojo (4) y se escuchará un leve silbido. Al mismo tiempo, se bloquea el mecanismo de apertura de la olla a presión, que no puede abrirse. Pueden pasar unos minutos hasta alcanzar el nivel de cocción (figura D + E).

Reduzca la temperatura bajando la potencia del fuego. De este modo no sólo ahorrará energía, sino que también evitará que el líquido de cocción que se encuentra en la olla se evapore con demasiada rapidez.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- o Si no se reduce la potencia del fuego, empezará a salir vapor por la válvula reguladora del vapor (3). De este modo se reduce notablemente la cantidad de líquido contenido en la olla a presión. Los tiempos de cocción se acortan. Si llega a evaporarse todo el líquido, la comida se puede quemar y la olla a presión puede resultar dañada. Evítelo bajando inmediatamente la potencia del fuego.
- o Si la potencia del fuego se reduce en exceso/ es demasiado baja, la presión en el interior de la olla disminuye lentamente y la válvula de seguridad de color rojo (4) desciende hacia abajo, a la vez que se prolonga el tiempo de cocción.

4. Despresurización y apertura de la olla

Atención:

No intente nunca forzar la apertura de la olla a presión. La tapa sólo se puede abrir si la olla a presión está totalmente despresurizada, es decir, cuando la válvula de seguridad de color rojo (4) integrada en la tapa se encuentra de nuevo abajo.

Existen tres posibilidades para dejar salir la presión de la olla.

Agite ligeramente y con precaución la olla a presión antes de abrirla, para que puedan desprenderse las burbujas de vapor que se hayan formado. Vuelva a dejar salir la presión.


Cuando se haya eliminado totalmente la presión en la olla puede presionarse el botón de desbloqueo (5) y abrir la olla.

Método 1: dejar enfriar

Poco antes de que finalice el tiempo de cocción, retire la olla a presión del fuego y deje que se enfríe. Cuando la válvula de seguridad (4) de color rojo haya descendido por completo, puede presionar con cuidado el botón de desbloqueo (5) para dejar salir la presión restante. Cuando deje de salir vapor, suelte el botón y agite la olla con mucho cuidado. La presión puede aumentar de nuevo y hacer que la válvula de seguridad de color rojo quede de nuevo a la vista. En ese caso, espere a que baje y vuelva a presionar el botón de desbloqueo. Repita esta operación hasta que no salga más vapor. Entonces ya puede mantener presionado el botón de desbloqueo (5) y proceder a abrir la olla.

Recomendación: Aconsejamos utilizar este método sobre todo para alimentos con tiempos de cocción largos o que forman espuma. También las patatas cocidas con piel deberían dejarse enfriar de esta manera, ya que si se emplean los otros métodos podrían reventarse.

Método 2: despresurización lenta con ayuda de la válvula reguladora del vapor

Gire la válvula reguladora del vapor (3) a la posición . El vapor saldrá por la válvula de regulación. Deje la válvula en esta posición hasta que se haya liberado todo el vapor.

Atención: el vapor que sale está muy caliente! (figura F)



Cuando la válvula de seguridad de color rojo (4) haya descendido, presione con cuidado el botón de desbloqueo (5) para liberar la presión restante. Cuando deje de salir vapor, suelte el botón y agite la olla con precaución. La presión puede aumentar de nuevo y hacer que la válvula de seguridad de color rojo quede de nuevo a la vista. En ese caso, espere a que baje y vuelva a presionar el botón de desbloqueo. Repita esta operación hasta que no salga más vapor. Entonces ya puede mantener presionado el botón de desbloqueo (5) y proceder a abrir la olla.

Método 3: despresurización rápida bajo el chorro de agua fría

Si le resulta molesto el vapor de agua que sale al emplear el método 2, coloque la olla en la fregadera y deje que el agua fría caiga sobre la tapa (evite que se moje el mango de la tapa y la válvula de regulación del vapor) hasta que la válvula de seguridad de color rojo (4) haya descendido por completo (figura G).

Presione con cuidado el botón de desbloqueo (5) para liberar la presión restante. Cuando deje de salir vapor, suelte el botón y agite la olla con precaución. La presión puede aumentar de nuevo y hacer que la válvula de seguridad de color rojo quede de nuevo a la vista. Enfríe de nuevo la tapa hasta que la válvula de seguridad de color rojo descienda de nuevo y vuelva a presionar el botón de desbloqueo. Repita esta operación hasta que no salga más vapor. Entonces ya puede mantener presionado el botón de desbloqueo (5) y proceder a abrir la olla.

5. Antes del primer uso:

Compruebe antes de utilizarlo por primera vez que el producto no tenga restos de material, sobre todo en el fondo del mismo. Es posible que durante la producción se hayan quedado adheridas ciertas partículas, como por ejemplo virutas metálicas: retírelas para evitar arañazos.

Antes del primer uso, recomendamos limpiar su batería de cocina con un trapo suave o una esponja, algo de agua y un detergente suave, así como calentar las piezas de la batería unas 2 o 3 veces en vacío. Después engrase con unas gotas de aceite el revestimiento usando papel de cocina (en los usos posteriores podrá prescindir del uso de grasa o aceite).

Cuando cocine sobre una placa vitrocerámica asegúrese de que no hay suciedad entre el fondo de la cazuela y la placa que pudiera rayar la superficie de la vitro. No arrastre los recipientes sobre dicha placa: levántelos siempre que quiera moverlos. No asumimos responsabilidad alguna por daños producidos a causa de los motivos arriba mencionados.

Para garantizar un traspaso óptimo del calor, coloque las piezas de la batería de cocina siempre bien centradas sobre la placa. Dado el caso, aproveche el calor acumulado por su batería de cocina y baje el fuego antes de terminar de cocinar.

6. Al cocinar y al freír:

Utilice únicamente herramientas y utensilios de cocina de plástico, de madera o de silicona; no los use metálicos y nunca emplee objetos afilados o puntiagudos para dar la vuelta a los alimentos o para retirarlos. De este modo, preservará la calidad del revestimiento antiadherente el mayor tiempo posible. Tenga también en cuenta que, a medida que asciende la temperatura, la superficie revestida se vuelve más blanda y, por lo tanto, más sensible a los daños.

No utilice ningún aparato eléctrico, como p. ej. batidoras, en las cazuelas porque podrían dañar el revestimiento antiadherente.

Evite siempre el sobrecalentamiento que se produce al calentar la cazuela vacías o al usar un aceite o grasa no adecuados y tenga en cuenta que a máxima potencia los fogones y las placas vitrocerámicas pueden alcanzar temperaturas de hasta 300 °C o más. En caso de que se incendiara grasa caliente en una de sus cazuelas, no intente sofocar la llama nunca con agua sino con una manta o una tapa de metal.

La cocina de inducción implica una evaporación rápida de los líquidos contenidos en los alimentos a causa de que se calienta a gran velocidad. Evita absolutamente dejar evaporarse todo el líquido contenido en las cazuelas vigilando la cocción siempre. Si usa una cocina de inducción, se pueden generar extraños ruidos de vibración que se deben a las características electromagnéticas de las placas de inducción.

7. Después del uso:

Deje enfriar la cazuela antes de limpiarla. Nunca vierta agua fría en las sartenes o cazuelas calientes porque el revestimiento podría agrietarse.

No vierta agua fría sobre la tapa de cristal caliente, deje que se enfríe previamente.

Las baterías de cocina con revestimiento y con fondo para inducción solo deben lavarse en el lavavajillas en casos excepcionales porque los productos de limpieza agresivos pueden penetrar en los rasguños más pequeños del revestimiento y destruirlo con el tiempo. Esto afecta sobre todo a los fondos de inducción que, en el peor de los casos, pueden incluso despegarse de las cazuelas. Gracias al efecto „Easy Clean“ basta con limpiar la cazuela con un paño y agua caliente o limpiarlas a mano con un poco de líquido lavavajillas suave.

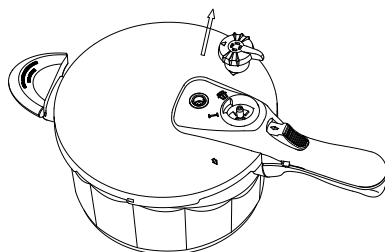
Lave la tapa de la olla a presión y la junta siempre a mano, nunca en el lavavajillas.

Nunca utilice productos abrasivos para su limpieza. Si se han pegado restos de comida disuélvalos dejándolos en remojo o calentándolos un poco.

8. Montaje de la válvula reguladora del vapor y de los mangos:

Válvula reguladora del vapor (3):

Para extraerla gire en sentido contrario a las agujas del reloj el tornillo situado en la parte inferior de la tapa. Tire hacia arriba de la válvula reguladora del vapor y sáquela. Para montarla coloque la válvula reguladora del vapor en la posición correcta en la tapa y apriétela hasta que quede bien ajustada.



Mangos (2 + 7 + 8):

Reapriete los tornillos cada cierto tiempo.

9. Almacenamiento y mantenimiento:

Almacenamiento de la junta de silicona:

Guarde la junta de silicona en un lugar limpio, seco y protegido contra la luz directa del sol. Recomendación: para proteger la junta de silicona, aconsejamos guardar la olla a presión con la tapa con la junta colocada invertida.

Mantenimiento:

Deben sustituirse periódicamente los componentes de la olla a presión sometidos a desgaste.

La garantía legal se limita al uso normal de la olla a presión, quedando excluido el uso industrial. No cubre los daños causados por un uso indebido o inadecuado, como p. ej.:

- Daños por negligencia o descuido, por ejemplo aceite/ grasa quemados en la placa de cocina y en la base de la olla
- Daños por calentamiento excesivo o por prolongar la cocción una vez que se ha agotado el líquido (formación de residuos resinosos)
- Daños por rascar con utensilios de cocina inadecuados de metal, como cuchillos puntudos o afilados, tenedores, varillas o batidoras
- Daños por utilizar detergentes abrasivos en lavavajillas

10. Preguntas y respuestas:

Importante: apague siempre el fuego y deje enfriar la olla a presión antes de intentar solucionar un problema.

Problema	Posible causa	Solución
Sigue saliendo vapor por debajo de la tapa más tiempo del normal	- La tapa no está bien cerrada - El fuego no está lo suficientemente alto - El fogón no tiene el tamaño adecuado para la olla a presión El mango de la tapa está suelto - La válvula reguladora del vapor (3) o la válvula de seguridad (4) están sucios o dañados	- Cierre bien la olla - Suba el fuego al máximo - Ponga la olla a presión en un fogón de tamaño adecuado - Apriete el tornillo situado en el lado interior de la tapa - Limpie o sustituya el componente en cuestión
No se puede cerrar la olla a presión o el botón de desbloqueo (5) se atasca cuando se intenta cerrar	- La junta de silicona no está colocada correctamente - La olla a presión no está bien cerrada - El mango de la tapa y/ o el mango de la olla no están correctamente montados - El mango de la tapa es defectuoso	- Coloque correctamente la junta de silicona - Cierre correctamente la olla a presión - Verifique si los mangos están montados correctamente y, en caso necesario, reapriete los tornillos - Sustituya el mango de la tapa si es necesario o póngase en contacto con el fabricante
Sale vapor del borde de la tapa	- La junta de silicona está desgastada, dañada o defectuosa	- Sustituya la junta

Tiempos de cocción (valores orientativos):

Alimento	Proporción de agua en litros (alimentos : agua)	Tiempo de cocción en minutos
Carne de vacuno	1/2	aprox. 15 - 20
Costilla de cerdo	1/2	aprox. 8 - 12
Pollo	1/2	aprox. 8 - 10
Pescado	1/3	aprox. 2 - 4
Cordero	1/2	aprox. 8 - 12
Maíz	2/3	aprox. 5 - 8
Patatas	2/3	aprox. 5 - 8
Arroz	1/4	aprox. 4 - 6
Papilla de avena	1/3	aprox. 8 - 10
Judías	1/4	aprox. 12 - 16

Los tiempos de cocción indicados deben considerarse orientativos. Pueden darse diferencias al cocinar los mismos alimentos en distintas ocasiones, ya que pueden variar la forma y la calidad del alimento. Ejemplo: Quiera cocinar 500 gramos de patatas. Como valor indicativo de patatas pueda calcular con 2:3, luego añada 750ml de agua. El volumen de líquido en el interior de la olla a presión no debe superar nunca los dos tercios de la capacidad de la olla. Los tiempos de cocción dependen de sus preferencias y gustos personales. En caso de preferir un punto de cocción más blando, puede dejar cocer un rato más sin problemas; por el contrario, si los alimentos han quedado demasiado cocidos, ya no se puede remediar. Elija tiempos de cocción más cortos hasta que se haya familiarizado con el funcionamiento de la olla a presión.

Congratulazioni per il Suo acquisto. Ha deciso di acquistare un prodotto di qualità di STONELINE®. La marca STONELINE® significa tecnologia all'avanguardia, eccellente qualità e ottimo design.

Con STONELINE® gli alimenti mantengono il loro sapore genuino, intenso e naturale.

Garanzia legale: in caso di difetti, naturalmente tutti gli articoli sono coperti dalla garanzia legale dei diritti.

La garanzia scade in caso di abuso o uso non adeguato.

Email: servizioclienti@stoneline.eu

Al primo utilizzo, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e osservare tutte le indicazioni per poter godere del prodotto STONELINE® per molti anni. Un uso scorretto della pentola può causare danni e lesioni. Non usare la pentola senza aver letto attentamente le istruzioni d'uso. Conservare le presenti istruzioni per l'uso.

1. Sicurezza e precauzioni

a. Norme di sicurezza generali

- Tenete i bambini lontani dalla pentola a pressione, quando questa è in funzione.
- Utilizzate la pentola a pressione solo per gli scopi elencati nelle istruzioni d'uso.
 - o Non utilizzate la pentola in forno. I manici, le valvole e il dispositivo di sicurezza possono subire danneggiamenti a temperature elevate.
 - o Non utilizzate la pentola per le frittute.
 - o Potete rosolare la carne prima di chiudere la pentola, in questo caso servitevi del coperchio di vetro. Soltanto dopo aver rosolato la carne ed aver aggiunto i liquidi necessari potete chiudere la pentola con il coperchio per la cottura a pressione.
 - o Utilizzate la pentola solamente per scopi domestici.
 - o Non utilizzate la pentola per scopi medici o sanitari, come ad esempio per sterilizzare utensili.


b. Prima dell'uso

- Prima di ogni utilizzo controllate che le valvole, le guarnizioni e i dispositivi di sicurezza della pentola siano perfettamente funzionanti. Soltanto così si garantisce un uso sicuro e corretto. Istruzioni più dettagliate per effettuare il controllo si trovano al *punto 2. Dispositivi di sicurezza*.
- Non modificate in alcun modo la pentola a pressione (e specialmente i dispositivi di sicurezza), se non effettuando quelle modifiche che sono elencate nelle istruzioni. Non ungete o ingrassate le valvole d'esercizio. Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale autorizzato.
- Non usate per questa pentola a pressione parti o ricambi prodotti da altre ditte.
- Utilizzate solo ricambi originali. Sostituite con regolarità le parti soggette ad usura, come la guarnizione di silicone (9). Se notate danneggiamenti o lesioni nelle parti soggette ad usura, cambiatele subito.
- Non utilizzate più la pentola a pressione, se il corpo o altre parti sono danneggiate.

c. Durante l'uso

- Questa pentola è destinata alla cottura a pressione. Un utilizzo non appropriato può provocare lesioni e scottature. Fate attenzione che la pentola sia chiusa correttamente, prima di iniziare la cottura. Non utilizzate la pentola quando il coperchio per la cottura a pressione è soltanto leggermente appoggiato su di essa. Istruzioni più dettagliate per chiudere correttamente il coperchio per la cottura a pressione si trovano al *punto 3. Cottura a pressione - facile e veloce*.
- Utilizzate solo le fonti di calore che sono elencate in queste istruzioni.
- Prima di iniziare la cottura, assicuratevi che nella pentola vi siano liquidi a sufficienza. Fate attenzione che il liquido non evapori mai completamente, altrimenti gli alimenti si bruciano e la pentola si rovina gravemente, così come il piano di cottura. A temperature estremamente elevate le parti in plastica e l'alluminio possono fondersi; in tal caso spegnete subito il fornello, ma spostate la pentola solo e soltanto quando si sarà fredda completamente. Areate la cucina.
- Non riempite mai la pentola a pressione oltre i 2/3 della sua capacità. Riempite la pentola solo a metà per la cottura di alimenti che aumentano di volume o che producono schiuma durante la cottura, come ad esempio il riso, i cereali o le verdure disidratate.
- Non lasciate mai incustodita la pentola a pressione durante il processo di cottura. Regolate il calore non appena la valvola di sicurezza rossa (4) si rende visibile, altrimenti il liquido presente nella pentola si riduce troppo velocemente e i tempi di cottura cambiano. Se il liquido evapora del tutto, gli alimenti possono bruciarsi e la pentola può rovinarsi.
- Muovete la pentola a pressione con molta cautela, quando essa è in funzione. Non toccate le superfici calde della pentola, ma solo i manici e i pulsanti. Se necessario, utilizzate le presine.

d. Apertura della pentola a pressione

- Non cercate mai di aprire la pentola quando è in pressione e non apritela mai forzandola. Aprite la pentola solo dopo esservi assicurati che la pressione interna sia completamente scaricata. Istruzioni più dettagliate per scaricare completamente la pressione si trovano al *paragrafo 4. Scarico del Vapore e apertura, metodo 1 - 3*.
- Prima di aprire la pentola a pressione, agitatela leggermente, per eliminare delle bolle di vapore che scoppiando potrebbero causare scottature. Questo accorgimento è particolarmente importante quando si fa fuoriuscire il vapore con la valvola d'esercizio, oppure quando si scarica il vapore sotto acqua corrente fredda.
- Quando scaricate il vapore della pentola con la valvola d'esercizio o sotto l'acqua corrente, tenete lontane le mani, la testa e il corpo dalla zona da cui fuoriesce il vapore, perché potreste scottarvi.
- Se volete richiudere la pentola a pressione dopo averla aperta, posizionate la valvola d'esercizio (3) su ; posizionala su I soltanto quando il coperchio sarà ben chiuso.

e. Avvertenze importanti relative ad alcuni alimenti

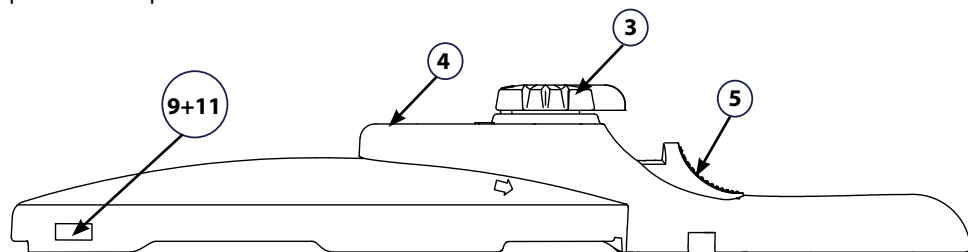
- Non cuocete mai composte di mele o di altri frutti con la pentola a pressione, perché sotto la buccia di questi alimenti si possono formare delle bolle di vapore che potrebbero scoppiare quando si apre la pentola, provocando scottature.
- Se cuocete delle carni con la pelle, tenete conto che essa si può gonfiare sotto l'effetto della pressione; non bucherellate mai la carne, fintanto che la pelle è rigonfia, altrimenti potreste scottarvi.
- Bucherellate bene i salumi insaccati in budelli artificiali, per evitare che scoppino con la pressione e che vi ustionino.
- Cuocete gli alimenti che producono molta schiuma, come i legumi, prima a pentola scoperti, eliminate la schiuma che si forma con l'ebollizione e soltanto dopo chiudete la pentola con il coperchio per la cottura a pressione. Per questi alimenti riempite la pentola solo a metà.
- Se prepara cibi pastosi, per eliminare le bolle di vapore che si sono eventualmente formate, scuotete leggermente la pentola prima di aprirla e scaricate di nuovo il vapore.

2. Controllo dei dispositivi di sicurezza

Questa pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza.

Prima di ogni utilizzo, effettuate i seguenti controlli, per assicurarvi che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente. Tali dispositivi non vanno mai modificati o manomessi.

Prima di iniziare la cottura controllate che le valvole, la guarnizione e le impugnature della pentola siano posizionate correttamente e ben fissate.



(3) Valvola d'esercizio con regolatore di pressione

Controllate se la valvola si muove senza impedimenti (da a I).

(4) Valvola di sicurezza

Fate attenzione che la valvola di sicurezza sia perfettamente pulita tenendo il coperchio controlluce e guardando nel forellino di sfiato. Se il forellino è ostruito, pulitelo con uno spazzolino o con uno scovolino eliminando ogni residuo (*illustrazione C*).

(9 + 11) Guarnizione di silicone e finestrina di sicurezza

Assicuratevi che la guarnizione di silicone e il bordo del coperchio siano ben puliti. Controllate che la guarnizione non sia danneggiata in alcun punto prima di ogni utilizzo. Inserite la guarnizione all'interno del coperchio in modo che spiani perfettamente.

La finestrina inserita nel bordo del coperchio è un ulteriore dispositivo di sicurezza: se la pressione all'interno della pentola è troppo alta, la guarnizione viene spinta verso l'esterno e il vapore trova sbocco nella finestrina.

Consiglio: inumidite la guarnizione con un po' d'acqua o ungetela con un po' di olio, per chiudere con più facilità il coperchio per la cottura a pressione.

(5) Pulsante di blocco/ sblocco

Prima di ogni utilizzo controllate se la pentola a pressione si può aprire premendo il pulsante e ruotando il coperchio in senso antiorario. Fate attenzione che la freccia del coperchio combaci con quella dell'impugnatura della pentola; la pentola si potrà aprire soltanto ora (*illustrazione A + B*).

3. Cottura a pressione – facile e veloce

a. Mettete nella pentola a pressione gli alimenti crudi e il liquido necessario.

La pentola va riempita come segue (alimenti crudi e liquido insieme):

o Aggiungere sempre almeno 1/4 di litro di liquido

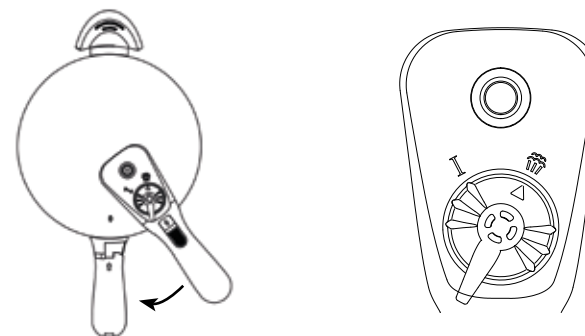
o Non riempire mai la pentola oltre i 2/3 della sua capacità

o Per gli alimenti che aumentano di volume e che producono molta schiuma, come ad esempio il riso, i cereali, le verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità

b. Inserite la guarnizione (9) nel bordo del coperchio in modo che spiani perfettamente.

Afferrate con la mano sinistra il manico della pentola (7) e con la destra disponete il coperchio per la cottura a pressione (1) sulla pentola, facendo attenzione che le frecce del coperchio e del manico della pentola combacino (*illustrazione A*). Ruotate il coperchio in senso orario in direzione del manico della pentola fino a che il pulsante di blocco/ sblocco (5) non si incassa con un "click" ben udibile (*illustrazione B*).

Fate attenzione che la valvola d'esercizio (3) sia posizionata su .



c. Ruotate la valvola d'esercizio (3) sul coperchio portandola alla posizione I e mettete la pentola sulla fonte di calore.



Iniziate la cottura a fuoco alto; quando la pressione all'interno della pentola aumenta, la valvola di sicurezza rossa (4) si alza diventando visibile e il vapore produce un leggero fischio. Ora la pentola non si potrà più aprire; i tempi di cottura vanno calcolati da questo momento. Ci vorranno alcuni minuti per raggiungere questo livello (*illustrazioni D + E*).

Diminuite ora il calore abbassando la fiamma – si riduce così il consumo di energia e il liquido nella pentola non evapora troppo velocemente.

Fate attenzione ai seguenti punti:

o Se non si regola il calore, il vapore uscirà dalla valvola d'esercizio (3) e il liquido all'interno della pentola si riduce fortemente; di conseguenza i tempi di cottura si accorciano. Se il liquido evapora del tutto, gli alimenti possono bruciarsi e la pentola può rovinarsi.

Questo va evitato, quindi abbassate subito la fiamma.

o Se si riduce troppo il calore/ si abbassa troppo la fiamma, la pressione nella pentola lentamente diminuisce e la valvola di sicurezza rossa (4) si abbassa; in tal caso i tempi di cottura si allungano.

4. Scarico del vapore e apertura

Attenzione:

non cercate mai di aprire la pentola a pressione con la forza: è possibile aprirla solo quando non vi sarà più pressione interna. La completa decompressione viene segnalata dalla valvola di sicurezza rossa (4), che a quel punto affonda di nuovo nel coperchio.

Ci sono 3 metodi per ottenere una decompressione completa della pentola a pressione.

Per eliminare le bolle di vapore che si sono eventualmente formate, scuotete leggermente la pentola prima di aprirla e scaricate di nuovo il vapore.

Quando la pentola non è più in pressione, si può premere il pulsante di blocco/ sblocco (5) e quindi aprire la pentola.


Metodo 1: Lasciar freddare la pentola

Togliete la pentola dal fuoco poco prima che termini il tempo di cottura e lasciatela freddare. Una volta che la valvola di sicurezza rossa (4) si è abbassata, premete cautamente il pulsante di blocco/ sblocco (5), per eliminare la pressione residua; quando non esce più vapore lasciate il pulsante e agitate leggermente la pentola. La pressione può di nuovo salire e la valvola di sicurezza rossa può tornare ad essere visibile. Attendete fino a che non si riabbassi, poi premete di nuovo il pulsante di blocco/ sblocco. Ripetete l'operazione fino a che non fuoriesce più vapore. Ora potete premere il pulsante di blocco/ sblocco (5) e aprire la pentola.

Consiglio: questo metodo è particolarmente adatto per gli alimenti che richiedono tempi di cottura piuttosto lunghi e per quelli che producono molta schiuma.

Anche le patate lesse cotte con la buccia vanno lasciate freddare in questo modo, perché con gli altri metodi possono scoppiare.

Metodo 2: Decompressione lenta con la valvola d'esercizio con regolatore di pressione

Ruotate la valvola d'esercizio (3) posizionandola su ; il vapore uscirà così dalla valvola stessa. Lasciate la valvola su questa posizione, fino a che non sarà fuoriuscito tutto il vapore.

Attenzione: il vapore che esce è bollente e può causare scottature!
(illustrazione F)

Una volta che la valvola di sicurezza rossa (4) si è abbassata, premete cautamente il pulsante di blocco/ sblocco (5), per eliminare la pressione residua; quando non esce più vapore lasciate il pulsante e agitate leggermente la pentola. La pressione può di nuovo salire e la valvola di sicurezza rossa può tornare ad essere visibile. Attendete fino a che non si riabbassi, poi premete di nuovo il pulsante di blocco/ sblocco. Ripetete l'operazione fino a che non fuoriesce più vapore. Ora potete premere il pulsante di blocco/ sblocco (5) e aprire la pentola.

Metodo 3: Decompressione rapida sotto l'acqua corrente

Se vi dà fastidio il vapore che esce adottando il metodo 2, mettete la pentola a pressione nel lavello e fate scorrere l'acqua fredda sopra il coperchio (ma non sull'impugnatura del coperchio e sulla valvola d'esercizio) fino a che la valvola di sicurezza (4) non si sarà completamente abbassata (illustrazione G).

Premete ora cautamente il pulsante di blocco/ sblocco (5), per eliminare la pressione residua; quando non esce più vapore lasciate il pulsante e agitate leggermente la pentola. La pressione può di nuovo salire e la valvola di sicurezza rossa può tornare ad essere visibile. Passate di nuovo il coperchio sotto l'acqua fredda fino a che la valvola di sicurezza non si riabbassi, poi premete nuovamente il pulsante di blocco/ sblocco. Ripetete l'operazione fino a che non fuoriesce più vapore. Ora potete premere il pulsante di blocco/ sblocco (5) e aprire la pentola.



5. Al primo utilizzo:

Controllare la pentola prima dell'uso per assicurarsi che non vi siano difetti nel materiale, in particolare sul fondo della pentola. Durante il processo di produzione a volte può succedere che alcune particelle di materiali, come ad es. delle schegge metalliche, restino attaccate alla pentola. Rimuoverle per evitare che graffi no le superfici.

Prima di utilizzarle per la prima volta, pulite le vostre pentole con un panno morbido o con una spugna, un po' d'acqua e del detersivo delicato per piatti, poi fateci bollire dell'acqua per 2 – 3 volte. Quindi spalmare alcune gocce di olio commestibile sul rivestimento con un foglio di carta da cucina. (Per gli usi successivi non è più necessario utilizzare del grasso o dell'olio).

Qualora si cucini su un piano in vetroceramica, accertarsi che tra il fondo della pentola e il piano cottura non vi sia alcun residuo che potrebbe causare dei graffi sulla superficie del piano cottura. Non spostare la pentola trascinandola sul piano cottura, ma sollevarla sempre. Si declina ogni responsabilità per danni dovuti ai suddetti motivi.

Per un'ottimale sfruttamento del calore, posizionate le pentole sempre al centro della fiamma. Per utilizzare anche il calore immagazzinato dalla pentola, basta ridurre la fonte di calore abbassando la fiamma.

6. Cuocere e arrostitire:

Utilizzare esclusivamente accessori e utensili da cucina in plastica, legno o silicone, avendo cura di evitare i metalli e nel modo più assoluto oggetti taglienti o appuntiti per girare o per sollevare i cibi cotti o arrostiti. In tal modo la qualità del rivestimento antiaderente si conserverà molto a lungo. Tenere inoltre presente che le superfici rivestite si ammorbidiscono alle alte temperature e pertanto vi è un maggior rischio di danneggiarle.

Non utilizzare elettrodomestici come per es. un mixer o un frullatore a immersione nella pentola per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

Evitare in ogni caso di surriscaldare la pentola, ad esempio riscaldandola a vuoto o utilizzando oli o grassi inadatti, e tenere presente che i piani cottura elettrici o vetroceramica alla massima potenza possono raggiungere temperature fino a 300 °C e oltre. Se il grasso nella pentola dovesse prender fuoco, non spengetelo mai con l'acqua, bensì coprendo la pentola con un panno o con una coperta antifuoco.

Il fornello a induzione implica un'evaporazione rapida dei liquidi contenuti nei cibi a causa della sua velocità di riscaldamento. Evita assolutamente di lasciar evaporarsi tutto il liquido contenuto nelle pentole sorvegliando la cottura sempre. Usando le pentole su una piastra ad induzione, si potrebbero avvertire un insolito brusio, dovuto alle caratteristiche elettromagnetiche della piastra.

7. Dopo l'utilizzo:

Prima di procedere alla pulizia, lasciar raffreddare la pentola. Non riempire mai di acqua fredda la pentola ancora calda poiché il rivestimento potrebbe danneggiarsi.

Non raffreddare il coperchio in vetro caldo con acqua fredda, ma lasciare che si raffreddino da soli.

Lavare le pentole rivestite e le pentole con il fondo a induzione in lavastoviglie solo in casi eccezionali, in quanto i detergenti aggressivi infiltrandosi anche nei più piccoli graffietti possono rovinare i rivestimenti e distruggerli col tempo. Anche i fondi a induzione, in particolare, vengono rovinati e nei casi peggiori possono staccarsi dalla pentola. Grazie all'effetto „Easy Clean“ è sufficiente lavare la pentola a mano con un panno e acqua calda oppure con poco detergente neutro.

Non lavate il coperchio per la cottura a vapore e la guarnizione in lavastoviglie, ma solo ed esclusivamente a mano.

Non utilizzare mai pagliette né detergenti abrasivi per la pulizia. Se fossero rimasti attaccati dei residui, staccarli lasciando la pentola in ammollo o facendovi bollire un po' d'acqua.

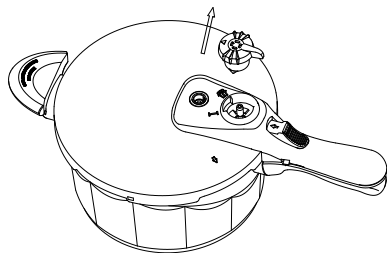
8. Montaggio della valvola d'esercizio con regolatore di pressione + impugnatura

Valvola d'esercizio con regolatore di pressione (3):

per togliere la valvola girate la vite all'interno del coperchio in senso antiorario.

Ora potete togliere la valvola tirandola fuori a mano.

Per montare la valvola mettetela nella giusta posizione nel coperchio e avvitatela bene.



Impugnatura (2 + 7 + 8):

serrate le viti di tanto in tanto.

9. Cura, custodia e manutenzione

Custodia della guarnizione in silicone:

riponete la guarnizione di silicone in un luogo scuro (al riparo dalla luce solare e dai raggi UVA), asciutto e pulito.

Consiglio: per proteggere la guarnizione di silicone, mettetela con il coperchio rivolto verso l'alto con la guarnizione inserita sulla pentola dopo averlo lavato.

Manutenzione:

le parti della pentola a pressione che sono soggette ad usura vanno sostituite con regolarità.

La garanzia ai sensi di legge si applica per l'uso domestico (e non per l'uso a fini commerciali) della pentola. Questa garanzia non copre i danni causati da un uso negligente o improprio della pentola a pressione, ad esempio:

- **Danni causati da negligenza come urti e cadute e da incrostazioni di olio/ grasso sul piano di cottura e sul fondo della pentola**
- **Danni provocati dal surriscaldamento e dall'uso della pentola vuota sulla fonte di calore (formazione di incrostazioni e carbonizzazione)**
- **Danni provocati da intaccature e graffi dovuti all'uso di utensili di metallo non idonei, come coltelli a punta, forchette, fruste o frullatori ad immersione**
- **Danni provocati da detergenti molto aggressivi in lavastoviglie**

10. Domande e risposte:

Importante: spegnete sempre il fornello e lasciate freddare la pentola a pressione, prima di tentare di risolvere un problema

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il vapore esce da sotto il coperchio più a lungo del solito	<ul style="list-style-type: none"> - Il coperchio non è chiuso bene - Il calore non è sufficiente - Il fornello non è della giusta misura per la pentola - L'impugnatura del coperchio è allentata - La valvola d'esercizio (3) o la valvola di sicurezza (4) sono sporche/ ostruite o danneggiate 	<ul style="list-style-type: none"> - Chiudete bene la pentola - Regolate la fiamma al massimo - Mettete la pentola su un fornello della misura adeguata - Avvitare bene la vite all'interno del coperchio - Pulite bene o sostituite le parti
La pentola non si può chiudere o il pulsante di blocco/ sblocco (5) per chiuderla si inceppa	<ul style="list-style-type: none"> - La guarnizione di silicone non è montata bene - La pentola non è chiusa in modo giusto - L'impugnatura del coperchio e/ o il manico della pentola non sono montati correttamente - L'impugnatura del coperchio è difettosa 	<ul style="list-style-type: none"> - Inserite la guarnizione in modo corretto nel coperchio - Chiudete la pentola correttamente - Controllate il montaggio delle impugnature ed eventualmente serrate di nuovo le viti - Sostituite l'impugnatura del coperchio o contattate il produttore
Il vapore fuoriesce dal bordo del coperchio	<ul style="list-style-type: none"> - La guarnizione di silicone è usurata, danneggiata o difettosa 	<ul style="list-style-type: none"> - Cambiate la guarnizione

Tempi di cottura di riferimento:

Alimenti	Acqua da aggiungere in litri (alimenti : acqua)	Tempo di cottura in minuti
manzo	1/2	ca. 15 - 20
costolette di maiale	1/2	ca. 8 - 12
pollo	1/2	ca. 8 - 10
pesce	1/3	ca. 2 - 4
agnello	1/2	ca. 8 - 12
mais	2/3	ca. 5 - 8
patate	2/3	ca. 5 - 8
riso	1/4	ca. 4 - 6
porridge	1/3	ca. 8 - 10
fagioli	1/4	ca. 12 - 16

I tempi di cottura indicati sono approssimativi e possono variare di volta in volta anche se l'alimento è lo stesso, perché la sua forma, consistenza e qualità sono suscettibili di variazioni. Esempio: Lei vuole cucinare 500 g di patate. Come valore indicativo per quanto riguarda le patate può calcolare 2:3, vuol dire che aggiunge 750 ml d'acqua. Non riempite mai la pentola a pressione oltre i 2/3 della sua capacità. I tempi di cottura dipendono anche dai gusti personali; potete prolungare la cottura delle pietanze senza problemi, ma se si scuociono non si può più far nulla. Scegliete quindi prima dei tempi di cottura brevi, fino a che non avrete acquistato confidenza con la vostra pentola a pressione.

NL STONELINE® - De enige echte

Hartelijk gefeliciteerd met uw aankoop. U hebt gekozen voor een kwaliteitsproduct van STONELINE®. Het merk STONELINE® staat voor vernieuwende technologie, optimale kwaliteit en een goed ontwerp.

Met STONELINE® blijft de natuurlijke en onvervalste smaak van de ingrediënten behouden.

Wettelijke garantie: mocht er ooit sprake zijn van een defect, dan gelden vanzelfsprekend voor alle artikelen de wettelijke garantieaanspraken.

De garantie vervalt in geval van oneigenlijk of ondeskundig gebruik.

Email: klantenservice@stoneline.eu

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product vóór de eerste keer gebruikt en volg alle aanwijzingen op, zodat u jarenlang plezier hebt van uw STONELINE®-product. Verkeerd gebruik kan schade veroorzaken. Laat niemand de snelkookpan gebruiken, voordat deze de hele gebruiksaanwijzing heeft gelezen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

1. Veiligheidsaanwijzingen:

a. Algemeen

- Zorg dat kinderen niet in de buurt van de snelkookpan komen, als deze in gebruik is.
- Gebruik de snelkookpan alleen voor de doeleinden die in de gebruiksaanwijzing vermeld staan.
 - o Nooit in een verwarmde oven zetten. De grepen, de drukventielen en het veiligheidsmechanisme kunnen bij hoge temperatuur beschadigd raken.
 - o Nooit als friteuse gebruiken.
 - o Vlees kunt u vooraf in de snelkookpan aanbraden, maar gebruik hiervoor wel het glazen deksel. Pas na het aanbraden en het toevoegen van vloeistof, de snelkookpan met het deksel sluiten.
 - o Alleen voor huishoudelijk gebruik geschikt.
 - o Niet voor medische doeleinden (bv. als sterilisator) geschikt.


b. Vóór gebruik

- Controleer vóór elk gebruik van de snelkookpan of de ventielen, de afdichtring en de veiligheidsmechanismen goed functioneren. Alleen dan is een veilige omgang met de snelkookpan gegarandeerd. Meer informatie hierover staat onder *punt 2 Veiligheidsmechanismen*.
- Breng geen wijzigingen aan de snelkookpan aan (vooral niet aan het veiligheidsmechanisme), die niet in de gebruiksaanwijzing beschreven zijn. Behandel de drukventielen nooit met olie of vet.
- Combineer deze snelkookpan niet met onderdelen voor snelkookpannen van andere fabricaten.
- Gebruik alleen originele vervangende onderdelen. Vervang regelmatig de onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn (bv. de siliconen afdichtring 9). Indien slijtagedelen beschadigd zijn of scheuren vertonen, deze onmiddellijk vervangen.
- Gebruik de snelkookpan niet meer, als de kookpan of onderdelen daarvan beschadigd zijn.

c. Tijdens de bediening

- Deze pan kookt onder druk. Ondeskundig gebruik kan brandwonden veroorzaken. Controleer - of de snelkookpan correct gesloten is, voordat u begint te koken. Verwarm de snelkookpan niet, als het deksel slechts los op de pan ligt! Hoe het deksel van de snelkookpan correct gesloten wordt, staat onder *punt 3. Snel koken – zo eenvoudig is het*.
- Gebruik alleen warmtebronnen die in de gebruiksaanwijzing vermeld staan.
- Controleer of er voldoende vloeistof in de snelkookpan zit, voordat u de ingrediënten aan de kook brengt. Houd er rekening mee dat de vloeistof nooit helemaal verdampt mag zijn, anders kan het gerecht aanbranden en kunnen de snelkookpan en het fornuis beschadigd raken. Bij extreme oververhitting kunnen de plastic onderdelen en ook het aluminium gaan smelten. Zet in dit geval de kookplaat meteen uit en beweeg de snelkookpan niet, totdat deze helemaal afgekoeld is. Zet het raam open.
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3 van de complete inhoud.
- Vul de snelkookpan slechts tot de helft, als u voedingsmiddelen wilt koken die tijdens het kookproces uitzetten of gaan schuimen, bv. rijst, graan, gedroogde groente.
- Laat de snelkookpan nooit zonder toezicht op het fornuis staan. Verlaag de warmtetoevoer, zodra het rode veiligheidsventiel (4) zichtbaar wordt, omdat anders de vloeistof in de snelkookpan te snel verdampt, waardoor de kooktijd verandert. Als de complete vloeistof verdampt is, kan het gerecht aanbranden en de snelkookpan beschadigd raken.
- Beweeg de snelkookpan heel voorzichtig, als deze onder druk staat. Raak nooit de pan zelf aan, maar alleen de grepen van de pan en de knoppen. Gebruik eventueel pannenlappen.

d. Tijdens het openen

- Probeer nooit de snelkookpan te openen, als deze onder druk staat. Open de pan nooit geforceerd en alleen als u er zeker van bent, dat het ventiel niet meer onder druk staat. Hoe de druk op het ventiel verlaagd kan worden, staat onder *punt 4. Stoom laten ontsnappen en pan openen, methode 1 – 3*.
- Voordat u de snelkookpan opent, beweegt u deze altijd voorzichtig een beetje heen en weer, zodat er niet plotseling een stoomwolk ontstaat, waaraan u zich zou kunnen verbranden. Dit is vooral belangrijk bij het versneld stoom laten ontsnappen via het drukregelventiel of bij het laten afkoelen onder koud stromend water.
- Als u de stoom via het drukregelventiel laat ontsnappen of de pan onder stromend water laat afkoelen, moet u erop letten dat u uw handen, hoofd en lichaam niet in de buurt van het drukregelventiel houdt. De hete stoom kan namelijk brandwonden veroorzaken.
- Indien u de snelkookpan na het openen weer wilt sluiten, zet u het drukregelventiel (3) op de positie . Pas nadat het deksel stevig gesloten is, het ventiel op de positie I zetten.

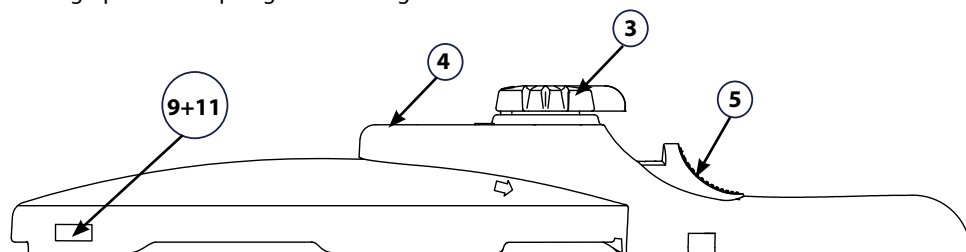
e. Belangrijke aanwijzingen voor levensmiddelen

- Kook nooit appels of andere fruitsoorten in de snelkookpan. Onder het oppervlak kunnen stoombellen ontstaan die bij het openen van de pan kunnen ontsnappen, waardoor u brandwonden zou kunnen oplopen.
- Als u vlees met een velletje in de snelkookpan toebereidt, kan het stuk vlees door de druk gaan opzwellen. Prik daarom nooit met een vork in het velletje van het vlees, zolang er nog lucht onder het velletje zit. U zou zich kunnen branden.
- Bij worst met een plastic velletje prikt u vóór het koken enkele keren met een vork in het velletje, zodat dit niet door de druk openspringt en zodoende brandwonden kan veroorzaken.
- Breng sterk schuimende levensmiddelen, bv. hulsvruchten, eerst aan de kook, zonder dat het deksel op de pan zit. Schep er dan het schuim af en sluit pas dan het deksel. Vul de pan slechts voor de helft.


2. Veiligheidsmechanismen controleren

Deze snelkookpan heeft verschillende veiligheidsmechanismen.

Controleer vóór elk gebruik of de veiligheidsmechanismen goed functioneren. Breng nooit wijzigingen aan deze veiligheidsmechanismen aan. Voer de controle aan de hand van de volgende stappen uit: Controleer vóór het gebruik van de snelkookpan of de ventielen, de afdichtring en de grepen van de pan goed en stevig vastzitten.



(3) Drukregelventiel

Controleer of het ventiel probleemloos gedraaid kan worden (van  naar I).

(4) Veiligheidsventiel

Controleer of het veiligheidsventiel schoon is. Houd hiervoor het deksel tegen het daglicht, zodat u door het ontluichtingsbuisje heen in het ventiel kunt kijken. Als het buisje verstopt is, kunt u dit met een klein borsteltje of een pijpenkoter reinigen (*afbeelding C*).

(9 + 11) Siliconen afdichtring en veiligheidsvenster

Let erop dat de siliconen afdichtring en de rand van het deksel schoon zijn. Controleer tevens vóór elk gebruik of de afdichtring onbeschadigd is. Leg dan de afdichtring zo in het deksel, dat hij volledig plat ligt.

In de rand van het deksel zit een klein veiligheidsvenster. Indien de druk in de snelkookpan te hoog is, wordt de afdichtring naar buiten toe gedrukt en kan de stoom ontwijken.

Tip: wij adviseren de afdichtring met water te besprenkelen of met een beetje spijsolie in te smeren, zodat het deksel makkelijker op de snelkookpan geplaatst kan worden.

(5) Ontgrendelingsknop

Controleer vóór elk gebruik of de snelkookpan geopend kan worden. Druk hiervoor op de ontgrendelingsknop en draai het deksel tegen de wijzers van de klok in. Let erop dat de pijlen van het deksel en de handgreep van de pan tegenover elkaar liggen. Pas dan kan de pan geopend worden (*afbeelding A + B*).

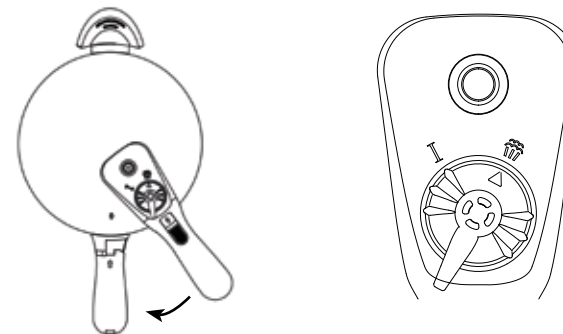
3. Snel koken – zo eenvoudig is het:

- Doe de gewenste levensmiddelen en de benodigde hoeveelheid vloeistof in de snelkookpan. Houd de volgende hoeveelheden aan (levensmiddelen en vloeistof samen):
 - o Voeg minstens 1/4 liter toe.
 - o Vul de snelkookpan maximaal voor 2/3
 - o Als levensmiddelen schuimen of uitzetten (bv. rijst, graan, gedroogde groente), de pan maximaal tot 1/2 vullen

- Leg de afdichtring (9) plat in de rand van het deksel.

Houd met de linkerhand de greep van de pan (7) vast en leg met de rechterhand het deksel (1) op de snelkookpan. Let er daarbij op dat de pijlen op het deksel en op de greep van de pan tegenover elkaar liggen (*afbeelding A*). Draai het deksel met de wijzers van de klok mee naar de greep van de pan toe, tot de ontgrendelingsknop (5) met een hoorbare 'klik' vast komt te zitten (*afbeelding B*).

Controleer of het drukregelventiel (3) op  staat.



- Draai het drukregelventiel (3) van het deksel naar de positie I en zet de snelkookpan op het fornuis.



Zet de kookplaat op de hoogste stand. Als de druk in de snelkookpan stijgt, wordt het rode veiligheidsventiel (4) zichtbaar, er ontstaat een licht sissend geluid. De snelkookpan kan in deze toestand niet meer geopend worden. Het kan enkele minuten duren, totdat de gaarfase bereikt is (*afbeelding D + E*).

Verlaag nu de temperatuur door de kookplaat op een lagere stand te zetten. Hierdoor spaart u energie en voorkomt u dat de kookvloeistof in de snelkookpan te snel verdampt.

Let daarbij op de volgende punten:

- o Indien de temperatuur van de kookplaat niet verlaagd wordt, zal de stoom via het drukregelventiel (3) ontwijken. Hierdoor neemt de vloeistof in de snelkookpan sterk af. De kooktijd wordt dan ook korter. Als de vloeistof compleet verdampt is, kan het gerecht aanbranden en de snelkookpan beschadigd raken.
- o Om dit te voorkomen, zet u de kookplaat meteen op een lagere stand.
- o Als de warmtetoevoer op een te lage stand gezet wordt/ staat, daalt de druk in de snelkookpan langzaam en zakt het rode veiligheidsventiel (4) naar onderen. Dit veroorzaakt een langere kooktijd.

4. Stoom laten ontsnappen en pan openen

Opgelet:

Open de pan nooit geforceerd. De snelkookpan kan alleen geopend worden, als de druk in de pan volledig afgebouwd is. Dit is het geval als het rode veiligheidsventiel (4) compleet naar onderen in het deksel gezakt is.

Er zijn drie mogelijkheden om de stoom uit de snelkookpan te laten ontsnappen.

Voordat u de snelkookpan opent, schuift u de pan voorzichtig heen en weer, zodat eventuele stoombellen verdwijnen. Laat nog een keer stoom ontsnappen.


Zodra de druk in de snelkookpan volledig afgebouwd is, kan de ontgrendelingsknop (5) ingedrukt en de pan geopend worden.

Methodie 1: Laten afkoelen

Net voordat het einde van de kooktijd bereikt is, neemt u de snelkookpan van de kookplaat en laat u de pan afkoelen. Als het rode veiligheidsventiel (4) helemaal gezakt is, drukt u voorzichtig op de ontgrendelingsknop (5) om de rest van de stoom te laten ontsnappen. Zodra er geen stoom meer ontsnapt, laat u de knop los en beweegt u de snelkookpan voorzichtig heen en weer. Als er nog een keer stoom opstijgt, wordt het rode veiligheidsventiel weer zichtbaar. Wacht tot dit rode veiligheidsventiel weer gezakt is en druk nog een keer op de ontgrendelingsknop. Herhaal dit zo vaak, totdat er geen stoom meer ontsnapt. Houd nu de ontgrendelingsknop (5) ingedrukt om de pan te kunnen openen.

Tip: deze methode adviseren wij vooral bij gerechten die een lange kooktijd hebben en bij levensmiddelen die bij het koken gaan schuimen. Laat ook aardappelen in de schil op deze manier afkoelen; bij de andere methodes kunnen ze namelijk opspringen.

Methodie 2: Druk langzaam afbouwen met het drukregelventiel

Zet het drukregelventiel (3) op de positie . De stoom ontsnapt nu door het drukregelventiel. Laat het drukregelventiel zo lang in deze positie staan, totdat de stoom volledig ontsnapt is.

Opgelet: de ontsnappende stoom is ontzettend heet! (afbeelding F)



Als het rode veiligheidsventiel (4) compleet gezakt is, drukt u voorzichtig de ontgrendelingsknop (5) in om de overige stoom te laten ontsnappen. Als er geen stoom meer ontsnapt, laat u de knop los en beweegt u de snelkookpan voorzichtig heen en weer. Als er nog een keer stoom opstijgt, wordt het rode veiligheidsventiel weer zichtbaar. Wacht tot het rode veiligheidsventiel weer gezakt is en druk nog een keer op de ontgrendelingsknop. Herhaal dit zo vaak, totdat er geen stoom meer ontsnapt. Houd nu de ontgrendelingsknop (5) ingedrukt om de pan te kunnen openen.

Methodie 3: Snel laten afkoelen onder stromend water

Als u de stoom niet volgens methode 2 wilt laten ontsnappen, zet u de snelkookpan in de gootsteen en laat u koud water over het deksel (niet over de dekselgreep en het drukregelventiel) lopen, totdat het rode veiligheidsventiel (4) volledig gezakt is (afbeelding G).

Druk nu voorzichtig op de ontgrendelingsknop (5) om de overige stoom te laten ontsnappen. Als er geen stoom meer ontsnapt, laat u de knop los en beweegt u de snelkookpan voorzichtig heen en weer. Als er nog een keer stoom opstijgt, wordt het rode veiligheidsventiel weer zichtbaar. Koel het deksel weer af en wacht tot het rode veiligheidsventiel weer gezakt is. Druk nog een keer op de ontgrendelingsknop. Herhaal dit zo vaak, totdat er geen stoom meer ontwijkt. Houd nu de ontgrendelingsknop (5) ingedrukt om de pan te kunnen openen.

5. Vóór het eerste gebruik:

Controleer uw kookgerei vóór het eerste gebruik altijd op mogelijk achtergebleven materiaal, met name op de bodem van het kookgerei. Het is mogelijk dat er tijdens het productieproces restmateriaal, zoals kleine metaalsplinters, in het kookgerei is achtergebleven. Verwijder deze deeltjes om krassen op het materiaal te voorkomen.

Reinig vóór het eerste gebruik je koken met een zachte doek of spons, wat water en een mild reinigingsmiddel en kook de pot 2 - 3 keer uit. Breng vervolgens met een papieren keukendoek enkele druppels spijsolie op de coating aan. (U hoeft daarna geen vet of olie meer te gebruiken).

Wanneer u een glaskeramiek-kookplaatgebruikt, let er dan op dat er zich geen vuil tussen de bodem van de pot en de kookplaat bevindt, waardoor het oppervlak van de kookplaat beschadigd zou kunnen raken. Schuif potten niet over de kookplaat heen en weer, maar til ze steeds op wanneer u ze wilt verplaatsen. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die om de hierboven genoemde redenen ontstaat.

Om een goede warmteoverdracht te garanderen, zet de pot altijd midden op het fornuis. U kunt ook in voorkomend geval, de opgeslagen energie van uw pot om vermindering van de levering van energie.

6. Tijdens het koken en braden:

Gebruik uitsluitend keukengerei en keukenmateriaal van kunststof, hout of siliconen, niet van metaal en gebruik zeker geen scherpe of puntige voorwerpen, om gerechten om te draaien of uit de pot te nemen. Daardoor blijft de kwaliteit van de antiaanbaklaag zo lang mogelijk behouden. Let er ook op dat gecoate oppervlakken bij hogere temperaturen zachter worden en daardoor gemakkelijker beschadigd raken.

Gebruik geen elektrische apparaten zoals een mixer in uw kookgerei, omdat daardoor de antiaanbaklaag onherstelbaar beschadigd raakt.

Vermijd in elk geval oververhitting, bijvoorbeeld door leegkoken, door het gebruik van ongeschikte olie of vet en let erop dat de temperatuur van de kookplaat en glazen keramische kookplaat bij vol vermogen 300 °C of zelfs nog hoger kan worden. Als het te warm vet eenmaal ontbranden, verwijder dezenooit met water, maar gebruik een deken of een metalen deksel.

Bij het gebruik van inductiekookplaten verdampt de vloeistof in het voedsel heel snel als gevolg van de snelle opwarming. Vermijd leegkoken van uw potten door bij het koken altijd een oogje in het zeil te houden. Met het gebruik van inductiekookplaat kunnen er ongebruikelijke geluiden zoemen, vanwege de elektromagnetische eigenschappen van het inductiekookplaat.

7. Na gebruik:

Laat uw kookgerei afkoelen voordat u het reinigt. Vul het nog warme kookgerei nooit met koud water, anders kan de coating loslaten.

Laat heet glazen dekse! niet snel onder koud water koelen, maar laat ze al eerder afkoelen.

Gecoat kookgerei en kookgerei met een inductiebodem mag alleen bij hoge uitzondering in een vaatwasmachine worden gereinigd. De agressieve reinigingsmiddelen dringen zelfs door in zeer kleine krasjes en logen de coating uit, zodat deze na verloop van tijd onherstelbaar beschadigd raakt. Dat geldt vooral ook voor inductiebodems, die in het ergste geval zelfs van het kookgerei kunnen loslaten. Dankzij het Easy Clean Effect is het voldoende om het kookgerei alleen met een doek en heet water af te nemen of met een beetje mild afwasmiddel met de hand te reinigen.

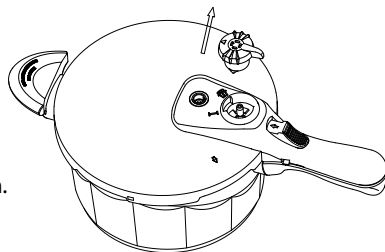
Maak het deksel van de snelkookpan en de afdichtring met de hand in de gootsteen schoon, niet in de afwasmachine doen!

Nooit reinigen met staalwol of zandhoudende schuurmiddelen. Wanneer er etensresten achterblijven, maakt u deze los door deze te weken of even te koken.

8. Drukregelventiel + grepen:

Drukregelventiel (3):

Om het drukregelventiel eraf te halen, draait u de schroef aan de binnenkant van het deksel tegen de wijzers van de klok in. Nu kan het drukregelventiel met de hand naar boven toe eruit gehaald worden. Om het drukregelventiel te monteren, het ventiel in de juiste positie in het deksel leggen en stevig aandraaien.



Grepen (2 + 7 + 8):

Draai de schroeven regelmatig aan.

9. Bewaren en onderhouden:

Bewaren van de siliconen afdichtring:

Bewaar de siliconen afdichtring op een donkere, droge en schone plek, de afdichtring mag niet aan zonlicht of aan uv-stralen blootgesteld worden.

Tip: leg het gereinigde deksel met afdichtring omgekeerd op de snelkookpan, dan gaat de siliconen afdichtring langer mee.

Onderhoud:

Onderdelen van de snelkookpan die aan slijtage onderhevig zijn, moeten regelmatig vervangen worden.

De wettelijke garantie is beperkt tot privé-gebruik (commercieel gebruik valt niet onder de garantie). De garantie geldt ook niet voor schade die door misbruik/ ondeskundige toepassing is ontstaan, bv.:

- Schade door onvoldoende zorg of onvoldoende onderhoud, inkoken van olie/ vet op de kookplaat en op de bodem van de snelkookpan
- Schade door oververhitting resp. droog laten koken (vorming van teerhars)
- Schade door gebruik van ongeschikt metalen kookgerei dat krassen veroorzaakt, zoals spitse of scherpe messen, vorken, een mixer of staafmixer
- Schade door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen in de afwasmachine

10. Vragen en antwoorden:

Belangrijk: schakel steeds de kookplaat uit en laat de snelkookpan afkoelen, voordat u het probleem gaat oplossen.

probleem	mogelijke oorzaak	oplossing
Als de stoom langer dan gebruikelijk bij het deksel ontwijkt	- Het deksel is niet dicht - De warmtetoevoer is niet hoog genoeg - De kookplaat heeft niet de juiste afmeting voor de snelkookpan - De dekselgreep zit los - Het drukregelventiel (3) of het veiligheidsventiel (4) zijn vies of beschadigd	- Sluit de snelkookpan op de juiste manier - Zet de kookplaat op de hoogste stand - Zet de snelkookpan op een kookplaat met een passende afmeting - Draai de schroef aan de binnenkant van het deksel vast - Reinig of vervang de onderdelen
Als de snelkookpan niet gesloten kan worden of de ontgrendelingsknop (5) klemt bij het sluiten	- De siliconen afdichtring zit niet correct in de rand van het deksel - De snelkookpan zit niet goed dicht - De dekselgreep en/ of de greep van de pan zijn niet correct gemonteerd - De dekselgreep is defect	- Leg de afdichtring correct in de rand van het deksel - Sluit de snelkookpan op de juiste manier - Controleer of de grepen goed gemonteerd zijn, draai de schroeven eventueel nog een keer aan - Vervang de dekselgreep of neem contact op met de fabrikant
Als de stoom bij de rand van het deksel ontwijkt	- De siliconen afdichtring functioneert niet meer goed, is beschadigd of defect	- Vervang de afdichtring

Kooktijden - richtlijnen:

eten/ levensmiddel	hoeveelheid water in liter (levensmiddel : water)	kooktijd in minuten
rundvlees	1/2	ca. 15 - 20
varkenslappen	1/2	ca. 8 - 12
kip	1/2	ca. 8 - 10
vis	1/3	ca. 2 - 4
lamsvlees	1/2	ca. 8 - 12
maïs	2/3	ca. 5 - 8
aardappelen	2/3	ca. 5 - 8
rijst	1/4	ca. 4 - 6
havermout	1/3	ca. 8 - 10
boontjes	1/4	ca. 12 - 16

Deze kooktijden zijn richtlijnen. Bij dezelfde hoeveelheden levensmiddelen kan de kooktijd keer op keer verschillen, omdat de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen variëren. Voorbeeld: U wilt 500 g aardappelen koken. Als een gids kunt u van aardappelen met 2: verwachten 3, dwz Ze geven 750 ml water. Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3 van de complete inhoud. De kooktijden zijn afhankelijk van uw persoonlijke smaak. Indien een gerecht niet voldoende gaar is, kunt u de kooktijd verlengen. Als een gerecht te lang gekookt werd, kunt u dit echter niet meer terugdraaien. Kies daarom voor de zekerheid eerst een kortere kooktijd, om bij de volgende keer de 50 kooktijd met deze snelkookpan beter in te kunnen schatten.

Vi gratulerar ditt produktval. Du har valt att köpa en kvalitetsprodukt från STONELINE®. Märket STONELINE® står för framtidsinriktad teknik, optimerad kvalitet och god design.

Med STONELINE® bibehåller maten sin naturliga och oförfalskade smak.

Rättslig garanti: Om fel skulle uppstå gäller de lagstadgade garantirättigheterna för alla artiklar.

Garantin gäller inte vid missbruk eller felaktig användning.

Email: kundtjänst@stoneline.eu

Se till att noggrant läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder produkten för första gången och se till att följa alla anvisningar så att du kan ha glädje av din STONELINE®-produkt i många år. Felaktig hantering kan leda till skador. Låt aldrig någon använda tryckkokaren som inte har läst denna bruksanvisning. Spara denna bruksanvisning.

1. Säkerhetsanvisningar:

a. Allmänt

- Se till att barn håller sig utom räckhåll för tryckkokaren när denna används.
- Använd tryckkokaren endast för de ändamål som anges i bruksanvisningen.
 - o Använd den inte i ugnen. Handtagen, ångventilerna och säkerhetsmekanismen kan ta skada av de höga temperaturerna.
 - o Använd den inte för fritering.
 - o Du kan först bryna köttet men använd då glaslocket. Först efter det du brynt köttet och tillsatt vätska kan du sätta på tryckkokarens lock.
 - o Använd tryckkokaren endast i hushållet.
 - o Inte för medicinska ändamål, t ex som sterilisator.


b. Före användning

- Kontrollera före varje användning av tryckkokaren att ventilerna, tätningarna och säkerhetsmekanismerna är funktionsdugliga. Bara då kan säker användning garanteras. Detaljer rörande kontrollen finns under *punkt 2. Säkerhetsmekanismer*.
- Gör inte några ändringar på tryckkokaren (speciellt inte på säkerhetsmekanismerna) som inte beskrivs i bruksanvisningen. Olja eller fetta inte in tryckventilerna.
- Kombinera inte denna tryckkokare med delar som hör till tryckkokare från andra tillverkare.
- Använd endast originalreservdelar. Byt regelbundet ut förslitningsdetaljer som silikontätningssringen (9). Om förslitningsdetaljer visar skador eller sprickor ska dessa omedelbart bytas ut.
- Använd inte tryckkokaren längre om kokkärlet eller delar därav är defekta.

c. Vid användning

- Detta kokkärlet lagar mat under tryck. Felaktig användning kan förorsaka brännskador. Se till att tryckkokaren är korrekt tillsluten innan du börjar laga mat. Använd inte tryckkokaren om locket bara ligger på lätt på kokkärlet. Information om hur du ska tillsluta tryckkokarens lock på rätt sätt hittar du under *punkt 3. Snabbmatlagning – så här enkelt går det*.
- Använd bara de slags spisar som anges i bruksanvisningen.
- Säkerställ före matlagning att det finns vätska i tryckkokaren. Se också till att vätskan aldrig förångas helt. Annars kan maten brännas vid och tryckkokaren och spisen kan ta skada. Vid extrem överhettning kan plastdetaljer och även aluminium börja smälta. I detta fall ska du omedelbart stänga av spisen och framför allt aldrig förflytta tryckkokaren förrän den svalnat fullständigt. Vädra köket.
- Fyll aldrig tryckkokaren mer än till 2/3 av dess volym. Fyll tryckkokaren bara till hälften om du tillagar livsmedel som sväller eller skummar upp vid tillagning, som t ex ris, spannmål, torkade grönsaker.
- Lämna aldrig tryckkokaren utan uppsikt medan du lagar mat i den. Sänk värmetillförseln så snart den röda säkerhetsventilen (4) blir synlig eftersom vätskan i tryckkokaren annars minskar snabbt. Tillagningstiden ändras. När all vätska har förångats kan maten brännas vid och tryckkokaren ta skada.
- Förflytta tryckkokaren mycket försiktigt så länge som den står under tryck. Rör inte på de heta ytorna på tryckkokaren utan bara på handtagen och knapparna. Använd grytlappar om det behövs.

d. När du öppnar tryckkokaren

- Försök aldrig att öppna tryckkokaren medan den står under tryck. Öppna den aldrig med våld. Öppna inte tryckkokaren förrän du förväntat dig om att trycket försvunnit fullständigt. Information om hur du släpper ut trycket i tryckkokaren hittar du under *punkt 4. Släppa ut ånga och öppna, metod 1 – 3*.
- Innan du öppnar tryckkokaren ska du alltid skaka den försiktigt så att inte några ångblåsor plötsligt lossnar och du bränner dig. Detta är särskilt viktigt vid snabbutsläpp av ångan med ångreglerventilen eller vid utsläpp av ångan under rinnande kallt vatten.
- Om du släpper ut ångan ur tryckkokaren genom ångreglerventilen eller under rinnande vatten ska du hålla händer, kropp och huvud på avstånd från ångutsläppet. Du kan annars bränna dig på den heta ångan.
- Om du vill tillsluta tryckkokaren igen efter det du öppnat den ställer du ångreglerventilen (3) på . Först när locket är tillslutet ordentligt ställer du den på I.

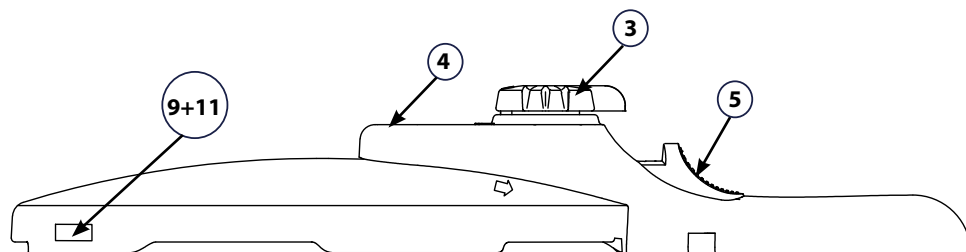
e. Viktiga anvisningar rörande livsmedel

- Tillaga inte äpplen och annan fruktkompott i tryckkokaren. Det kan bildas ångblåsor under skalet som spricker upp när du öppnar kokkärlet och som då kan medföra brännskador.
- När du tillagar kött med skinn måste du tänka på att det kan svälla genom trycket. Stick inte hål i köttet medan skinnet är uppsvällt så att du inte bränner dig.
- På korvprodukter med konstskinn bör du sticka hål på skinnet på flera ställen före tillagning så att skinnet inte spricker på grund av trycket och du kan bränna dig.
- Starkt uppskummande livsmedel som t ex baljväxter bör du först koka upp med öppet lock och skumma av. Först därefter kan locket tillslutas. Fyll kokkärlet bara till hälften.

2. Kontrollera säkerhetsmekanismerna

Denna tryckkokare är utrustad med flera säkerhetsmekanismer.

Kontrollera före varje användning följande arbetsmoment för att säkerställa att säkerhetsmekanismerna fungerar felfritt. Förändra aldrig dessa. Förvissa dig om före matlagning att ventiler, tätningsseringen och kokkärls handtag sitter rätt och sitter fast



(3) Ångreglerventil

Kontrollera att styrventilen kan förflyttas lätt (från  till I).

(4) Säkerhetsventil

Kontrollera att säkerhetsventilen är ren genom att hålla locket mot dagsljuset och titta in i avluftningsröret. Om röret är smutsigt ska du göra rent det med en liten borste eller en piprensare (Bild C).

(9 + 11) Silikontätningssring och säkerhetsfönster

Säkerställ att silikontätningsseringen och locket kant är rena. Kontrollera tätningsseringen före varje användning att den inte är defekt. Lägg sedan i tätningsseringen i locket så att den ligger fullständigt plant i det.

Dessutom finns ett säkerhetsfönster i locket kant. Om det uppstår ett för högt tryck i kokkärl trycks tätningsseringen utåt och ångan kan på så sätt släppas ut.

Tips: Vi rekommenderar att stryka in tätningsseringen med vatten eller lite matolja så att locket på tryckkokaren kan sättas på ännu lättare.

(5) Upplåsningsknapp

Testa före varje användning att tryckkokaren kan öppnas genom att trycka på upplåsningsknappen och vrida locket moturs. Se till att de på locket och kokkärls handtag markerade pilarna sitter mitt emot varandra. Först då kan kokkärl öppnas (Bild A + B).

3. Snabbmatlagning – så här enkelt går det:

a. Fyll tryckkokaren med önskade livsmedel och nödvändig vätska.


Då gäller följande mängder (mat och vätska tillsammans):

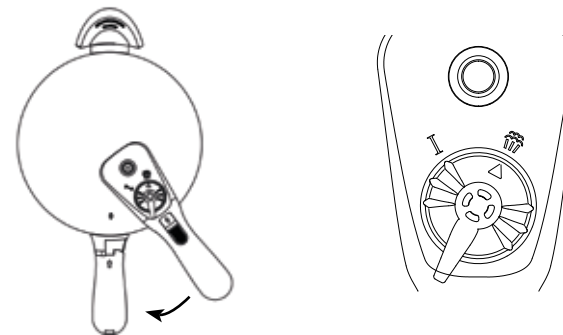
o Tillsätt minst 1/4 liter.

o Fyll tryckkokaren max till 2/3

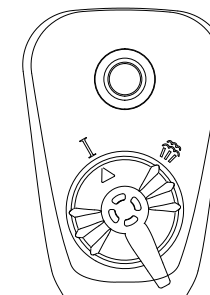
o Om du tillagar skummande och svällande livsmedel som t ex ris, spannmål, torkade grönsaker fyller du tryckkokaren max till hälften

b. Lägg tätningsseringen (9) plant i locket kant.

Håll fast i kokkärls handtag (7) med vänster hand och sätt på tryckkokarens lock (1) på kokkärl med höger hand. När du sätter på det ska du se till att pilarna som är markerade på locket och kokkärls handtag sitter mitt emot varandra (Bild A). Skjut locket medurs i riktning mot kokkärls handtag till upplåsningsknappen (5) fästs med ett hörbart klick (Bild B). Se till att ångreglerventilen (3) står på .



c. Vrid ångreglerventilen (3) på locket till I och ställ tryckkokaren på spisen.



Ställ nu på spisen på högsta värmen. När trycket i tryckkokaren stiger blir den röda säkerhetsventilen (4) synlig och du hör ett lätt väsande ljud. Tryckkokaren kan inte längre öppnas. Det kan dröja några minuter tills rätt tillagningsnivå uppnåtts (Bild D + E).

Reducera nu värmeförseln genom att minska värmen på kokplattan. Du spar på så sätt energi och undviker att vätskan i kokkärl förångas för snabbt.

Beakta följande punkter:

o Om värmeförseln inte regleras släpps ånga ut ur ångreglerventilen (3). Detta gör att vätskan i tryckkokaren snabbt minskar. Tiderna till maten är färdig förkortas. När all vätska förångats kan maten brännas vid och tryckkokaren ta skada. Undvik detta. Sätt genast kokplattan i ett lägre temperaturläge.

o Om du reglerar värmeförseln för starkt/ ställer in värmen för lågt så sjunker trycket i tryckkokaren långsamt och den röda säkerhetsventilen (4) kommer att sjunka ner. Därigenom förlängs tiden till maten blir färdig.

4. Släppa ut ånga och öppna

Obs:

Försök aldrig att öppna tryckkokaren med våld. Tryckkokaren kan bara öppnas när det inre trycket försvunnit helt. Detta ser du på att den röda säkerhetsventilen (4) i locket sjunkit ner igen.

Släpp ut ångan ur tryckkokaren med en av de följande tre möjligheterna.

Skaka försiktigt på tryckkokaren varje gång innan du öppnar den så att ångblåsor som bildats kan lossna. Avånga igen. Så snart kastrullen är utan tryck kan upplåsningsknappen (5) tryckas och kokkärlet öppnas.


Metod 1: Låt svalna

Strax före avslutad tillagningstid tar du av tryckkokaren från spisen och låter den svalna. När den röda säkerhetsventilen (4) sjunkit ner trycker du försiktigt på upplåsningsknappen (5) för att släppa ut resterande tryck. När det inte längre pyser ut någon ånga släpper du knappen och skakar försiktigt på tryckkokaren. Trycket kan stiga igen och den röda säkerhetsventilen bli synlig på nytt. Vänta till den sjunkit ner igen och tryck sedan på upplåsningsknappen igen. Upprepa dessa steg tills det inte längre pyser ut någon ånga. Nu kan du hålla upplåsningsknappen (5) tryckt och öppna kokkärlet.

Tips: Denna metod rekommenderar vi särskilt för livsmedel med längre tillagningstider och för skummande livsmedel.

Även potatis med skal bör du låta svalna så här, med de andra metoderna kan de spricka upp.

Metod 2: Långsam tryckminskning med ångreglerventilen

Vrid ångreglerventilen (3) till läget . Ångan släpps nu ut ur ångreglerventilen. Låt ångreglerventilen stå i detta läge ända tills ångan försvunnit helt. **Observera. Ångan som pyser ut är mycket het!** (Bild F)



När den röda säkerhetsventilen (4) sjunkit ner trycker du försiktigt på upplåsningsknappen (5) så att resterande tryck friges.

När det inte längre pyser ut någon ånga släpper du knappen och skakar försiktigt på tryckkokaren. Trycket kan stiga igen och den röda säkerhetsventilen bli synlig på nytt. Vänta till den sjunkit ner igen och tryck sedan på upplåsningsknappen igen. Upprepa dessa steg tills det inte längre pyser ut någon ånga. Nu kan du hålla upplåsningsknappen (5) tryckt och öppna kokkärlet.

Metod 3: Snabb tryckminskning under rinnande vatten

Om du störs av den utpysande ångan i metod 2 ställer du tryckkokaren i diskhon och låter kallt vatten rinna över locket (inte över lockets handtag och ångreglerventilen) till den röda säkerhetsventilen (4) har sjunkit fullständigt (Bild G).

Tryck nu försiktigt på upplåsningsknappen (5) för att frigge resterande tryck. När det inte längre pyser ut någon ånga släpper du knappen och skakar försiktigt på tryckkokaren. Trycket kan stiga igen och den röda säkerhetsventilen bli synlig på nytt. Kyl locket igen till den röda säkerhetsventilen sjunkit igen och tryck sedan på upplåsningsknappen på nytt. Upprepa dessa steg tills det inte längre pyser ut någon ånga. Nu kan du hålla upplåsningsknappen (5) tryckt och öppna kokkärlet.

5. Före första användning:

Kontrollera kokkärlet före första användningen för att se att det inte finns materialrester kvar i kärlet, och då särskilt på kokkärlets botten. Det kan hända att det sitter kvar små metalldelar på kokkärlet efter tillverkningen, som exempelvis metallsplitter. Dessa måste avlägsnas för att undvika eventuella repor.

Rengör före första användning din matlagning med en mjuk trasa eller svamp, lite vatten och ett mildt rengöringsmedel och koka pannan 2 - 3 gånger ut. Smörj sedan ett par droppar matolja på beläggningen med hjälp av en pappershandduk. (Vid ytterligare användning behöver du inte applicera fett eller olja).

Om du lagar mat på en glaskeramisk-spishäll ska du se till att det inte finns några smutspartiklar mellan kastrullens botten och hällen eftersom detta kan repa spishällens yta. Skjut heller inte kokkärlen fram och tillbaka över hällen, utan lyft på dem för att förfl yta dem. Vi tar inget ansvar för skador som uppkommer av ovan nämnda anledningar.

För att säkerställa en god värmeöverföring, placera kokkärlet alltid centrerat på spisen. Du kan också använda vid behov, den lagrade energin i kokkärlet och minska utbudet av energi.

6. Vid kokning och stekning:

Använd endast kökshjälpmiddel och köksredskap av plast, trä eller silikon för att vända eller ta upp mat ur kokkärlen. Använd inga redskap i metall och aldrig vassa eller spetsiga föremål. Med rätt redskap kommer beläggningen att hålla längre. Tänk även på att belagda ytor blir mjukare vid högre temperaturer och därmed känsligare.

Använd inga elektriska apparater som t. ex. en mixer i kokkärlet, eftersom det förstör non-stickbeläggningen.

Se till att undvika överhettning genom torrkokning eller genom att använda olämpliga oljor eller fetter, och tänk på att spisplattor och glaskeramiska spishällar vid full effekt kan uppnå temperaturer på över 300 °C. Om för varmt fett antända en gång, ta bort det aldrig med vatten, utan använd en flikt eller ett lock av metall.

När du lagar mat på en induktionshäll förångas den vätska som finns i maten väldigt snabbt på grund av den höga upphettningshastigheten. Se till att aldrig torrkoka dina kastruller. Håll dem hela tiden under uppsikt. Med användningen av induktionshällar kan det finnas ovanliga surrande ljud, på grund av de elektromagnetiska egenskaperna hos induktionshäll.

7. Efter användning:

Låt kokkärlet svalna innan du rengör det. Fyll aldrig ett hett kokkärl med kallt vatten då det kan få beläggningen att spricka.

Spola inte av heta glaslocket med kallt vatten utan låt dem svalna först.

Belagda kokkärl och kokkärl med induktionsbotten kan endast i undantagsfall diskas i maskin, då de aggressiva maskindiskmedlen tränger in i de minsta reporna och därmed utarmar beläggningen vilket med tiden kan förstöra den. Särskilt induktionsbottnar påverkas och dessa kan i värsta fall lossna från kokkärlet. Tack vare Easy Clean Effect räcker det att bara torka av kokkärlet med en trasa och hett vatten eller rengöra det för hand med ett mildt diskmedel.

Diska inte tryckkokarens lock och tätningsringen i diskmaskin utan uteslutande för hand.

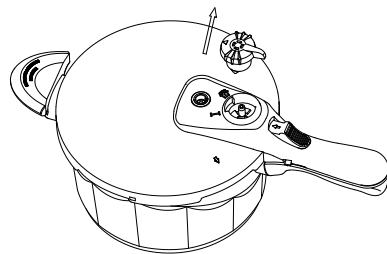
Se vid rengöring till att aldrig använda stålull eller sandhaltiga skurmedel. Om det sitter fast matrester kan du lösa upp dem genom blötläggning eller snabb uppkokning.

8. Montering av ångreglerventil och handtagen:

Ångreglerventil (3):

För att ta bort den vrider du på skruven på insidan av locket moturs. Nu kan du dra ut ångreglerventilen med handen uppåt.

För montering lägger du ångreglerventilen i riktig position i locket och drar åt den.



Handtagen (2 + 7 + 8):

Dra åt skruvarna då och då.

9. Förvaring och underhåll:

Lagring av silikontätningssringen:

Förvara silikontätningssringen på ett mörkt (skyddat mot solljus och UV-strålar), torrt och rent ställe.

Tips: För att skona silikontätningssringen lägger du locket omvänt på kokkärlet efter disk.

Underhåll:

Delar av tryckkokaren som är underkastade slitage måste bytas ut regelbundet.

Den lagstadgade garantin är begränsad till normal användning (inte kommersiell användning). Den omfattar inte skador som uppstått på grund av missbruk/ felaktig användning som t ex:

- skador genom oaktsamhet, genom att olja/ fett kokat in på spishäll och i kokkärlets botten
- skador på grund av överhettning och torrkokning (det har bildats tjära)
- skador genom skrapning med olämpliga redskap av metall som spetsiga eller vasskan tade knivar, gafflar, elvispar eller stavmixer
- skador genom aggressiva rengöringsmedel i diskmaskiner

10. Frågor och svar:

Viktigt: Stäng alltid av spisen och låt tryckkokaren svalna innan du försöker åtgärda ett problem.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ånga pysar ut längre än vanligt under locket	- Locket är inte tillslutet - Energitillförseln är inte tillräckligt hög - Kokplattan har inte riktig storlek för tryckkokaren - Lockets handtag sitter löst - Ångreglerventilen (3) eller säkerhetsventilen (4) är smutsig eller defekt	- Slut till kokkärlet riktigt - Ställ spisen i högsta läget - Placera tryckkokaren på en passande kokplatta - Dra åt skruven på insidan av locket - Rengör eller byt ut delarna
Tryckkokaren låter sig inte tillslutas eller upplåsningsskruven (5) för tillslutning har fastnat	- Silikontätningssringen är inte isatt korrekt - Tryckkokaren är inte tillsluten korrekt - Locket och/ eller kokkärlets handtag är inte monterade på korrekt sätt - Lockets handtag är defekt	- Lägg i tätningssringen riktigt - Slut till tryckkokaren korrekt - Kontrollera hur handtagen är monterade och dra åt skruvarna igen om det behövs - Byt ut lockets handtag om det behövs eller kontakta tillverkaren
Ånga pysar ut i lockets kant	- Silikontätningssringen är sliten, skadad eller defekt	- Byt ut tätningssringen

Riktvärden för tillagningstider:

Mat/ livsmedel	Vattenandel i liter (Livsmedel : vatten)	Koktid i minuter
Oxkött	1/2	ca 15 - 20
Fläskrevben	1/2	ca 8 - 12
Kyckling	1/2	ca 8 - 10
Fisk	1/3	ca 2 - 4
Lamm	1/2	ca 8 - 12
Majs	2/3	ca 5 - 8
Potatis	2/3	ca 5 - 8
Ris	1/4	ca 4 - 6
Havregrynsgrot	1/3	ca 8 - 10
Böner	1/4	ca 12 - 16

Dessa tillagningstider är riktvärden. De kan skilja på sig från gång till gång även om det handlar om samma livsmedel eftersom dessas form och beskaffenhet kan variera. Exempel: Du vill laga 500 g potatis. Som en guide kan du potatis med 2: förväntar 3, dvs. De ger 750 ml vatten. Fyll aldrig tryckkokaren mer än till 2/3 av dess volym. Tillagningstiderna beror också på din personliga smak. Du kan utan vidare koka maten längre men om den är sönderkokad kan detta inte ändras. Välj därför först kortare tillagningstider innan du blivit helt förtrogen med tryckkokaren.



4 pc Die-cast Aluminium Pressure Cooker Set:

1. Pressure cooker Ø 22 cm, height approx. 9.2 cm, ~ 3 l
2. Pressure cooker Ø 22 cm, height approx. 15 cm, ~ 5 l
3. Pressure cooker lid Ø 22 cm
4. Glass lid Ø 22 cm

Aluguss Schnellkochtopf-Set, 4-tlg.:

1. Schnellkochtopf Ø 22 cm, Höhe ca. 9,2 cm, ~ 3 l
2. Schnellkochtopf Ø 22 cm, Höhe ca. 15 cm, ~ 5 l
3. Schnellkochtopf-Deckel Ø 22 cm
4. Glasdeckel Ø 22 cm



Grey/ Grau
WX 16537



Red/ Rot
WX 16901



Purple/ Lila
WX 16905



Yellow/ Gelb
WX 16903



Blue/ Blau
WX 16907



Green/ Grün
WX 16898

Designed & Distributed by ElecTrust GmbH
Auf der Schulmatt 7/1 - 77743 Neuried / Germany

www.stoneline.de