

# STONELINE®

## GEBRAUCHSANLEITUNG

INSTRUCTION SHEET  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCCIONES DE USO  
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIES  
INSTRUKTIONER



[www.stoneline.de](http://www.stoneline.de)

Dampf- & Energiespartopf  
dank Niederdruck-Funktion

Steam & energy-saving pot  
due to low pressure function

Faitout économique vapeur et énergie  
grâce à la fonction basse pression

Olla de vapor que permite ahorrar energía  
gracias a la función de baja presión

Pentola a vapore ed ad alto risparmio energetico,  
grazie alla funzione per cotture a bassa pressione

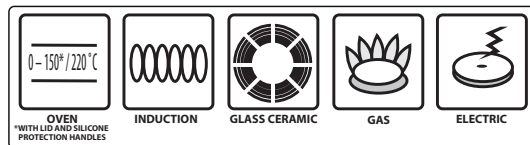
Maße / Sizes / Dimensions / Tamaño / Dimensioni:

Ø 24 cm, Höhe ca. / Height approx. / Hauteur env. / Altura aprox. / Altezza ca. 11,9 cm, ~ 4,5 l

Material / Matériau / Materiale:

Aluguss, Glas, Silikon / Die-cast aluminium, glas, silicone / Fonte d'aluminium, verre, silicone /  
Aluminio fundido, cristal, silicona / Alluminio pressofuso, verto, silicone, PP

WX-17996



**DE**

1. Deckelgriff mit Öffnungs- und Schließmechanismus
2. Dampfauslassventil: für einen gleichmäßigen und konstanten Dampfausgleich
3. Verschluss
4. Bratentopf
5. Griff mit abnehmbarem und rutschfestem Silikonenschutz
6. Silikon-Dichtungsring
7. Sicherheitsventil: Dampfauslass bei Deckelöffnung

**EN**

1. Lid handle with opening and closing mechanism
2. Outlet valve: for an even and constant vapor pressure
3. Lock
4. Roasting pot
5. Handle with removable and non-slip silicone protector
6. Silicone gasket
7. Safety valve: steam outlet when opening the lid

**FR**

1. Poignée de couvercle à mécanisme d'ouverture et de fermeture
2. Soupape d'évacuation de vapeur pour une évacuation régulière et constante de la vapeur
3. Fermeture
4. Faitout
5. Poignées de protection amovibles en silicone et antidérapantes
6. Joint d'étanchéité en silicone
7. Soupape de sécurité : Évacuation de vapeur à l'ouverture du couvercle

**ES**

1. Mango de la tapa con mecanismo de apertura y cierre
2. Válvula de escape de vapor: para una compensación de vapor uniforme y constante
3. Cierre
4. Cazo para salteados
5. Mango con protector de silicona extraíble + antideslizante
6. Anillo de junta de silicona
7. Válvula de seguridad: Salida del vapor con la apertura de la tapa

**IT**

1. Impugnatura del coperchio con meccanismo per aprire e chiudere (blocco/sblocco)
2. Valvola sfogo vapore: per equilibrare il vapore in modo uniforme e costante
3. Chiusura
4. Casseruola
5. Manico con guaina removibile in silicone antiscivolo
6. Guarnizione in silicone
7. Valvola di sicurezza: fuoriuscita del vapore all'apertura del coperchio

**NL**

1. Handvat van het deksel met het openen en sluiten mechanisme
2. Steam overdrukklep: een uniforme en constante stoom compensatie
3. Slot
4. Braadpan
5. Handvat met verwijderbare + anti-slip silicone bescherming
6. Siliconen afdichtring
7. Veiligheidsventiel: stoomuitloop met deksel opening

**SV**

1. Locketts handtag med öppnings- och stängnings mekanism
2. Ånga övertrycksventil : en enhetlig och konstant ånga ersättning

3. Låsa
4. Pot
5. Handtag med avtagbar + halkfri silikonskydd

6. Silikontätningarring
7. Säkerhetsventil : ångutloppet med lucköppning

**DE** GEBRAUCHSANLEITUNG 4 - 9

**EN** INSTRUCTION SHEET 10 - 15

**FR** MODE D'EMPLOI 16 - 21

**ES** INSTRUCCIONES DE USO 22 - 27

**IT** ISTRUZIONI PER L'USO 28 - 33

**NL** INSTRUCTIES 34 - 38

**SV** INSTRUKTIONER 39 - 43

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](mailto: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. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**

## 1. Sicherheitshinweise:

### a. Allgemein

- Halten Sie Kinder vom Bratentopf fern, sobald dieser benutzt wird.
- Verwenden Sie den Topf nur für die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Zwecke.
  - o Die Griffe, die Dampfventile und der Sicherheitsmechanismus können bei hohen Temperaturen beschädigt werden.
  - o Nicht zum Frittieren verwenden.
  - o Nur im Haushaltsbereich verwenden.
  - o Nicht zu medizinischen Zwecken, z. B. als Sterilisator, verwenden.

### b. Vor der Anwendung

- Prüfen Sie vor jeder Benutzung, ob die Ventile und die Dichtungen funktionsfähig sind. Nur so kann eine sichere Verwendung gewährleistet werden.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Bratentopf und dem Deckel 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 Bratentopf nicht mit Bestandteilen von anderen Herstellern.
- Verwenden Sie den Bratentopf und den Deckel nicht mehr, wenn 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 Bratentopf richtig verschlossen ist, bevor Sie anfangen zu kochen. Benutzen Sie den Bratentopf nicht, wenn der Deckel nur leicht auf dem Topf aufliegt. Details, wie Sie den Niederdruckdeckel richtig verschließen, finden Sie unter Punkt 3.
- Verwenden Sie nur die Herdarten, die in der Gebrauchsanleitung angegeben werden.
- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass sich Flüssigkeit im Bratentopf befindet. Achten Sie auch darauf, dass die Flüssigkeit niemals ganz verdampft. Ansonsten kann das Kochgut anbrennen, der Bratentopf 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 Bratentopf auf keinen Fall bewegen bis er komplett abgekühlt ist. Lüften Sie die Küche.
- Füllen Sie den Bratentopf niemals mit mehr als 2/3 seines Volumens. Füllen Sie den Bratentopf 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 Bratentopf niemals unbeaufsichtigt kochen. Wenn die komplette Flüssigkeit verdampft ist, kann das Kochgut anbrennen und der Bratentopf beschädigt werden.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen am Bratentopf und Deckel, sondern nur die Griffe. Falls notwendig, verwenden Sie Topflappen.

## d. Wichtige Hinweise zu Lebensmitteln

- Kochen Sie keine Äpfel und anderes Obstkompott im Bratentopf. 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 schäumende Nahrungsmittel wie z. B. Hülsenfrüchte zuerst bei offenem Deckel ankochen und dann den Schaum abschöpfen. Danach kann der Deckel geschlossen werden. Topf nur zur Hälfte füllen.
- Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, rütteln Sie den Bratentopf vorsichtig vor jedem Öffnen, damit sich Dampfblasen, die sich gebildet haben, lösen können.

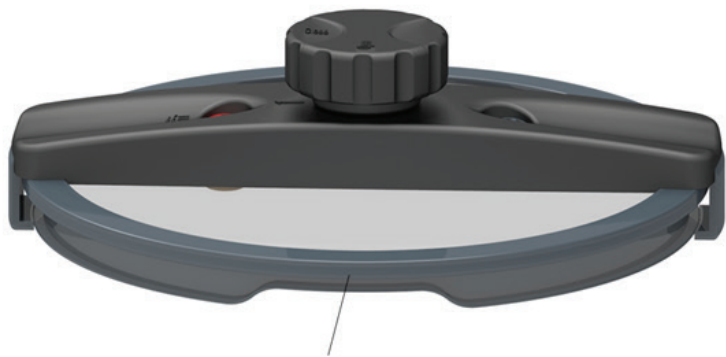
## 2. Sicherheitsmechanismen prüfen

Dieser Bratentopf mit Niederdruckdeckel ist mit zwei verschiedenen automatischen Sicherheitsmechanismen ausgestattet.

- 1.) Dampfauslassventil: Sorgt für einen gleichmäßigen und konstanten Dampfausgleich im Bratentopf



- 2.) Silikon-Dichtungsring: Sorgt für einen Dampfausgleich im Bratentopf, wenn das Dampfauslassventil blockiert ist. Der Dampf kann durch die Öffnung im Dichtungsring entweichen. Der Deckel kann sich hierbei etwas anheben.  
Achtung: Der austretende Dampf ist sehr heiß! Halten Sie Ihre Hände, Kopf und Körper aus dem Dampfaustrittsbereich. Der heiße Dampf kann Sie verbrennen!



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 und der Deckel richtig und fest sitzen.

## 3. So einfach geht's:

- a. Füllen Sie den Bratentopf mit dem gewünschten Gargut und der nötigen Flüssigkeit.
- b. Setzen Sie den Niederdruckdeckel quer auf den Topf (siehe Bild A). Beim Aufsetzen drücken Sie den Deckel nach unten und achten Sie darauf, dass der Deckelgriff auf *Open* steht. Drehen Sie nun den Griff auf *Close*. Der Niederdruckdeckel ist nun geschlossen.



Bild A

- c. Stellen Sie den Bratentopf auf den Herd. Stellen Sie nun den Herd auf die höchste Kochstufe. Durch die Erwärmung steigt der Druck im Bratentopf. Das Dampfauslassventil (2) reguliert den Druck und sorgt für einen konstanten Druckausgleich im Bratentopf.

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

- d. **Achtung:** Versuchen Sie niemals den Bratentopf gewaltsam zu öffnen! Der austretende Dampf ist sehr heiß! Halten Sie Ihre Hände, Kopf und Körper nicht in den Dampfaustrittsbereich. Der heiße Dampf kann Sie verbrennen. Drehen Sie den Deckelgriff auf die Position *Open*. Der Dampf entweicht nun aus dem Sicherheitsventil (7). Warten Sie kurz bis kein Dampf mehr austritt. Bitte beachten Sie dabei, dass Ihre Hände nicht über das Sicherheitsventil ragen (siehe Bild B „Richtig“ + C „Falsch“). Öffnen Sie den Deckel.



Bild B „Richtig“



Bild C „Falsch“

#### 4. 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 etwaige 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.

#### 5. 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.

#### 6. 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 Deckel 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.

**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

# EN STONELINE® - The original

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](mailto: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. Please keep this instruction sheet in a safe place for future use.**

## 1. Safety Instructions:

### a. General

- Never use the roasting pot when children are nearby.
- Only use the pot for the purposes described in the instruction sheet.
  - o Handles, valves and safety mechanisms may be damaged by high temperatures.
  - o Do not deep-fry food in the roasting pot.
  - o For household use only.
  - o Do not use for medical purposes, e. g. as sterilizer.

### b. Before use

- Before each use, make sure that the valves and gaskets work properly. This is the only way to guarantee a safe use.
- No modifications may be carried out on the roasting pot and lid 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 roasting pot with components of other manufacturers.
- Do not use the roasting pot and lid if parts of them are damaged.

## c. While using

- The pot is under pressure when in use. Improper use can result in burns. Make sure the roasting pot is properly closed before using it. Never use the roasting pot with the lid not placed properly on top of it. See details for closing the low pressure lid correctly under point 3.
- Only use the stove types that are described in this instruction sheet.
- Before cooking, make sure that the roasting pot contains enough liquid. Ensure that the liquid does not evaporate completely. Otherwise the food may burn and the roasting pot or stove may be damaged. In case of extreme overheating, plastic parts or the aluminium might melt. In this case, turn off the stove immediately and do not move the roasting pot until it has cooled down completely. Air the kitchen.
- Do not fill the roasting pot more than 2/3 of its capacity. When cooking food that froths or expands as it cooks, such as rice, cereals or dried vegetables, only fill the roasting pot up to its half capacity.
- Never leave your roasting pot unattended. If all the liquids evaporate, the food may burn and the roasting pot may be damaged.
- Do not touch the hot surfaces of the roasting pot and lid, but only handles or knobs. If necessary, use pot holders.

## d. Important information concerning food

- Do not cook apples or stewed fruits in the roasting pot. Vapor bubbles can be formed under the skin, that can burst while opening the cooker and might cause burns.
- Please note that if you cook meat with skin, it can swell when under pressure. In order to prevent burns, do not pierce the meat as long as the skin is swollen.
- Prick sausages with casing several times before cooking, so that the skin cannot burst and cause burns.
- Excessively foaming food such as legumes should be cooked with opened lid firstly. Before closing the lid, skim off the foam. Please do not fill the pressure cooker more than half of its capacity.
- When cooking mushy food, shake the roasting pot carefully before opening to release vapor bubbles that may have formed.

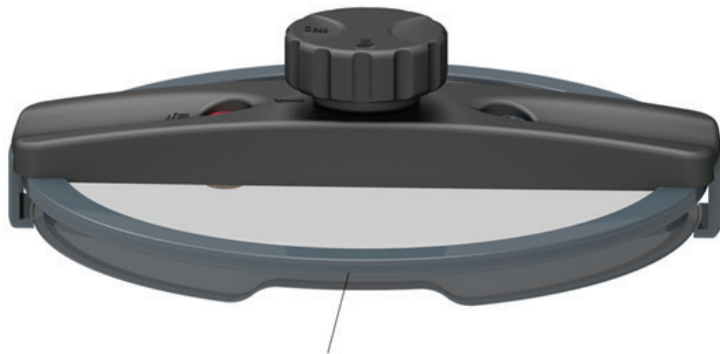
## 2. Check safety mechanisms:

This roasting pot with low pressure lid is equipped with two different automatic safety mechanisms.

1.) Outlet valve: Ensuring an even and constant vapor pressure inside the roasting pot



2.) Silicone gasket: Ensures correct vapor pressure inside the roasting pot in case the outlet valve is blocked. Vapor can escape through the opening of the gasket. The lid might lift up slightly during this process. Caution: The released vapor is very hot! Keep your hands, head and body away from the hot vapor to prevent burns!



Before cooking check the following steps in order to ensure the correct function of the security mechanisms. Never change them. Always be sure the valve and lid are placed correctly and firmly before use.

## 3. Simply proceed as follows:

a. Fill the roasting pot with the desired food and necessary liquid.

b. Place the low pressure lid transversally onto the pot (see figure A). Push the lid down when placing it and make sure lid handle points at *Open*. Turn the lid until it points at *Close*. Now the low pressure lid is closed.



Figure A

c. Placing the roasting pot on the stove.

Heat the stove up to the highest degree. The pressure inside the roasting pot is increasing by heating. The outlet valve (2) regulates the pressure and ensures a constant vapor pressure inside the roasting pot.

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

d. **Caution:** Never try to force the roasting pot open! The released vapor is very hot! Keep your hands, head and body away from the hot vapor to prevent burns. Now turn the lid handle to position *Open*. Steam is escaping from the safety valve (7). Wait until no more steam is releasing. Make sure your hands are not situated over the steam outlet during this step (see figure B "Correct" + C "Incorrect"). Now open the lid.



Figure B "Correct"



Figure C "Incorrect"

#### 4. 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.

#### 5. 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.

#### 6. 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 lid 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.

**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**



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](mailto: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'ustensile de cuisson suppose la lecture préalable de la notice d'utilisation. Merci de conserver cette notice d'utilisation.**

## 1. Consignes de sécurité

### a. Généralités

- Ne laissez pas approcher les enfants du cuiseur basse pression lors de l'utilisation de celui-ci.
- Utilisez le cuiseur basse pression uniquement à des fins indiquées dans la présente notice d'utilisation.
  - o À température élevée, les poignées, soupapes de pression et le mécanisme de sécurité peuvent être endommagés.
  - o Ne pas l'utiliser pour les fritures.
  - 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

- Avant d'utiliser le cuiseur basse pression, vérifiez que les soupapes et joints d'étanchéité fonctionnent afin de garantir une utilisation sans danger.
- N'effectuez pas de modifications sur le cuiseur basse pression ni sur le couvercle, si ce n'est pas décrit dans la notice d'utilisation. Ne pas huiler ni graisser les soupapes de pression. Les réparations ne peuvent être effectuées que par un personnel qualifié.
- Ne combinez pas le cuiseur basse pression avec des pièces de marques concurrentes.
- N'utilisez pas le cuiseur basse pression ni le couvercle si des parties de ceux-ci sont endommagés.

## c. Lors de l'utilisation

- Ce cuiseur basse pression fonctionne à la vapeur. Une utilisation inappropriée peut causer des brûlures. Veillez à ce que le cuiseur basse pression soit toujours bien fermé avant de l'utiliser. Ne l'utilisez pas lorsque le couvercle n'est que légèrement posé dessus. Dans le point 3. vous trouverez des détails pour bien fermer le couvercle.
- Ne l'utiliser que pour les types de cuisinières indiquées dans la notice d'utilisation (p. 2).
- Vérifiez avant la cuisson qu'il y ait du liquide dans le cuiseur basse pression. Le liquide ne doit jamais s'évaporer complètement. Autrement, l'aliment à cuire pourrait brûler, le cuiseur basse pression 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 le cuiseur basse pression avant qu'il ne soit entièrement refroidi. Aérez la cuisine.
- Ne remplissez jamais plus des 2/3 du volume du cuiseur basse pression. Ne remplissez le cuiseur basse pression 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 le cuiseur basse pression en fonction sans surveillance. Lorsque tout le liquide s'est évaporé, les aliments à cuire peuvent brûler et le cuiseur basse pression peut être endommagé.
- Ne bougez le cuiseur basse pression qu'avec précaution, lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas ses surfaces chaudes, mais seulement les poignées. Utilisez des maniques si nécessaire.

## d. Consignes importantes concernant les aliments

- Ne faites pas cuire des pommes ou d'autres compotes de fruits dans le cuiseur basse pression. Des bulles de vapeur peuvent se former sous la peau du fruit et éclater à l'ouverture du cuiseur, pouvant vous causer des brûlures.
- Si vous faites cuire de la viande avec de la peau, n'oubliez pas qu'elle peut gonfler sous 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.
- Si vous cuisinez des aliments qui moussent fortement, procédez à une première cuisson en laissant le couvercle ouvert et en écumant la mousse. Ensuite vous pouvez fermer le couvercle. Ne remplissez le cuiseur qu'à moitié.
- Si vous cuisinez des aliments pâteux, secouez le cuiseur avec précaution avant de l'ouvrir, pour que les bulles de vapeur éventuelles disparaissent.

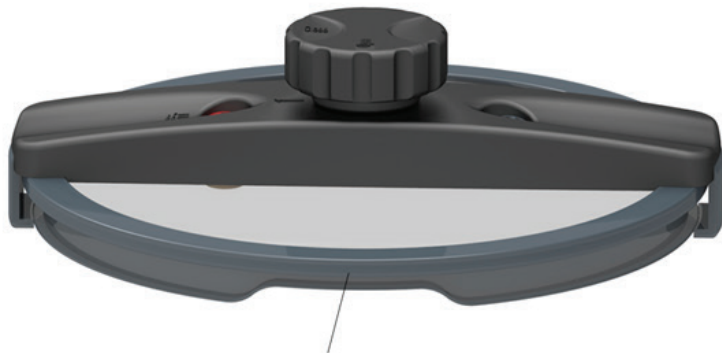
## 2. Contrôlez les mécanismes de sécurité

Ce cuiseur à couvercle basse pression est équipé de deux mécanismes automatiques différents de sécurité.

1.) Soupape d'évacuation de vapeur : veille à une répartition régulière et constante de la vapeur dans le cuiseur



2.) Joint d'étanchéité en silicone : veille à une répartition régulière de la vapeur dans le cuiseur au cas où la soupape d'évacuation de vapeur serait bloquée. La vapeur peut ainsi s'évacuer par l'ouverture dans le joint d'étanchéité. Dans ce cas, le couvercle peut se lever légèrement. La vapeur qui sort est très chaude ! Tenez vos mains, la tête et le corps éloignés de la zone d'évacuation de la vapeur. La vapeur chaude pourrait vous brûler !



Avant toute utilisation, contrôlez que les mécanismes de sécurité fonctionnent correctement. Ne les modifiez jamais. Vérifiez, avant d'utiliser le cuiseur basse pression, que les soupapes et le couvercle soient bien en place.

## 3. Rien de plus simple :

a. Mettez l'aliment à cuire et la quantité correspondante de liquide dans le cuiseur.

b. Posez le couvercle à basse pression perpendiculairement sur le cuiseur (voir image 1). En posant le couvercle, poussez-le vers le bas et veillez à ce que la poignée du couvercle soit en position *Open* (ouvert). Tournez maintenant la poignée sur *Close* (fermé). Le couvercle à basse pression est fermé.



Image A

c. Posez le cuiseur sur la cuisinière.

Réglez la cuisinière à température maximale de cuisson. Par le réchauffement, la pression monte dans le cuiseur. La soupape d'évacuation de vapeur (2) règle la pression et veille à une répartition constante de la vapeur dans le cuiseur.

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 le cuiseur.

d. **Attention** : N'essayez jamais d'ouvrir de force le cuiseur basse pression. La vapeur qui sort est très chaude ! Tenez vos mains, la tête et le corps éloignés de la zone d'évacuation de la vapeur. La vapeur chaude pourrait vous brûler !

Tournez la poignée du couvercle en position *Open*. Attendez un instant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui sorte par l'évacuation de la soupape de vapeur. Faites attention que vos mains ne se trouvent pas au-dessus de la soupape de sécurité (voir image 3 « correct » + 4 « faux »). Ouvrez le couvercle !



Image B « correct »



Image C « faux »

#### 4. 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 ustensile de cuisson 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 sur le revêtement (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 l'ustensile 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 en va-et-vient sur la plaque mais soulevez verticalement l'ustensile pour le déplacer. Nous n'assumons aucune responsabilité en cas de dommages survenus pour l'une des raisons susmentionnées.

Afin d'assurer une bonne répartition de la chaleur, veuillez toujours placer votre ustensile de cuisson 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.

#### 5. 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. 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 utilisant une huile ou une matière grasse inappropriée. 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 l'ustensile, 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.

#### 6. 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'ustensile de cuisson à la main, à l'aide d'une éponge, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Ne nettoyez pas le couvercle dans le lave-vaisselle, mais toujours à la main.

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

**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 ou une utilisation inappropriée, telle que par 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)**
- **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 le lave-vaisselle ou à la main.**

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 será anulada en caso de uso inapropiado o inadecuado.

**Email:** [servicioalcliente@stoneline.eu](mailto: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. Guarde estas instrucciones de uso en un lugar adecuado.**

## 1. Indicaciones de seguridad:

### a. Generalidades

- Los niños deben mantenerse alejados del cazo para salteados durante su utilización.
- La olla no debe utilizarse para otros fines diferentes a los indicados en las instrucciones de uso.
  - o Las altas temperaturas pueden producir daños a los mangos, las válvulas de vapor y al mecanismo de seguridad.
  - o No utilizar para hacer frituras.
  - 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 funcionen correctamente. Sólo así se puede garantizar el uso seguro del cazo.
- No efectúe modificaciones de ningún tipo en el cazo para salteados 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 este cazo para salteados con componentes de otras ollas de otros fabricantes.
- Deje de utilizar el cazo para salteados si aprecia daños en éste 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 el cazo para salteados está correctamente cerrado antes de empezar a cocinar.
  - No utilice el cazo para salteados si la tapa no está bien cerrada. En el apartado 3.
- Utilice el cazo para salteados solamente en los tipos de cocina indicados en las instrucciones de uso.
- Antes de empezar a cocinar, compruebe que el cazo para salteados contiene suficiente líquido. Asegúrese de que el líquido nunca se evapore por completo. De lo contrario puede quemarse la comida, y tanto 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 el cazo para salteados hasta que se haya enfriado por completo. Ventile la cocina.
- El volumen de líquido en el interior del cazo para salteados no debe superar nunca los dos tercios de la capacidad del cazo. 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 más allá de la mitad de su capacidad.
- No dejar nunca desatendido el cazo para salteados durante la cocción. En el caso de que se evapore todo el líquido, la comida se puede quemar y la olla a presión puede sufrir desperfectos.
- No tocar las superficies calientes, sino únicamente las asas y los mangos. Siempre que sea necesario, utilice unas manoplas o agarradores.

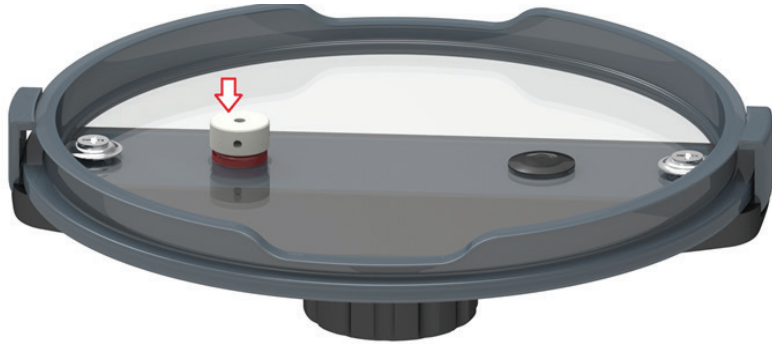
### d. Información importante en relación con los alimentos

- No utilice el cazo para salteados 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 está 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 el cazo antes de abrirlo, para que se puedan desprender las burbujas de vapor que se hayan formado.

## 2. Comprobar los mecanismos de seguridad

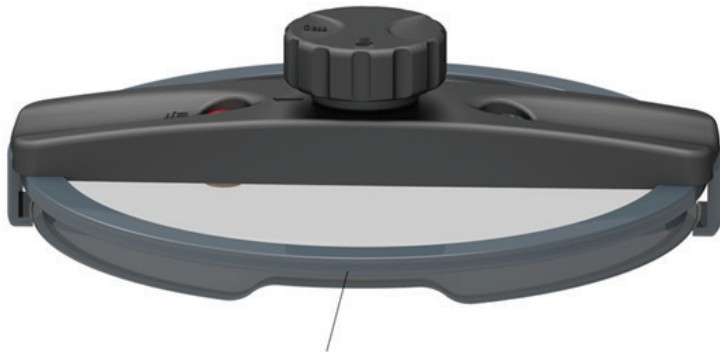
Este cazo para salteados con tapa de presión está equipado con dos mecanismos de seguridad distintos.

1.) Válvula de escape de vapor: Se ocupa de una compensación de vapor uniforme y constante



2.) Anillo de junta de silicona: Proporciona un equilibrio de vapor en el cazo para salteados cuando la válvula de escape de vapor está bloqueada. El vapor puede escaparse por la apertura del anillo de junta. En este caso la tapa podría escaparse algo.

Atención: ¡El vapor que sale está muy caliente! Mantenga alejadas sus manos, cabeza y cuerpo de la zona de salida del vapor. ¡El vapor caliente le puede quemar!



Verifique los siguientes pasos antes de cada uso para que los mecanismos de seguridad funcionen correctamente. Jamás cambie los mismos.

Asegúrese de que antes de cocinar las válvulas y la tapa estén bien colocadas.

## 3. Así de fácil funciona:

a. Llene el cazo para salteados con la comida deseada y el líquido necesario.

b. Coloque la tapa de baja presión en sentido transversal en la olla (véase imagen A). Cuando lo coloque apriete la tapa hacia abajo y asegúrese de que en el mango de la tapa ponga *Open*. Cierre ahora el mango a *Close*. Ahora la tapa de baja presión está cerrada.



Imagen A

c. Coloque el cazo para salteados en la cocina.

Ahora ajuste el foco de la cocina al nivel más alto. A través del calentamiento la presión en el cazo para salteados sube. La válvula de escape de vapor (2) regula la presión y proporciona una compensación de presión constante en el cazo para salteados.

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.

d. **Atención:** ¡Nunca intente abrir el cazo para salteados a la fuerza! ¡El vapor que sale está muy caliente! Mantenga alejadas sus manos, cabeza y cuerpo de la zona de salida del vapor. ¡El vapor caliente le puede quemar!

Gire el mango de la tapa en la posición de *Open*. El vapor sale ahora de la válvula de seguridad (7). Espere hasta que ya no salga más vapor. Por favor tenga en cuenta que sus manos no estén cerca de la válvula de seguridad (véase imagen B "Correcto" + C "Incorrecto").

Abre la tapa.



Imagen B "Correcto"



Imagen C "Incorrecto"

#### 4. 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.

#### 5. 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 vacía o al usar aceite o grasa no adecuada 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.

#### 6. 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 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.

**La garantía legal se limita al uso normal cazo para salteados, 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

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](mailto: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. Conservare le presenti istruzioni per l'uso.**

## 1. Sicurezza e precauzioni

### a. Norme di sicurezza generali

- Tenete i bambini lontani dalla casseruola, quando questa è in funzione.
- Utilizzate la pentola solo per gli scopi elencati nelle istruzioni d'uso.
  - o I manici, le valvole e il dispositivo di sicurezza possono subire danneggiamenti a temperature molto elevate.
  - o Non utilizzate la pentola per le frittiture.
  - 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 se le valvole e le guarnizioni sono funzionanti; soltanto se esse sono in perfette condizioni è garantito un uso sicuro della casseruola.
- Non modificate in alcun modo la casseruola e il coperchio 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 casseruola parti o ricambi prodotti da altre ditte.
- Non utilizzate più la casseruola e il coperchio, se vi sono parti danneggiate.

### c. Durante l'uso

- Questa casseruola è destinata alla cottura a pressione. Un utilizzo non appropriato può provocare lesioni e scottature. Fate attenzione che la casseruola sia chiusa correttamente, prima di iniziare la cottura. Non utilizzate la casseruola quando il coperchio è soltanto leggermente appoggiato su di essa. Istruzioni più dettagliate per chiudere correttamente il coperchio per la cottura a bassa pressione si trovano al punto 3.
- 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. Aerate la cucina.
- Non riempite mai la pentola 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. Se il liquido evapora del tutto, gli alimenti possono bruciarsi e la pentola può rovinarsi.
- Non toccate le superfici calde della pentola e del coperchio, ma solo i manici. Se necessario, utilizzate le presine.

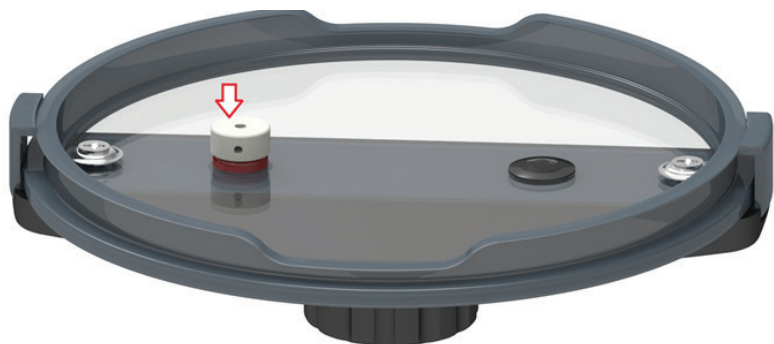
### d. Avvertenze importanti relative ad alcuni alimenti

- Non cuocete mai composte di mele o di altri frutti con la casseruola, 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 prima di cuocerli, per evitare che scoppino con la pressione e che vi ustionino.
- Cuocete gli alimenti che producono molta schiuma, come i legumi, prima a pentola scoperchiata, eliminate la schiuma che si forma con l'ebollizione e soltanto dopo chiudete la pentola con il coperchio. Per questi alimenti riempite la pentola solo a metà.
- Se preparate cibi pastosi, per eliminare le bolle di vapore che si sono eventualmente formate, scuotete leggermente la pentola prima di aprirla.

## 2. Avvertenze importanti relative ad alcuni alimenti

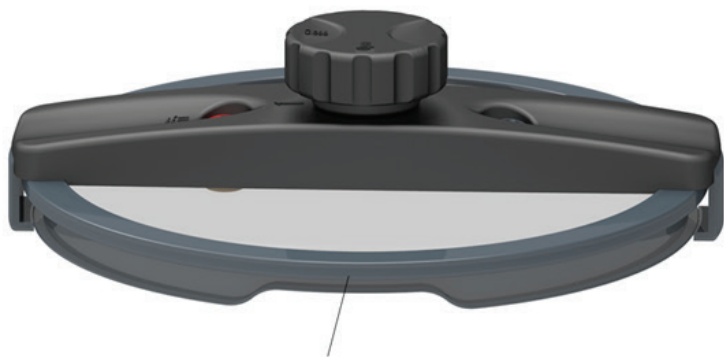
Questa casseruola con coperchio per la cottura a bassa pressione è dotata di due diversi meccanismi di sicurezza automatici.

1.) Valvola sfogo vapore: provvede ad equilibrare il vapore in modo uniforme e costante all'interno della pentola.



2.) Guarnizione in silicone: provvede ad equilibrare il vapore all'interno della pentola se la valvola sfogo vapore si blocca. Il vapore può fuoriuscire attraverso l'apertura della guarnizione, in questo caso il coperchio può sollevarsi leggermente.

Attenzione: il vapore che fuoriesce è bollente, tenete le mani, la testa e il corpo lontani dalla zona da cui esce, perché potrebbe ustionarvi!



Prima di ogni utilizzo, effettuate i seguenti controlli, per far sì che i meccanismi di sicurezza funzionino perfettamente. Non manomettete mai i meccanismi di sicurezza!  
Prima di iniziare la cottura, assicuratevi che le valvole e il coperchio siano disposti nel modo giusto e che siano fissati bene.

## 3. Come si fa:

a. Mettete gli alimenti da cuocere nella casseruola insieme ai liquidi necessari.  
b. Poggiate il coperchio per la cottura a pressione di traverso sulla casseruola (vedere l'illustrazione A), premetelo verso il basso e fate attenzione che l'impugnatura del coperchio sia posizionata su *Open*; girate ora l'impugnatura e posizionatela su *Close*. Il coperchio per la cottura a pressione sarà ora chiuso.



Illustrazione A

c. Disponete la casseruola sul fornello. Regolate la fiamma sulla massima potenza; con il calore la pressione all'interno della casseruola aumenta. La valvola sfogo vapore (2) regola la pressione e assicura un equilibrio costante della pressione all'interno della casseruola.

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

d. **Attenzione:** non cercate mai di aprire la casseruola con la forza! Il vapore che fuoriesce è bollente, tenete le mani, la testa e il corpo lontani dalla zona da cui esce, perché potrebbe ustionarvi!

Girate l'impugnatura del coperchio e posizionatela su *Open*. Il vapore fuoriesce dalla valvola di sicurezza (7). Attendete brevemente fino a che non esca più vapore. Fate attenzione a non tenere le mani sopra la valvola di sicurezza (vedere l'illustrazione B "giusto" + C "sbagliato"). Aprite il coperchio.



Illustrazione B "giusto"



Illustrazione C "sbagliato"



#### **4. 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.

#### **5. Cuocere e arrostire:**

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 spegnetelo mai con l'acqua, bensì coprendo la pentola con un panno o con una coperta antifiama.

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.

#### **6. 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 detersivi 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 detersivo neutro.

Non lavate il coperchio in lavastoviglie, ma solo ed esclusivamente a mano.

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

**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 detersivi molto aggressivi in lavastoviglie**

# NL STONELINE® - De enige echte Herz

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](mailto: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. Bewaar deze gebruiksaanwijzing.**

## 1. Veiligheidsaanwijzingen:

### a. Algemeen

- Zorg dat kinderen niet in de buurt van de braadpan komen, als deze in gebruik is.
- Gebruik de pot alleen voor de doeleinden die in de gebruiksaanwijzing vermeld staan.
  - o De grepen, de drukventielen en het veiligheidsmechanisme kunnen bij hoge temperatuur beschadigd raken.
  - o Nooit als friteuse gebruiken.
  - o Alleen voor huishoudelijk gebruik geschikt.
  - o Niet voor medische doeleinden (bv. als sterilisator) geschikt.

### b. Vóór gebruik

- Vóór elk gebruik, controleer dan de kleppen en pakkingen zijn functioneel. De enige manier om veilig gebruik te garanderen.
- Breng geen wijzigingen aan de pan met deksel, die niet in de gebruiksaanwijzing beschreven zijn. Behandel de drukventielen nooit met olie of vet.
- Combineer deze braadpan niet met onderdelen voor ingrediënten van andere fabricaten.
- Gebruik de braadpan 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 braadpan correct gesloten is, voordat u begint te koken. Verwarm de braadpan niet, als het deksel slechts los op de pan ligt! Hoe het deksel correct gesloten wordt, staat onder punt 3.
- Gebruik alleen warmtebronnen die in de gebruiksaanwijzing vermeld staan.
- Controleer of er voldoende vloeistof in de braadpan 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 braadpan 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 braadpan niet, totdat deze helemaal afgekoeld is. Zet het raam open.

- Vul de braadpan nooit voor meer dan 2/3 van de complete inhoud. Vul de braadpan 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. Als de complete vloeistof verdampt is, kan het gerecht aanbranden en de snelkookpan be-schadigd raken.
- Raak nooit de pan zelf aan, maar alleen de grepen van de pan en de knoppen. Gebruik eventueel pannenlappen.

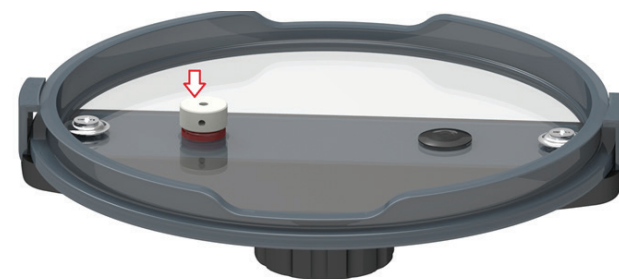
## d. Belangrijke aanwijzingen voor levensmiddelen

- Kook nooit appels of andere fruitsoorten in de braadpan. 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 braadpan 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 opspringt 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

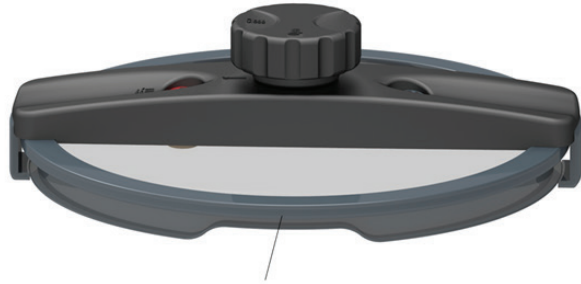
Dit braadpan met lagedruk deksel is uitgerust met twee verschillende automatische veiligheidsmechanismen.

- 1.) Steam overdrukklep: Zorgt voor een uniforme en constante balans damp in de braadslee



2.) Siliconen afdichtring: Zorgt voor een uniforme en constante balans damp in de braadslee  
Siliconenpakking: Stap over op een evenwicht damp in de braadslee, wanneer de stoom vent is geblokkeerd. De damp kan ontsnappen door de opening in de afdichtring. De deksel kan dit iets sneller.

Opmerking: de ontsnappende stoom is erg heet! Houd uw handen, hoofd en lichaam uit de stoomuitlaat regio. De hete stoom kan branden!



Controleer altijd vóór het koken met behulp van de volgende stappen, zodat de veiligheid mechanismen goed functioneren. Wijzig deze nooit.  
Zorg ervoor dat vóór het koken, dat de kleppen en het deksel correct en stevig zijn.

### 3. Het is dit eenvoudig:

- Vul het stoofvlees het gewenste product te koken en de benodigde vloeistof.
- Plaats het omhulsel lagedruk dwars op de pot (zie figuur A). Bij het aanbrengen, drukt u op de deksel naar beneden en zorg ervoor dat het deksel handvat is ingesteld om te *openen*. Draai nu de hendel te sluiten. De lage druk deksel is nu *gesloten*.



Figuur A

- Leg het braadpan op het fornuis.  
Plaats nu het fornuis op het hoogste kookstand. Bij verhitting neemt de druk in de braadpan. De stoom vent (2) regelt de druk en zorgt voor een constante druk egalisatie in de braadslee.

Nu verminderen na het koken de warmtetoevoer door het inschakelen van de kookplaat op een lagere warmte-instelling. Dit zal energie te besparen en te voorkomen dat een te snelle verdamping van het kookvocht in de pot.

### d. Waarschuwing: Probeer niet te openen Casserole dwingen!

De ontsnappende stoom is erg heet! Houd uw handen, hoofd en lichaam uit de stoomuitlaat regio. De hete stoom kan branden.

Wacht tot er geen stoom meer ontsnapt uit de stoomuitlaat. Draai het deksel handvat om de positie te *Open*. Houd er rekening mee dat uw handen niet de veiligheidsklep uitsteken (zie figuur B "correct" + C "false").



Figuur B "correct"



Figuur C "false"

### 4. 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 keuken-doek 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.

### 5. 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.

#### 6. 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 deksel 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 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.

**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**

SV

# STONELINE® - Originallet Herz

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. Spara denna bruksanvisning.**

#### 1. Säkerhetsanvisningar:

##### a. Allmänt

- Se till att barn håller sig utom räckhåll för pot när denna används.
- Använd pot endast för de ändamål som anges i bruksanvisningen.
  - o Handtagen, ångventilerna och säkerhetsmekanismen kan ta skada av de höga temperaturerna.
  - o Använd den inte för fritering.
  - o Använd tryckkokaren endast i hushållet.
  - o Inte för medicinska ändamål, t ex som sterilisator.

##### b. Före användning

- Före varje användning, kontrollera ventiler och packningar är funktionella. Det enda sättet att garantera en säker användning.
- Gör inga ändringar i potten grillat och locket, som inte beskrivs i bruksanvisningen. Olja eller fetta inte in tryckventilerna.
- Inte kombinera detta Gryta med komponenter från andra tillverkare.
- Använd stekpannan och locket när delar är inte längre skadad.

##### c. Vid användning

- Detta kokkärl lagar mat under tryck. Felaktig användning kan förorsaka brännskador. Se till att pot är korrekt tillsluten innan du börjar laga mat. Använd inte pot om locket bara ligger på lätt på kokkärl. Information om hur du ska tillsluta potlock på rätt sätt hittar du under punkt 3.
- Använd bara de slags spisar som anges i bruksanvisningen.
- Säkerställ före matlagning att det finns vätska i pot. Se också till att vätskan aldrig

förångas helt. Annars kan maten brännas vid och pot 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 pot förrän den svalnat fullständigt. Vädra köket.

- Fyll aldrig tryckkokaren mer än till 2/3 av dess volym.
- Fyll pot bara till hälften om du tillagar livsmedel som sväller eller skummar upp vid tillagning, som t ex ris, spannmål, torkade grönsaker.
- Lämna aldrig pot utan uppsikt medan du lagar mat i den.
- När all vätska har förångats kan maten brännas vid och pot ta skada.
- Rör inte på de heta ytorna på pot utan bara på handtagen och knapparna. Använd grytlappar om det behövs.

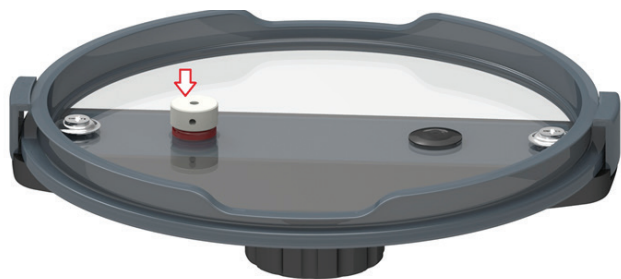
#### d. Viktiga anvisningar rörande livsmedel

- Tillaga inte äpplen och annan fruktkompott i pot. 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

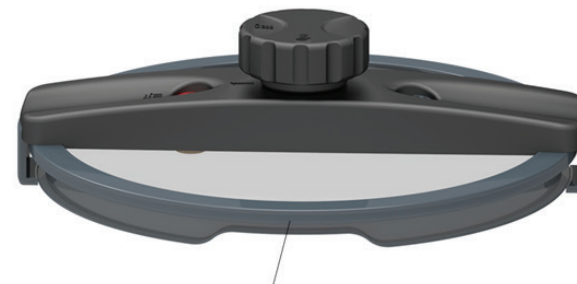
Denna gryta med lågtrycks är utrustad med två olika automatiska mekanismer säkerhets.

1.) Ånga övertrycksventil: Ger en enhetlig och konstant ånga balans i stekpannan



2.) Silikontättningsring: Steg upp till en ånga balans i långpannan , när ångan är blockerad dräneringsventil . Ångan kan komma ut genom öppningen i tättningsringen . Locket kan vara så här lite snabbare.

Obs! Utströmmande ångan är mycket het! Håll dina händer, huvud och kropp ur ångmunstycket regionen. Den heta ångan kan bränna!



Kontrollera alltid innan tillagning med hjälp av följande steg så att de säkerhetsmekanismer fungerar korrekt. Ändra dessa aldrig.

Se innan matlagning, att ventilerna och locket sitter fast.

### 3.) Det är denna enkla:

- Fyll krukans grillat till den önskade produkten som skall kokas och den nödvändiga vätskan.
- Sätta lågtrycksåpan tvärlig till potten (se figur A). Vid montering, tryck ned luckan så och se till att locket handtag är inställt att öppna. Nu vrida handtaget för att stänga. Locket lågtrycks är nu stängd.



Figur A

c. Placera steken pot på spisen.

Fråga nu ugnen på högsta värmeläget . Genom upphettning, stiger trycket i långpannan . Ånga övertrycksventil (2) reglerar trycket och säkerställer en konstant tryckutjämning i långpannan .

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

**d. Varning:** Försök inte att tvinga öppna gryta! Den utströmmande ångan är mycket het! Håll dina händer, huvud och kropp ur ångmunstycket regionen. Den heta ångan kan bränna. Vänta tills ingen mer ånga ut från ångutloppet. Vrid locket handtaget till läget *Open*. Observera att dina händer inte har säkerhetsventilen utskjuter (se figur B "korrekt" + C "false").



Figur B "korrekt"



Figur C "false"

#### 4. Före första användning:

Kontrollera kokkärlet före första användningen för att se att det inte finns några 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 kokkärlet fram och tillbaka över hällen, utan lyft på dem för att förflytta 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.

#### 5. 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 fil 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.

#### 6. 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 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.

**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 oaksamhet, 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 vassknivar, gafflar, elvispar eller stavmixer
- skador genom aggressiva rengöringsmedel i diskmaskiner

# STONELINE®



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

7841

[www.stoneline.de](http://www.stoneline.de)