

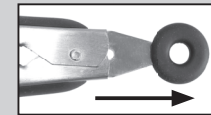
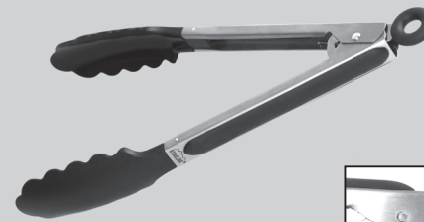
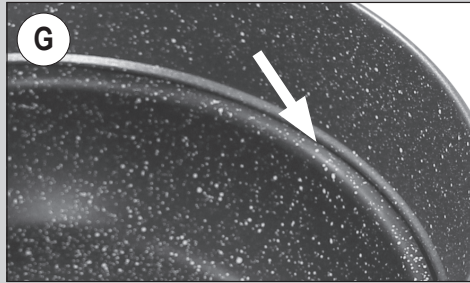
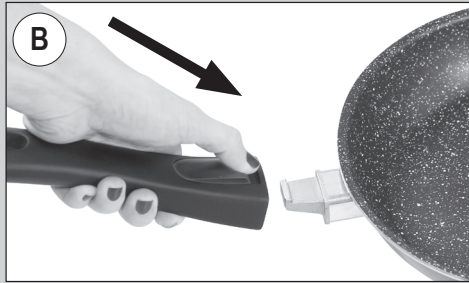
**STONELINE**<sup>®</sup>



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







←  
Open / Öffnen

→  
Closed / Schließen



EN	INSTRUCTION SHEET	6 - 7
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	8 - 9
FR	MODE D'EMPLOI	10 - 11
ES	INSTRUCCIONES DE USO	12 - 13
IT	ISTRUZIONI PER L' USO	14 - 15

Please read the instructions carefully before the first use! Clean with lukewarm water, a soft sponge and a mild washing-up liquid before the first use and after each use. Do not use abrasive sponges. Do not place on a hot cooktop. Do not place any accessory parts (except the pan) on a hot cooktop. Do not use over an open flame. Do not use in the microwave. To avoid danger of suffocation, keep the plastic packaging away from babies and children. Never allow children to touch or play with the device. Please keep these operating instructions for future reference!

#### Attaching the handle (A - E):

Slide the button backwards and push the handle, slightly from above, onto the fixing. Press the handle downwards and release the button. Check that the handle is secure.

In order to avoid injuries caused by an incorrectly engaged handle, only carry the pan with content with the help of a mat.

#### Cooking:

Before first use clean with a soft cloth or sponge, a little water and a mild washing-up liquid, and boil 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). Let your cookware cool before attempting to clean it, never pour cold water in your hot cookware. Thanks to Easy Clean Effect, simply wipe out the cookware with a cloth and hot water or clean by hand with a small amount of a mild detergent. Never use steel wool or abrasive scouring agents.

In order to ensure good heat transfer, place the cookware centrally on the hotplate. Always keep a close eye on the cooking process. Avoid overheating, e. g. by boiling dry.

When cooking with induction cookers, the liquid evaporates extremely fast. When used on induction hotplates, unusual humming sounds can occur due to technical reasons if the temperature steps are adjusted too high.

Should fat overheat and ignite, never use water to extinguish the flames, use a blanket or a metal lid.

Use only kitchen gadgets and cooking utensils made of plastic, wood or silicone. Do not use any electrical appliances such as mixers or blenders in your cookware.

Check your cookware before the first use for possible material residues, especially at the bottom of the cookware in order to avoid possible scratches. Do not slide your cookware on the hob but always lift it for moving.

No warranty caused by: Neglect, remaining oil + fat on the hob and bottom of the pan / Overheating or boiling dry / Scratching with unsuitable cooking utensils made of metal (knives, forks, mixers or blenders) / Aggressive cleaners in dishwashers

#### Fitting the spring form (F - J):

On the opposite side to the handle, position the spring ring so that the spring ring groove slots into place directly over the lip of the pan. Hold the spring ring with your left hand so that the groove is positioned at the height of the pan lip all round. Then close the spring ring with your right hand. Make sure that the spring ring sits firmly on the pan before you begin cooking.

#### IMPORTANT instructions for using the pan with the spring ring:

- **Cooking with liquids:** Do not fill the pan more than half full with liquid. The spring ring is NOT watertight!
- **Frying:** Do not fill the pan more than 1/3 full with fat. Use the fitted spring ring and the lid as protection against splashes. Fit the spring ring prior to heating the fat in the pan. In spite of the high spring ring, hot fat can squirt even higher.
- **Do NOT carry** the pan with hot liquids, let them cool down first.
- **IMPORTANT:** Do NOT open the spring ring during the cooking/baking process! Only remove the spring ring from the pan after everything has cooled down completely. Make sure that the content (e.g. the cake dough) is solid before opening.

#### Baking:

If baking dough with high sugar content or to get a nice browning, we recommend greasing the pan and the spring form with butter or margarine before usage! Do not use oil, but butter or margarine. Tip: Grease the pan and the spring form before beginning to prepare the dough. Place the greased tin into the refrigerator until dough is ready. The butter layer forms a separating layer to the sugar containing dough in the first minutes of baking, and hence supports the non-stick effect. In addition, butter gives the dough a nice browning, makes the cake crunchy and improves the taste.

Please note that the handle and the pan / spring form are hot after the baking process. Use potholders / oven gloves to lift it out of the oven.

#### Heat Resistance:

- Pan (without handle) 200 °C
- Detachable pan handle 150 °C
- Spring form 200 °C
- Glass lid 180 °C

#### Steaming:

1. Set the steaming insert into the pan so that the feet touch the bottom of the cookware. Attach the spring ring to the pan.
2. Fill with water until just below the steaming insert.
3. Place the vegetables on the steaming insert and put the glass lid on.
4. Bring the water to the boil and then reduce the heat so that it continues to simmer.
5. Steam the vegetables until the desired degree of softness is reached.
6. CAUTION: ALWAYS remove the vegetables with cooking tongs. Risk of scalds due to hot steam
7. Let the steam insert cool before removing it. Never touch the side flaps of the steam insert to take out the vegetable from the cookware – danger of burns!



**IMPORTANT: Repeatedly keep checking the filling level of the water inside the cookware to prevent empty cooking.**

#### Glass lid

Lid knob: The screw on the glass cover must not be too tight, as the lid might otherwise break! Periodically check the screw and tighten when needed.

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

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor dem ersten Benutzen sorgfältig durch! Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten Einsatz und nach jedem Gebrauch unter lauwarmem Wasser. Verwenden Sie dazu einen weichen Schwamm und ein mildes Spülmittel. Verwenden Sie keine groben oder kratzenden Schwämme. Alle Zubehörteile (außer die Pfanne) nicht auf die heiße Herdplatte legen. Nicht über einer offenen Feuerquelle benutzen. Nicht in der Mikrowelle verwenden. Plastikfolie der Verpackung von Babys und Kindern fernhalten, um Erstickungsgefahr zu vermeiden. Erlauben Sie Kindern nie, den Artikel anzufassen oder damit zu spielen. Bewahren Sie diese Pflege- und Benutzerhinweise bitte auf!

#### Griff montieren (A - E):

Schieber am Griff nach hinten ziehen, Griff von leicht oben an die Befestigung schieben. Griff nach unten drücken und Schieber loslassen. Prüfen ob der Griff fest sitzt.

Tragen Sie die Pfanne mit Inhalt nur mit Hilfe eines Untersetzers, um Verletzungen durch nicht korrekt eingerastete Griffe zu vermeiden.

#### Kochen:

Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Einsatz mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas Wasser und einem milden Spülmittel und kochen Sie diesen 2 - 3 mal aus. Mit einem Papierküchentuch einige Tropfen Speiseöl auf der Beschichtung verteilen (Bei der weiteren Nutzung können Sie dann auf den Einsatz von Fett oder Öl verzichten). Vor der Reinigung das Kochgeschirr abkühlen lassen, nicht mit kaltem Wasser abschrecken. 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. Keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.

Um eine gute Wärmeübertragung zu erhalten, das Kochgeschirr mittig auf der Herdplatte platzieren. Den Kochvorgang immer im Auge behalten. Überhitzungen, z. B. durch Leerkochen vermeiden.

Beim Kochen mit Induktionsherden verdampft die enthaltene Flüssigkeit extrem schnell. Bei der Verwendung auf Induktionskochfeldern kann es bei hoch eingestellten Temperaturstufen zu Summgeräuschen kommen, die technisch bedingt sind.

Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen, sondern mit einer Decke oder einem Metalldeckel.

Küchenhelfer und Kochutensilien aus Kunststoff, Holz oder Silikon verwenden. Keine Elektrogeräte wie z. B. Mixer und Pürierstäbe im Kochgeschirr benutzen.

Vor dem ersten Einsatz Kochgeschirr auf mögliche Materialrückstände, insbesondere am Boden des Kochgeschirrs überprüfen um etwaiges Verkratzen zu vermeiden. Kochgeschirr nicht auf dem Kochfeld hin- und herschieben, sondern beim Versetzen immer anheben.

Keine Gewährleistung durch: Vernachlässigung, Einkochen von Öl + Fett auf Kochfeld und Pfannenboden / Überhitzung bzw. Leerkochen / Zerkratzen mit ungeeigneten Kochgeräten aus Metall (Messer, Gabeln, Rührgeräte oder Pürierstäbe) / Aggressive Reiniger in Spülmaschinen.

#### Springform montieren (F - J):

Setzen Sie den Springring gegenüber vom Griff an, so dass die Vertiefung des Springrings direkt an den Pfannenrand einrastet. Halten Sie dabei den Springring mit der linken Hand und schieben ihn auf die Höhe der Pfannenwölbung. Dann schließen Sie den Springring mit der rechten Hand. Achten Sie darauf, dass der Springring fest auf der Pfanne sitzt, bevor Sie anfangen zu kochen.

#### WICHTIGE Hinweise für die Verwendung der Pfanne mit Springring:

- **Kochen mit Flüssigkeiten:** Füllen Sie die Pfanne maximal zur Hälfte mit Flüssigkeit. Der Springring ist NICHT wasserdicht!

- **Frittieren:** Füllen Sie die Pfanne maximal zu 1/3 mit Fett. Verwenden Sie den aufgesetzten Springring und den Deckel als Spritzschutz. Setzen Sie den Springring vor Erhitzung des Fetts auf die Pfanne. Trotz des hohen Springrings kann heißes Fett noch höher spritzen.
- **Tragen Sie die Pfanne NICHT** mit heißen Flüssigkeiten, lassen Sie sie erst abkühlen.
- **WICHTIG: Öffnen Sie den Springring NICHT während dem Koch-/Backvorgang! Entfernen Sie den Springring erst von der Pfanne, nachdem alles vollständig abgekühlt ist. Versichern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Inhalt (z. B. der Kuchenteig) fest geworden ist.**

#### Backen:

Wenn Sie einen Teig mit einem hohen Zuckeranteil backen oder eine schöne Bräunung des Teiges erzielen wollen, empfehlen wir, die Pfanne und die Springform vor Gebrauch mit Butter oder Margarine einzufetten! Verwenden Sie kein Öl, sondern Butter oder Margarine. Tipp: Fetten Sie die Pfanne und die Springform ein, bevor Sie mit der Zubereitung des Teiges beginnen. Stellen Sie die eingefettete Form in den Kühlschrank, bis der Teig fertig ist. Die Butterschicht bildet in den ersten Backminuten eine Trennschicht zum zuckerhaltigen Teig und unterstützt somit den Antihaf-Effekt. Butter sorgt außerdem für eine schönere Bräunung des Teiges, macht den Kuchen knuspriger und verbessert den Geschmack.

Bitte beachten Sie, dass der Griff bzw. die Pfanne/ Springform nach dem Backvorgang heiß sind. Nehmen Sie Topflappen/-handschuhe um es aus dem Backofen zu entnehmen.

#### Hitzebeständigkeit:

- Pfanne (ohne Griff) 200 °C
- Springform 200 °C
- Abnehmbarer Pfannengriff 150 °C
- Glasdeckel 180 °C

#### Dämpfen:

1. Stellen Sie den Dampfeinsatz in die Pfanne, sodass die Füßchen den Boden des Kochgeschirrs berühren. Befestigen Sie den Springring auf der Pfanne.
2. Füllen Sie Wasser bis kurz unter den Dampfeinsatz ein.
3. Legen Sie das Gemüse auf den Dampfeinsatz und setzen Sie den Glasdeckel auf.
4. Lassen Sie das Wasser aufkochen und schalten Sie es dann auf eine kleinere Stufe, damit es weiter köchelt.
5. Das Gemüse solange dämpfen, bis es die gewünschte Garstufe erreicht hat.
6. **ACHTUNG:** Entnehmen Sie das Gemüse **IMMER** mit der Kochzange. Durch den heißen Dampf besteht Verbrennungsgefahr!



**WICHTIG: Überprüfen Sie immer wieder, ob genug Wasser im Kochgeschirr vorhanden ist, damit es zu keinem Leerkochen kommt.**

#### Glasdeckel:

Deckelknopf: Die Schraube an den Glasdeckeln darf nicht zu fest angezogen werden, da der Deckel sonst zerspringen kann! Prüfen Sie regelmäßig die Schraube und ziehen Sie sie bei Bedarf nach.

Schrecken Sie den heißen Deckel nicht mit kaltem Wasser ab, sondern lassen Sie ihn vorher abkühlen.

Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement les instructions ! Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez l'article de cuisine sous l'eau tiède à l'aide d'une éponge douce et d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas d'éponge rugueuse ou abrasive. Ne pas poser tous les accessoires (sauf la poêle) sur la plaque de cuisson chaude de la cuisinière. Ne pas utiliser au-dessus d'une flamme. Ne pas utiliser dans le micro-ondes. Ne pas laisser l'emballage plastique à la portée des enfants afin d'éviter tout risque d'étouffement. Ne permettez pas aux enfants de toucher le produit ou de jouer avec ! Gardez bien ces précautions d'emploi et de nettoyage !

#### Monter la poignée (A - E):

Tirer la glissière sur le manche légèrement vers l'arrière, pousser le manche légèrement positionné vers le haut jusqu'à la fixation. Pousser le manche vers le bas et lâcher la glissière. Vérifier que le manche soit fermement enclenché.

Porter la poêle avec le contenu seulement à l'aide d'un sous-plat, pour éviter des blessures dues à un manche mal enclenché.

#### Cuisiner:

Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement les instructions et les garder ! Avant la première utilisation, nettoyer à l'aide d'une éponge douce, de l'eau et un peu de liquide vaisselle et faire bouillir 2 à 3 fois. Etaler à l'aide d'un essuie-tout quelques gouttes d'huile sur le revêtement (vous pourrez ainsi vous passer d'huile ou de matière grasse lors de la prochaine utilisation de l'ustensile). Après cuisson et avant nettoyage, laisser refroidir la batterie de cuisine. Ne pas verser d'eau froide dessus. Grâce à l'effet Easy Clean, un nettoyage à l'éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle suffit. Ne pas utiliser de laine d'acier, de crèmes ou poudre à récurer.

Pour une bonne répartition de la chaleur, placer votre batterie de cuisine au centre de votre plaque. Surveiller la cuisson. Éviter les surchauffes comme les cuissons à vide.

Les cuissons sur plaques à induction entraînent l'évaporation rapide des liquides. Sur les plaques à induction, lors des cuissons à températures élevées et en raison des propriétés électromagnétiques, il se peut que des sons de bourdonnements inhabituels se produisent. Ceci est normal.

Ne jamais éteindre une graisse qui s'enflamme avec de l'eau froide. Prendre une couverture ou un couvercle métallique.

Utiliser des ustensiles de cuisine en plastique, bois ou silicone. Pas d'appareils électriques comme des mixers ou mixers plongeants.

Avant utilisation, vérifier le fond extérieur de la batterie de cuisine pour qu'il soit exempt de toutes particules métalliques afin d'éviter tous risques de rayures. Ne pas glisser ni faire de va-et-vient sur les plaques de cuisson mais soulever pour déplacer.

La garantie ne s'applique pas en cas de : Endommagement du fait de l'huile ou graisse incrustée à la cuisson et sur le fond de l'ustensile / Surchauffe ou évaporation totale du liquide / Rayures causées par des couteaux, fourchettes, mixers ou mixeurs plongeants / Lavage agressif en lave-vaisselle

#### Monter le moule démontable (F - J):

Positionner le moule démontable en face du manche pour que l'encoche du moule démontable s'enclenche directement au bord de la poêle. Tenir pour cela le moule démontable avec la main gauche et le pousser à hauteur de la courbure de la poêle. Puis fermer le moule démontable avec la main droite. Le moule démontable doit être fermement enclenché sur la poêle pour pouvoir l'utiliser.

#### Recommandations importantes pour l'utilisation de la poêle à moule démontable :

- **Cuisson avec liquides** : Remplissez le liquide au maximum jusqu'à moitié de la poêle. Le moule démontable n'est pas étanche !
- **Fritures** : Mettre au maximum jusqu'à 1/3 de graisse dans la poêle. Utiliser le moule démontable mis en place et le couvercle pour protéger contre les éclaboussures. Poser le moule démontable sur la poêle avant de chauffer la graisse. Malgré la hauteur du moule démontable la graisse chaude peut passer par-dessus.

- **NE PAS porter la poêle** contenant des liquides chauds, la laisser d'abord refroidir.
- **IMPORTANT : Ne pas ouvrir le moule démontable pendant la cuisson ! Enlevez le moule démontable de la poêle seulement lorsque le tout est complètement refroidi. Vérifier avant l'ouverture que le contenu (p.ex. la pâte à gâteau) est bien ferme.**

#### Cuire au Jour

Si vous voulez faire cuire une pâte contenant une forte teneur en sucre ou si vous voulez réaliser un beau brunissement de la pâte, nous vous recommandons de graisser la poêle et le moule à manqué avec du beurre ou de la margarine avant utilisation ! N'utilisez pas d'huile mais du beurre ou de la margarine. Un petit truc : graisser la poêle et le moule à manqué à four avant de commencer à préparer votre pâte. Placez votre plat à four graissé dans le réfrigérateur jusqu'à ce que votre pâte soit prête. La couche de beurre va exercer dans les premières minutes une couche de séparation d'avec la pâte sucrée et soutient ainsi l'effet antiadhésif. De plus, le beurre va faire en sorte d'obtenir un meilleur brunissement de la pâte, rend le gâteau plus croustillant et améliore le goût.

Ne pas oublier que le manche respectivement la poêle/le moule démontable est chaud après la cuisson. Utiliser des maniques/gants de cuisine pour la sortir du four.

#### Résistance à la chaleur :

- Poêle (sans manche) 200°C
- Manche amovible de la poêle 150 °C
- Moule démontable 200°C
- Couvercle en verre 180 °C

#### Cuire à la vapeur

1. Posez le panier vapeur dans la poêle de façon à ce que les pieds touchent le fond de la poêle. Fixez le moule démontable sur la poêle.
2. Remplissez avec de l'eau jusqu'à hauteur sous le panier.
3. Posez les légumes sur le panier et mettez le couvercle en verre.
4. Faites bouillir l'eau et rabaissez le feu sur la position la plus basse pour continuer à mijoter.
5. Laissez cuire à la vapeur jusqu'à la cuisson désirée.
6. ATTENTION : Sortez toujours les légumes à l'aide d'une pince de cuisine. La vapeur chaude peut provoquer des brûlures !
7. Laissez d'abord refroidir le panier vapeur avant de le sortir. Ne sortez jamais les légumes du panier vapeur en le tenant par les deux languettes de côté – Risque de brûlures !



**IMPORTANT : Vérifiez qu'il y ait toujours assez d'eau afin d'éviter une cuisson à vide.**

#### Couvercle en verre :

Poignée de couvercle : la vis du couvercle en verre ne doit pas être serrée trop fort, faute de quoi le couvercle peut se briser ! Vérifiez régulièrement la vis et resserrez-la si nécessaire.

Ne refroidissez jamais les couvercles chauds avec de l'eau froide, mais laissez-les d'abord refroidir.



¡Por favor lea las instrucciones de uso antes del primer uso! Antes del primer uso y después de cada uso, limpie el artículo con agua tibia. Utilice para ello una esponja y un jabón líquido suave. No utilice ninguna esponja rugosa o abrasiva. No ponga los accesorios (excepto a la sartén) sobre una placa de cocción caliente. No utilizar en llama directa. No utilizar dentro del microondas. No deje el embalaje de plástico al alcance de los niños para evitar una posible asfixia. Nunca permita que los niños toquen o jueguen con el dispositivo. ¡Guarde bien estas instrucciones de uso y de limpieza!

#### Montar el mango (A - E):

Tirar la corredera por el mango hacia atrás y empujar el mango ligeramente desde arriba hacia la fijación. Empujar el mango hacia abajo y soltar la corredera. Controlar si el mango está bien ajustado.

Lleve la sartén con contenido solamente utilizando salvamanteles para evitar heridas por mangos no bien encajados.

#### Hervir:

Por favor lea detenidamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y guárdelas. Antes del primer uso, límpielo con un trapo suave o una esponja, algo de agua y un jabón líquido suave, así como esterilicelo unas 2 o 3 veces. Engrase con unas gotas de aceite el revestimiento usando papel de cocina (en los usos posteriores podrá prescindir del uso de grasa o aceite). Deje enfriar la batería de cocina antes de limpiarla, nunca vierta agua fría. Gracias al Easy Clean Effect basta con limpiar las baterías de cocina con un paño y agua caliente o limpiarlas a mano con un poco de jabón líquido suave. Nunca utilice productos abrasivos para su limpieza.

Para garantizar un traspaso óptimo del calor, coloque las piezas de la batería de cocina siempre bien en el centro de la placa. Siempre eche una ojeada al proceso de cocción. Evite el sobrecalentamiento que se produce al calentar las baterías de cocina vacías.

La cocina de inducción implica una evaporación rápida de los líquidos. Si usa una cocina de inducción, se pueden generar extraños ruidos de vibración por razones técnicas si la temperatura ha sido ajustada demasiado alta.

Nunca apague la grasa si está ardiendo con agua sino con una manta o una tapa de metal.

Utilice herramientas y utensilios de cocina de plástico, de madera o de silicona. No utilice ningún aparato eléctrico, como p. ej. batidoras, en la batería de cocina.

Antes de utilizarlo por primera vez compruebe que el producto no tenga restos de material, sobre todo en el fondo del mismo, para evitar arañazos. No arrastre los recipientes sobre la placa: levántelos siempre que quiera moverlos.

Ninguna garantía por: Falta de cuidado, por calentar aceite + grasa sobre la placa y el fondo de la sartén / Sobrecalentamiento o por cocinar en vacío / Raspaduras debido al uso de utensilios de metal inapropiado (cuchillos, tenedores, varillas agitadoras o batidoras) / Limpiadores agresivos en el lavavajillas

#### Montar el molde (F - J):

Coloque el aro de fijación frente al mango así que la profundización del aro de fijación encaje directamente en el borde de la sartén sujetando el aro de fijación con la mano izquierda y empujándolo hacia la altura de la curvatura de la sartén. Ahorra cierre el aro de fijación con la mano derecha. Asegúrese de que el aro de fijación esté bien ajustado en la sartén antes de empezar a cocinar.

#### Indicaciones importantes para el uso de la sartén con aro de fijación:

- **Cocinar con líquidos:** Llene la sartén con líquido hasta máximo la mitad. El aro de fijación NO está resistente al agua.
- **Freír:** Llene la sartén con grasa hasta máximo 1/3. Utilice el aro de fijación colocado y la tapa como protección contra salpicaduras. Coloque el aro de fijación en la sartén antes de calentar la grasa. A pesar del aro de fijación elevado, la grasa caliente puede salpicar más alto.
- **NO lleve la sartén** con líquidos calientes, primero déjelos enfriar.

- **IMPORTANTE: ¡No abra el aro de fijación durante el proceso de cocción o panificación! No quite el aro de fijación de la sartén hasta que no esté enfriado todo completamente. Antes de abrir, asegúrese de que el contenido (p.ej. masa pastelera) se haya endurecido.**

#### Cocer:

¡Cuando homee la masa con un alto contenido en azúcar o quiera obtener una masa dorada, recomendamos antes del primer uso engrasar el sartén y el molde con mantequilla o margarina! No utilice aceite, si no mantequilla o margarina. Consejo: Engrase el molde antes de empezar con la preparación de la masa. Ponga el sartén y el molde engrasado en la nevera hasta que la masa esté lista. La capa de mantequilla forma en los primeros minutos al horno una capa de separación hacia la masa azucarada y apoya al efecto antiadherente. La mantequilla se ocupa además por un color dorado y una tarta aún más crujiente y mejora el sabor.

Por favor tenga en cuenta que el mango o la sartén/el aro de fijación estén calientes después del proceso de panificación. Utilice agarradores o manoplas de cocina para sacarlo del horno.

#### Resistencia al calor:

- sartén (sin mango) 200 °C
- mango de sartén 150 °C
- aro de fijación 200 °C
- tapa de cristal 180 °C

#### Cocinar al vapor:

1. Coloque el accesorio de cocción al vapor en la sartén de forma que los pies toquen el fondo del utensilio de cocina. Sujete el aro de fijación a la sartén.
2. Llene con agua hasta poco abajo del accesorio de cocción al vapor.
3. Coloque la verdura en el accesorio de cocción al vapor y ponga la tapa de cristal.
4. Deje que hierva el agua y luego baje la temperatura para que siga hirviendo a fuego lento.
5. Cocine la verdura a vapor hasta lograr el grado de cocción deseado.
6. **ATENCIÓN:** Saque la verdura SIEMPRE con una tenaza de cocina ¡Riesgo de quemaduras debido al vapor caliente!
7. Deje que se enfríe el accesorio de cocción al vapor antes de sacarlo. Nunca toque las asas laterales del accesorio de cocción al vapor para sacar la verdura del utensilio de cocina - ¡riesgo de quemaduras!



**IMPORTANTE: Siempre asegúrese de que haya suficiente agua en el utensilio de cocina para evitar el hervido en seco.**

#### Tapa de cristal:

Botón de la tapa: ¡El tornillo de la tapa de cristal no deben fijarse demasiado, ya que este podría romperse! Revise regularmente el tornillo y apriételo en caso de que sea necesario.

No vierta agua fría sobre las tapas calientes, deje que se enfríen previamente.

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso! Prima del primo e dopo ogni utilizzo, pulire l'articolo utilizzando acqua tiepida, una spugna morbida e un detergente delicato. Non utilizzare spugne abrasive. Non poggiate gli accessori (tranne la padella) sui fornelli o sulle piastre ancora calde. Non utilizzare direttamente sulla fiamma. Non adatto per il microonde. Per evitare il pericolo di soffocamento, tenere i sacchetti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Non far toccare il prodotto ai bambini e non permettere che ci giochino. Si prega di conservare queste istruzioni per l'uso!

#### Come montare il manico (A - E):

Tirate indietro il pulsante del manico, tenete il manico leggermente inclinato e inseritevi il perno della padella; spingete poi il manico verso il basso e lasciate il pulsante. Controllate che il manico sia saldamente incastrato alla padella.

Trasportate la padella piena sempre con l'ausilio di un sottopentola, perché se il manico non è correttamente incastrato, si corre il pericolo di scottature.

#### Cuocere:

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso e conservarle. Prima del primo utilizzo pulire con un panno morbido o con una spugna, un po' d'acqua e del detergente delicato, poi fattele 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). Prima di procedere alla pulizia, lasciar raffreddare le stoviglie e non riempire mai di acqua fredda quando sono ancora calde. Grazie all'effetto "Easy Clean" è sufficiente lavare le stoviglie a mano con un panno e acqua calda oppure con poco detergente neutro. Non utilizzare mai pagliette né detergenti abrasivi.

Per un'ottimale sfruttamento del calore, posizionate le stoviglie sempre al centro della piastra della cucina. Tenere sempre d'occhio il processo di cottura. Evitare di surriscaldare le stoviglie, ad esempio riscaldandole a vuoto.

Il fornello a induzione implica un'evaporazione rapida dei liquidi. Usando una piastra a induzione, in alte temperature si potrebbero avvertire un insolito brusio, dovuto alle caratteristiche elettromagnetiche della piastra.

Se il grasso nelle stoviglie dovesse prendere fuoco, non spegnetelo mai con l'acqua, bensì coprendolo con una coperta o con un coperchio di metallo.

Utilizzare accessori e utensili da cucina in plastica, legno o silicone. Non utilizzare elettrodomestici come per esempio un mixer o un frullatore a immersione nelle stoviglie.

Controllare le stoviglie prima dell'uso per assicurarsi che non vi restino alcune particelle di materiali, in particolare sul fondo delle stoviglie, per evitare che graffiano le superficie. Non spostare le stoviglie trascinandole sul piano cottura, ma sollevarle sempre.

Nessuna garanzia per: Danni dovuti a incuria, cottura di olio + grassi sul piano cottura e sul fondo delle stoviglie / Danni dovuti a surriscaldamento / Danni dovuti a uso di accessori e utensili

da cucina di metallo (coltelli, forchette, sbattitori a frusta o frullatori a immersione) / Danni dovuti a detergenti aggressivi usati in lavastoviglie

#### Come montare l'anello a cerniera (F - J):

Inserite il bordo della padella nella scanalatura dell'anello sul lato opposto al manico; incastrate il bordo, tenete l'anello con la mano sinistra e spingetelo all'altezza della bombatura della padella, poi chiudete la cerniera con la mano destra.

Controllate che l'anello sia ben fissato alla padella, prima di iniziare a cucinare.

#### IMPORTANTI avvertenze per l'uso della padella con l'anello:

- **Cottura con liquidi:** i liquidi non devono oltrepassare la metà padella, perché l'anello NON È ermetico!
- **Fritture:** la quantità di olio o di grasso non deve mai superare 1/3 del volume della padella; l'anello e il coperchio servono in

questo caso solo come protezione dagli schizzi. Montate l'anello sulla padella prima di iniziare a scaldare l'olio o il grasso per la frittura. Attenzione: l'olio bollente può schizzare anche oltre le pareti dell'anello, malgrado la loro altezza.

- **NON trasportate la padella** con dentro liquidi caldi o bollenti, aspettate sempre che prima si raffreddino.
- **IMPORTANTE: NON aprite mai l'anello durante la cottura, toglietelo dalla padella soltanto dopo che questa si è raffreddata completamente. Assicuratevi che gli ingredienti (ad esempio l'impasto di un dolce) si siano solidificati, prima di aprire l'anello.**

#### Cuocere in forno:

Se si vuole cuocere un'impasto con un alto contenuto di zucchero o si vuole ottenere una bella crosticina dorata, consigliamo di ungere la padella e tortiera con burro o margarina! Si prega di non usare olio, ma burro o margarina. Suggerimento: prima di cominciare a preparare l'impasto, ungere la padella e tortiera, poi tenerla in frigorifero fino a quando l'impasto è pronto. Nei primi minuti di cottura lo strato di burro forma un a sorta di barriera fra la teglia e l'impasto rafforzando così l'effetto antiaderente. Il burro rende inoltre più dorata e croccante la superficie del dolce e ne esalta il sapore.

Subito dopo l'utilizzo, il manico, la padella e l'anello scottano, quindi usate sempre delle presine o un guanto da forno per maneggiarli.

#### Resistenza al calore:

- padella (senza manico) 200 °C
- anello 200 °C
- manico removibile 150 °C
- coperchio in vetro 180 °C

#### Cottura a vapore

1. Inserite il cestello nella padella poggiando i piedini sul fondo. Fissate poi l'anello con cerniera sulla padella.
2. Aggiungete l'acqua facendo attenzione a non superare il livello del fondo del cestello.
3. Mettete le verdure nel cestello e chiudetelo con il coperchio.
4. Quando l'acqua alza il bollore, abbassate la fiamma in modo che continui a sobbollire.
5. Fate cuocere le verdure fino al punto di cottura desiderato.
6. ATTENZIONE: togliete le verdure dal cestello SEMPRE con una pinza da cucina, perché il vapore bollente potrebbe provocare delle scottature!
7. Lasciate raffreddare il cestello, prima di toglierlo dalla pentola; non prendete mai il cestello afferrandone le linguette laterali, per togliere le verdure dalla pentola, perché potreste scottarvi!



**IMPORTANTE: controllate sempre che ci sia sufficiente acqua nella pentola, per evitare di surriscaldare ed eventualmente bruciare pentola e alimenti!**

#### Coperchio in vetro

Pomolo del coperchio: Non avvitare troppo strettamente la vite del coperchio per evitare che si spani! Controllare regolarmente la vite e, se necessario, stringerla.

Non raffreddare i coperchi caldi con acqua fredda, ma lasciare che si raffreddino da solo.





# STONELINE®

Material | Matériau | Materiale:

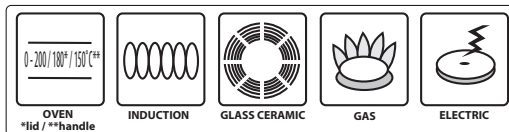
Aluminium, carbon steel, glass, silicone, stainless steel, PA 6.6 |

Aluminium, Karbonstahl, Glas, Silikon, Edelstahl, PA 6.6 |

Aluminium, acier carbone, verre, silicone, acier inoxydable, PA 6.6 |

Aluminio, acero al carbono, cristal, silicona, acero inoxidable, PA 6.6 |

Alluminio, acciaio al carbonio, vetro, silicone, acciaio inox, PA 6.6 |



Designed & Distributed  
by WARIMEX Waren- Import Export  
Handels-GmbH  
Chiara-Ambra-Platz 1  
77743 Neuried / GERMANY

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