

Инструкции за използване и съвети за дълготрайна употреба на съдове за готвене STONELINE®

Уважаеми клиенти,

Поздравяваме ви с правилния избор да закупите съдове STONELINE® - можете да бъдете сигурни, че сте избрали най-доброто. STONELINE® гарантира уникалност, качество, дизайн и удоволствие при употребата на нашите продукти във вашата кухня.

Комплект кухненски съдове за готвене с пара под налягане от 3 части (Код: 22570)



1. Дръжка на капака с отвор и затварящ механизъм
2. Изходен клапан: за равномерно и постоянно налягане на парите
3. Заклучване
4. Тенджерата
5. Дръжка с подвижен силиконов протектор против плъзкане
6. Силиконово уплътнение
7. Предпазен клапан: изход за пара (при отваряне на капака)

Преди първа употреба, моля, прочетете внимателно тези инструкции и ги следвайте, така че да се наслаждавате на вашия продукт STONELINE® в продължение на много години.

Неправилно използване може да доведе до щети. Моля, запазете тази инструкция на безопасно място за бъдеща употреба.

1. Инструкции за безопасност

а. Общи

- Никога не използвайте тенджерата, когато децата са наблизо.
- Използвайте тенджерата само за целите, описани в инструкцията.
- o Дръжките, клапаните и предпазните механизми могат да бъдат повредени от високите температури.
- o Не пържете храна в тенджерата.
- o Само за домашно ползване.
- o Не използвайте за медицински цели, т.е. като стерилизатор.

б. Преди ползване

- Преди всяка употреба се уверете, че клапаните и уплътненията работят правилно. Това е единственият начин, за да се гарантира безопасна употреба.
- Не могат да се извършват никакви модификации на тенджерата и капака, освен тези, които са описани в листа с инструкции. Не смазвайте клапаните. Ремонтите могат да се извършват само от квалифицирани специалисти.
- Не комбинирайте този съд с компоненти на други производители.
- Не използвайте тенджерата и капака, ако части от тях са повредени.

в. Докато използвате

- Тенджерата е под налягане, когато се използва. Неправилната употреба може да доведе до изгаряния. Уверете се, че тенджерата е правилно затворена, преди да я използвате. Никога не

използвайте тенджерата с капак, който не е поставен правилно. Вижте подробности за правилното затваряне на капака за ниско налягане под точка 3.

- Преди готвене се уверете, че в тенджерата има достатъчно течност. Уверете се, че течността не се е изпарила напълно. В противен случай храната може да изгори, а тенджерата или печката да се повредят. В случай на екстремно прегряване, пластмасовите части или алуминият могат да се разтопят. В такъв случай незабавно изключете печката и не премествайте тенджерата, докато не се охлади напълно. Проветрете кухнята.

- Не пълнете съда повече от 2/3 от неговия капацитет. Когато готвите храна, която се разширява, докато се готви, като ориз, зърнени храни или сушени зеленчуци, напълнете тенджерата само до половината от капацитета ѝ.

- Никога не оставяйте съда без надзор. Ако цялата течност се изпари, храната може да изгори и тенджерата да се повреди.

- Не докосвайте горещите повърхности на тенджерата и капака, а само дръжки или вентилите. Ако е необходимо, използвайте допълнителните силиконови ръкохватки.

г. Важна информация относно храната

- Не гответе ябълки и не задушенавайте плодове в тенджерата. Може да се образуват мехурчета с пара под кожата и при отваряне на тенджерата да се спукат и причинят изгаряния.

- Моля, обърнете внимание, че ако готвите месо с кожа, под налягане, то може да набъбне. За да предотвратите изгаряния, не режете месото, докато кожата е подута.

- Ако готвите колбаси с обвивка, моля надупчете ги няколко пъти преди готвене, за да не може кожата да се подуе, спуска и причини изгаряне.

- Прекалено пенещата храна, като например бобови растения, трябва първо да се готви с отворен капак. Преди да затворите капака, отстранете пяната. В такива случаи, моля, не пълнете тенджерата под налягане с повече от половината от капацитета ѝ.

- Когато готвите храна със сос, разклатете внимателно тенджерата, преди да я отворите, за да се освободят парни мехурчета, които може да са се образували.

2. Проверка на механизмите за безопасност



Тази тенджера с капак за готвене при ниско налягане е оборудвана с два различни автоматични механизма за безопасност.

1.) Изходен клапан: Осигурява равномерно и постоянно налягане на парите вътре в тенджерата.

2.) Силиконово уплътнение: Осигурява равномерно налягане на парите в тенджерата в случай, че изходния клапан е блокиран. Парата може да излезе през отвора на уплътнението. Капакът може да се повдигне леко по време на този процес. Внимание: Отделената пара е много гореща! Дръжте ръцете, главата и тялото си далеч от горещите пари, за да предотвратите изгаряния!

Преди готвене проверете следващите стъпки, за да сте сигурни в правилната работа на защитните механизми. Никога не ги сменяйте. Винаги се уверявайте, че клапанът и капакът са поставени правилно и здраво преди употреба.

3. Продължете както следва



а. Напълнете съда с желаната храна и необходимата течност.
б. Поставете капака за готвене при ниско налягане напречно върху тенджерата (вижте вляво). Натиснете капака надолу, когато го поставяте се уверете, че дръжката на капакът е в позиция **Open** (*Отворено*). Завъртете капака, докато достигне позиция **Close** (Затворено).
Сега капакът за готвене под ниско налягане е затворен.

в. Поставете на тенджерата върху плота (котлона). Пуснете котлоните на най-високата степен. Налягането вътре в тенджерата се увеличава чрез нагряване. Изходният клапан (2) регулира налягането и осигурява постоянно налягане на парата вътре в тенджерата. След малко намалете силата на котлона. Това спестява енергия и се избягва бързо изпаряване на течността от тенджерата.

г. **Внимание:** Никога не се опитвайте да отваряте със сила тенджерата под налягане! Отделената пара е много гореща! Дръжте ръцете, главата и тялото си далеч от горещите пари, за да предотвратите изгаряния. Завъртете дръжката на капака в позиция **Open** (*Отворено*). От предпазния клапан (7) излиза пара. Изчакайте, докато спре изтичането на пара. Уверете се, че ръцете ви не са разположени над предпазния клапан по време на тази стъпка (вижте фигура В „Правилно“ и С „Неправилно“). Сега отворете капака.



фигура В „Правилно“



фигура С „Неправилно“

4. Преди първа употреба

Преди първата употреба е задължително да проверите съдовете си за възможни остатъци от материал, особено на дъното на съдовете. От време на време при производството се появяват частици от материал, като например малки метални стружки, които могат да останат във/върху съдовете за готвене. Моля, премахнете ги, за да избегнете възможни надрасквания.

Почистете съдовете си преди първа употреба с мека кърпа или гъба, малко вода и мек, неабразивен

препарат за миене и почистете с гореща вода 2 - 3 пъти. С помощта на кухненска хартия или кърпа леко намажете с мазнина (олио, зехтин, малсо) вътрешността на съдовете (не е необходимо да използвате мазнина следващия път, когато използвате съдовете).

Когато готвите на стъклокерамичен плот, уверете се, че между дъното на тенджерата и плота няма каквито и да е частици, тъй като те могат да надраскат повърхността на плота. Не плъзгайте съдовете си върху плота, а винаги ги повдигайте, за да ги преместите. Не можем да поемем отговорност за щети, настъпили поради посочените горе причини.

За да осигурите отпимален пренос на топлина, винаги поставяйте съдовете за готвене централно върху котлона.

Ако е възможно, използвайте топлината, съхранявана във вашите съдове за готвене, за да намалете използваната енергия.

5. По време на готвене

Използвайте само кухненски приспособления и прибори за готвене от пластмаса, дърво или силикон за разбъркване или сервиране на храната. Никога не използвайте метални прибори или остри предмети. Това запазва качеството на незалепващото покритие възможно най-дълго. Също така имайте предвид, че при повишени температури покритието е по-меко и следователно по-податливо на повреда. Не използвайте никакви електрически уреди, като миксери или блендери, във вашите съдове за готвене, в противен случай незалепващото покритие ще се повреди.

Избягвайте прегряване, например чрез варене на сухо, чрез използване на неподходяща мазнина, и винаги имайте предвид, че котлоните и керамичните плотове могат да достигнат температури до 300 °C и повече, когато работят на пълен капацитет. Ако мазнината прегрее и се запали, никога не използвайте вода за гасене на пламъците, използвайте одеяло или метален капак.

При готвене с индукционни готварски печки течността, съдържаща се в храната, се изпарява изключително бързо поради скоростта, с която се загрява. За да предотвратите пълното изпаряване на течността и повреда на съдовете, винаги наблюдавайте процеса на готвене. Когато се използват индукционни котлони, могат да възникнат необичайни звуци на бръмчене поради електромагнитните свойства на индукционната печка.

6. След употреба

Оставете съдовете ви да се охладят, преди да ги почистите. Никога не наливайте студена вода в горещите си съдове. Това може да доведе до появата на пукнатини по покритието.

Не обливайте горещия стъклен капак със студена вода, а го оставете да се охлади предварително.

Съдовете за готвене с незалепващо покритие и с индукционна основа се препоръчва да се мият в съдомиялната машина само в изключителни случаи, тъй като агресивните почистващи препарати могат да проникнат в най-малките драскотини в покритието и да го унищожат с течение на времето.

Индукционните основи е възможно да корозират. Благодарение на ефекта EASY-Clean Почистването е бързо и лесно. Препоръчваме просто да изтриете съдовете за готвене с кърпа и гореща вода или да почистите на ръка с малко количество мек, неабразивен препарат.

Не поставяйте капациите в съдомиялната машина, а ги почиствайте само на ръка.

Моля, никога не използвайте стоманени четки или абразивни почистващи препарати за почистване.

Ако има залепнали или загорели частици храна, накиснете или кипене за кратко.

1. Гаранцията на изделията важи за механични фабрични дефекти по дръжките, корпусите и покритията на съдовете.
2. Гаранцията НЕ покрива повреди, неизправности и дефекти, възникнали в продукта в резултат на неспазване на инструкцията за използване, вследствие на грубо боравене, употреба не по предназначение, злоупотреби, удари, падания.