VEVOR

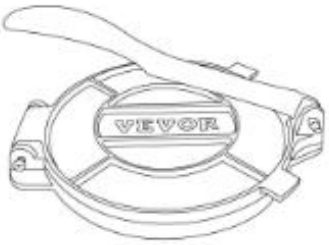
Upgrade · The Home Creator Way

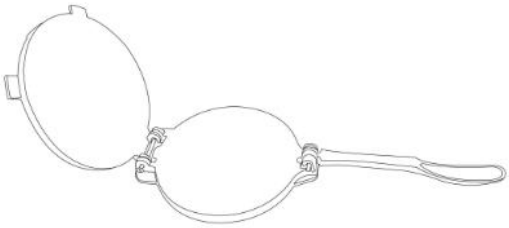
PRE-SEASONED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODEL:HES200/HES250/HES300/HES200SET/HES250SET

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

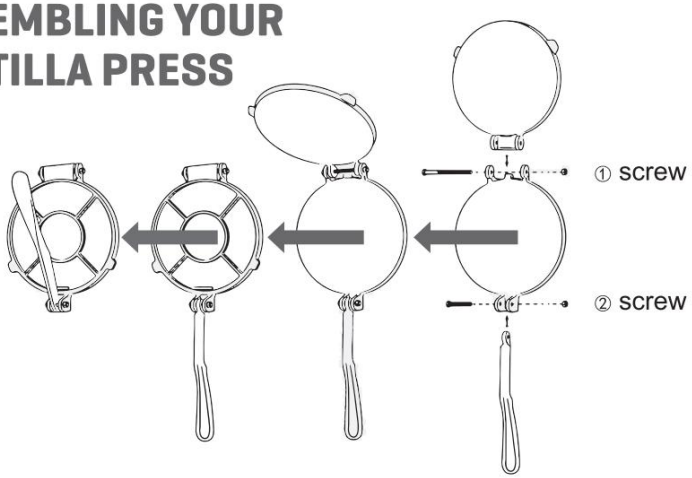
MODEL:HES200/HES250/HES300/HES200SET/HES250SET





This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



PREPARING

Actually,you're good to go - all our cast iron cookware is pre-seasoned, which means it's ready for cooking!
If you wish, you can wash it with hot water and dry it off with a towel before using it.Just remember, any water residue is the enemy of cast iron products because water can cause rusting.So, because of that, make sure you dry it thoroughly on the stove after washing.

COOKING

Before cooking anything, you need to preheat your cast iron cookware. So, take your time and heat it on a low to medium heat.After 5 to 10 minutes, carefully hover your hand over the bottom of the cast iron and feel if it's ready to go. If your food is sticking to your cookware, it means you're putting cold food on cold cookware.
One of the advantages of having cast iron cookware is that you don't have to flip your food a lot. Let it cook, and when you see nice looking brown crust you know it's done. If you try to lift up your steak and it sticks to the pan, it means your food is not ready.Meat will self-release when that beautiful crust is formed.

Cleaning & Maintenance Safety

1.When cleaning your cast iron cookware, you want to hit the "sweet spot", i.e. when it's not too cold and not too hot.Avoid putting hot utensils into cold water, which can cause the metal to crack. The best way to clean your cast iron is to scrub off any food residue with a crapper and wash it with hot water. Once the utensil is clean, give it another towel dry and let it completely dry off on the stove.

2.Before storing the cookware in a dry place, don't forget to season it.Your cast iron cookware is timeless and will only improve with use!
3.Clean the machine immediately after each use. Wipe the surface and rollers with a soft damp cloth. Do not rinse the whole machine with running water or soak the machine in water.
4.Do not use corrosive cleaners, abrasive powder, steel wool or hard brushes to clean the machine, to avoid scratching the food-grade surface and damaging the structure.
5.Ensure the machine is completely clean and dry before long-term storage. Store in a dry, ventilated and dust-free place, avoid damp environment to prevent rust and mold.
6.Regularly check the rollers, crank and adjustment structure for wear, looseness or damage. Stop using immediately if any abnormality is found.

SEASONING

1.Once the cast iron cookware is completely dry, you can use a paper towel to apply a thin layer of vegetable oil all over the cookware.The surface of your cast iron cookware has small holes, so you need to fill them up with oil to create that nonstick layer.Don't use too much oil as you'll need to collect excess oil off your cookware with a clean paper towel.
2.Now place the utensil in the oven at the highest temperature [around 400°F] for about an hour.The reason why you need your oven so hot is to actually take the oil you've applied past its smoking point so that it starts "bonding" with the cast iron. If your cast iron cookware is sticky and brown, it's probably because your oven wasn't hot enough.
3.Turn off the oven and let your cookware cool in there.The result is a hard and glassy layer that helps to make cast iron naturally nonstick.

OVER TO You!

Cast iron cookware may seem like a lot of work, but just follow these simple steps of seasoning and cleaning and it will serve you for a lifetime!

SAFETY USE

Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

1. The product complies with relevant standards and regulations. Installation of this device must comply with all applicable regulations, and it should only be operated in well-ventilated areas. Please read the user manual before installing and using this equipment.
2. This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children shall not play with the product
4. This product shall not be used by children. For safety reasons, keep children away from hot cookware and stovetops.
5. This product is intended to be used in household and similar applications such as:

– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.

6. Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.
7. Please use the product according to the intended use, warn of potential injury from misuse.
8. When cooking, never leave cookware unattended.Unattended cast iron cookware can cause the product to get extremely hot, which can cause injury.
9. For the best heating performance, match up the burner size to that of the

base of your cookware. When adjusting the burner flame, be sure to not let the flame extend along the sides of your cookware.
10 Keep the handles positioned away from direct heat and never let the handles extend over the front of the cooktop.
11. Never place your cookware in the microwave or dishwasher.
• Do not stack your cookware on top of one another without protection. This can cause abrasions and scratches. To protect the cast iron from scratching/chipping, place a regular or paper towel between each item.
12. Make sure to lift your cookware when moving it on a glass top stove.

13. Food Safety Warnings

1)All food contact parts comply with FDA and EU food contact material standards, safe for food processing.
2)Do not process deteriorated, moldy or contaminated dough with this machine to avoid cross-contamination.
3) Ensure the machine is thoroughly cleaned before first use and after long-term idle storage.

14. Residual Risk Reminder

Even with mechanical safety design, there is still residual pinch and extrusion risk during manual operation. Always keep focused during use and follow standard operating procedures.

15. COMPLIANCE STATEMENT

This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. Do not modify the product in any way, as this may void compliance and create safety hazards.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

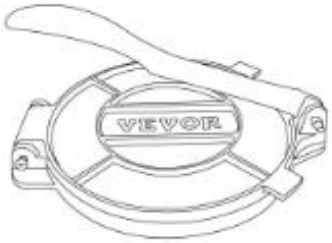
FONTE PRÉ-SAISON N ED

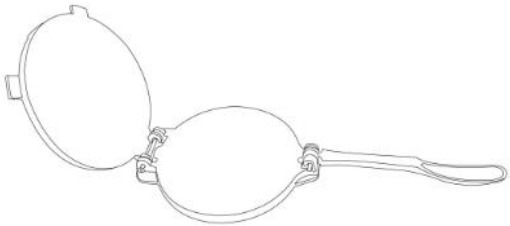
PRESSE À TORTILLAS

MODÈLE : HES200 / HES250 / HES300 / HES200SET / HES250SET

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

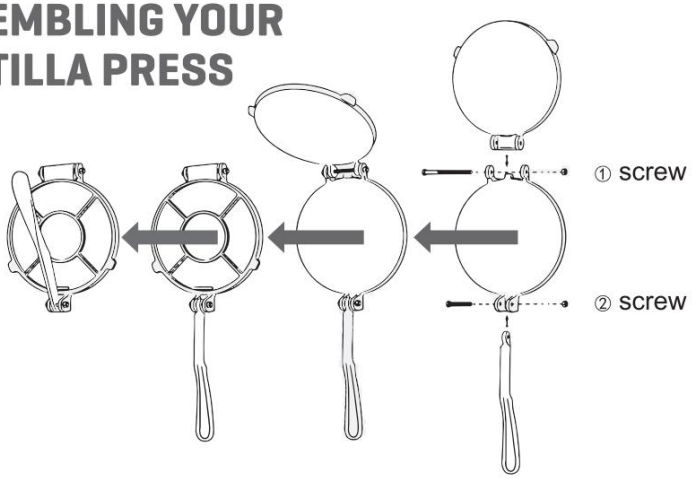
MODÈLE : HES200 / HES250 / HES300 / HES200SET / HES250SET





Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



PRÉPARATION

En fait, vous pouvez y aller sans problème - tous nos ustensiles de cuisine en fonte sont pré-culottés, ce qui signifie qu'ils sont Prêt à cuisiner !
Si Si vous le souhaitez, vous pouvez le laver à l'eau chaude et le sécher avec une serviette avant de l'utiliser. N'oubliez pas que toute trace d'eau résiduelle est l'ennemie des produits en fonte, car l'eau peut provoquer Cela provoque de la rouille. Par conséquent, veillez à bien le sécher sur la cuisinière après le lavage.

CUISSON

Avant de cuisiner quoi que ce soit, vous devez préchauffer vos ustensiles de cuisine en fonte. Alors, prenez votre Laissez chauffer à feu doux à moyen pendant 5 à 10 minutes. Au bout de 5 à 10 minutes, approchez délicatement votre main du bord. Passez votre doigt sur le fond de la poêle en fonte et vérifiez si elle est prête à cuire. Si vos aliments collent à votre poêle, ustensiles de cuisine , cela signifie que vous mettez des aliments

froids dessus ustensiles de cuisine froids.
L'un des avantages des ustensiles de cuisine en fonte est qu'il n'est pas nécessaire de retourner les aliments. Laissez cuire, et quand vous verrez une belle croûte dorée, vous saurez que c'est prêt. Si vous essayez de Si votre steak colle à la poêle, cela signifie qu'il n'est pas cuit. La viande va cuire. se détacher d'elle-même une fois cette belle croûte formée.

Sécurité du nettoyage et de l'entretien

1. Lorsque vous nettoyez vos ustensiles de cuisine en fonte, vous devez trouver le « point idéal », c'est-à-dire lorsqu'ils ne sont pas Ni trop froid, ni trop chaud. Évitez de mettre des ustensiles chauds dans l'eau froide . ce qui peut provoquer Le métal risque de se fissurer. La meilleure façon de nettoyer votre poêle en fonte est de frotter les résidus alimentaires avec une éponge et de la laver à l'eau chaude. Une fois l'ustensile propre, essuyez-le avec un torchon. Laissez-le sécher complètement sur le poêle.
2. Avant de ranger vos ustensiles de cuisine dans un endroit sec, n'oubliez pas de les culotter. Vos ustensiles de cuisine en fonte Elle est intemporelle et ne fera que s'améliorer avec l'usage !
3. Nettoyez la machine immédiatement après chaque utilisation. Essuyez la surface et les rouleaux avec un chiffon doux et humide. Ne rincez pas la machine à l'eau courante et ne la faites pas tremper dans l'eau.
4. N’utilisez pas de nettoyants corrosifs, de poudre abrasive, de laine d’acier ou de brosses dures pour nettoyer la machine, afin d’éviter de rayer la surface de qualité alimentaire et d’endommager la structure.
5. Avant un stockage prolongé, assurez-vous que la machine est parfaitement propre et sèche. Rangez-la dans un endroit sec, aéré et à l'abri de la poussière, en évitant l'humidité afin de prévenir la rouille et les moisissures.
6. Vérifiez régulièrement l'usure, le jeu et l'état des rouleaux, de la manivelle et du système de réglage. Cessez immédiatement l'utilisation en cas d'anomalie.

ASSAISONNEMENT

1. Une fois que les ustensiles de cuisine en fonte sont complètement secs, vous Vous pouvez utiliser un essuie-tout pour appliquer une fine couche d'huile végétale sur toute la surface de vos ustensiles de cuisine. Les ustensiles de cuisine en fonte ont petits trous, vous devez donc les remplir d'huile pour Créez cette couche antiadhésive. N'utilisez pas trop d'huile. vous devrez collecter l'excédent Nettoyez vos ustensiles de cuisine avec un Essuie-tout propre.
2. Placez maintenant l'ustensile dans le four à la température la plus élevée température [environ 400°F] pendant environ une heure. raison pour laquelle vous avez besoin de votre un four si chaud qu'il faut vraiment Prenez l'huile que vous avez appliquée au-delà de son point de fumée, donc que cela commence par "créer des liens" avec la fonte. Si votre fonte Les ustensiles de cuisine en fonte sont collants et brun, c'est probablement parce que votre four ne l'était pas Assez chaud.
3. Éteignez le four et laissez vos ustensiles de cuisine refroidissent dans là. Le résultat est difficile et une couche vitreuse qui aide à fabriquer de la fonte Naturellement antiadhésif.

À vous de jouer !

Les ustensiles de cuisine en fonte peuvent sembler demander beaucoup d'efforts, mais il suffit de suivre ces étapes simples : Un peu d'assaisonnement et de nettoyage, et il vous servira toute une vie !

UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Avertissement : Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit

lire attentivement le manuel d’instructions.
1. Ce produit est conforme aux normes et réglementations en vigueur. Son installation doit respecter toutes les réglementations applicables et son utilisation doit se faire uniquement dans des zones bien ventilées. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cet équipement.
2. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu la surveillance ou les instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
4. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. Pour des raisons de sécurité, tenez les enfants éloignés des ustensiles de cuisine chauds et des plaques de cuisson.
5. Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
– les espaces cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
– maisons de ferme ;
– par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels ;
– des environnements de type chambres d'hôtes.
6. Veuillez conserver le produit correctement. Vérifiez son état avant utilisation. En cas d'anomalie, cessez immédiatement l'utilisation.
7. Veuillez utiliser le produit conformément à son usage prévu et mettre en garde contre les risques de blessures liés à une mauvaise utilisation.
8. Pendant la cuisson, ne laissez jamais vos ustensiles de cuisine sans surveillance. Les ustensiles en fonte laissés sans surveillance peuvent se détériorer. Extrêmement chaud, ce qui peut provoquer des blessures.
9. Pour une cuisson optimale, choisissez un brûleur dont le diamètre correspond à celui du fond de votre ustensile. Lors du réglage de la

flamme, veillez à ce qu'elle ne déborde pas sur les côtés de votre ustensile.
10 Veillez à ce que les poignées soient positionnées à l'écart de la chaleur directe et ne les laissez jamais dépasser du bord avant de la plaque de cuisson.
11. Ne mettez jamais vos ustensiles de cuisine au micro-ondes ni au lave-vaisselle.
• Ne superposez pas vos ustensiles de cuisine sans protection. Cela peut provoquer des éraflures et des rayures. Pour éviter que la fonte ne se raye ou ne s'ébrèche, placez une feuille d'essuie-tout ou un essuie-tout entre chaque objet.
16. Veillez à soulever vos ustensiles de cuisine lorsque vous les déplacez sur une plaque de cuisson en vitrocéramique.

17. Avertissements relatifs à la sécurité alimentaire

1) Toutes les pièces en contact avec les aliments sont conformes aux normes de la FDA et de l'UE en matière de matériaux en contact avec les aliments et sont sans danger pour la transformation des aliments.
2) Ne pas traiter de pâte détériorée, moisie ou contaminée avec cette machine afin d'éviter toute contamination croisée.
3) Veillez à ce que la machine soit soigneusement nettoyée avant la première utilisation et après un stockage prolongé.

18. Rappel concernant le risque résiduel

Malgré la conception mécanique sécurisée, un risque résiduel de pincement et d'extrusion subsiste lors de la manipulation manuelle. Restez toujours concentré pendant l'utilisation et respectez les procédures d'utilisation standard.

19. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité en vigueur dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Toute modification du produit est interdite, sous peine de non-conformité et de risques pour la sécurité.



VEVOR

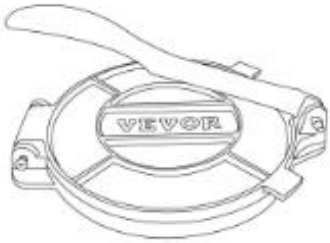
Upgrade · The Home Creator Way

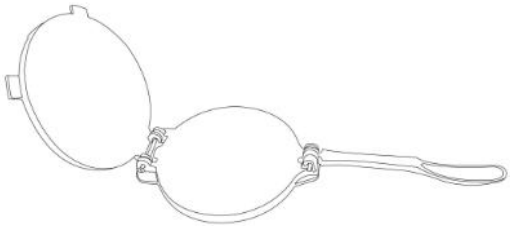
VORSAISON N ED GUSSEISEN TORTILLAPRESSE

MODELL: HES200 / HES250 / HES300 / HES200SET / HES250SET

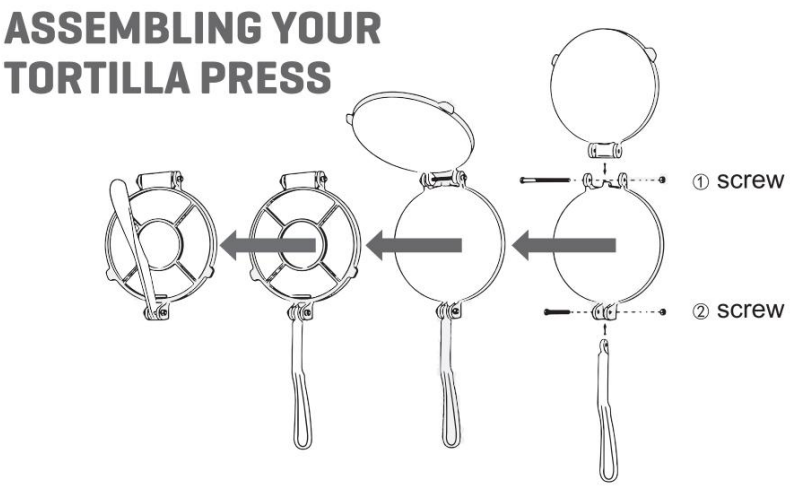
VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: HES200 / HES250 / HES300 / HES200SET / HES250SET





Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .



VORBEREITUNG

Tatsächlich können Sie sofort loslegen – unser gesamtes

Gusseisenkochgeschirr ist bereits eingebrannt, was bedeutet, dass es Bereit zum Kochen!

Wenn Wenn Sie möchten, können Sie es vor dem Gebrauch mit heißem Wasser waschen und mit einem Handtuch abtrocknen. Denken Sie daran: Wasserreste sind schädlich für Gusseisenprodukte, da Wasser folgende Auswirkungen haben kann: Rostgefahr. Trocknen Sie es deshalb nach dem Waschen gründlich auf dem Herd ab.

KOCHEN

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, müssen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr vorheizen. Also, nimm dein Lassen Sie es etwas Zeit stehen und erhitzen Sie es bei niedriger bis mittlerer Hitze. Nach 5 bis 10 Minuten halten Sie Ihre Hand vorsichtig darüber. Halten Sie den Boden der

gusseisernen Pfanne mit einem Löffel ab und prüfen Sie, ob sie einsatzbereit ist. Wenn Ihr Essen daran kleben bleibt, ... Kochgeschirr bedeutet , dass Sie kalte Speisen daraufstellen. Kaltes Kochgeschirr. Einer der Vorteile von Gusseisen-Kochgeschirr ist, dass man das Essen nicht wenden muss. Lassen Sie es einfach garen, und wenn sich eine schöne braune Kruste bildet, wissen Sie, dass es fertig ist. Wenn Sie versuchen, Wenn Sie Ihr Steak anheben und es am Pfannenboden kleben bleibt, bedeutet das, dass Ihr Essen noch nicht gar ist. Selbstentladung, sobald sich diese schöne Kruste gebildet hat.

Reinigung und Wartung Sicherheit

1. Beim Reinigen Ihres Gusseisenkochgeschirrs sollten Sie den optimalen Zeitpunkt treffen, wenn es nicht zu kalt und nicht zu heiß. Vermeiden Sie es, heiße Utensilien in kaltes Wasser zu stellen . was dazu führen kann, dass Gusseisen kann reißen. Am besten reinigen Sie Ihr Gusseisen, indem Sie Speisereste mit einem Schwamm abreiben und es anschließend mit heißem Wasser abspülen. Sobald das Kochgeschirr sauber ist, trocknen Sie es mit einem Handtuch ab und Lassen Sie es auf dem Herd vollständig trocknen.
2. Bevor Sie das Kochgeschirr an einem trockenen Ort lagern, vergessen Sie nicht, es einzubrennen. Ihr Gusseisen-Kochgeschirr ist zeitlos und wird mit der Zeit nur noch besser!
3. Reinigen Sie die Maschine unmittelbar nach jedem Gebrauch. Wischen Sie die Oberfläche und die Walzen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Spülen Sie die Maschine nicht unter fließendem Wasser ab und tauchen Sie sie nicht in Wasser ein.
4. Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine ätzenden Reinigungsmittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Bürsten, um Kratzer auf der lebensmittelechten Oberfläche und Beschädigungen der Konstruktion zu vermeiden.
5. Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor längerer Lagerung vollständig

sauber und trocken ist. Lagern Sie sie an einem trockenen, gut belüfteten und staubfreien Ort. Vermeiden Sie feuchte Umgebungen, um Rost und Schimmelbildung vorzubeugen.
6. Überprüfen Sie regelmäßig die Rollen, die Kurbel und die Einstellvorrichtung auf Verschleiß, Lockerheit oder Beschädigungen. Stellen Sie die Nutzung sofort ein, wenn Sie eine Auffälligkeit feststellen.

WÜRZE

1. Sobald das gusseiserne Kochgeschirr vollständig trocken ist, Sie können ein Papiertuch verwenden, um eine dünne Schicht Pflanzenöl auf das gesamte Kochgeschirr aufzutragen. Die Oberfläche Ihres Gusseisen-Kochgeschirr hat kleine Löcher, daher müssen Sie Füllen Sie sie mit Öl auf Erzeugen Sie eine Antihaftschicht. Verwenden Sie nicht zu viel Öl, da Sie müssen den Überschuss einsammeln. Öl von Ihrem Kochgeschirr mit einem sauberes Papiertuch.
2. Legen Sie nun das Utensil hinein . den Ofen auf der höchsten Stufe Temperatur [um die 400°F] für etwa eine Stunde. Grund, warum Sie Ihr Der Ofen ist so heiß, dass er tatsächlich Nimm das Öl, das du aufgetragen hast jenseits seines Rauchpunkts Das Es beginnt, eine "Bindung" einzugehen mit das Gusseisen. Wenn Ihr Gusseisen Eisenkochgeschirr ist klebrig und braun, wahrscheinlich ist es das. weil Ihr Ofen nicht heiß genug.
3. Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn abkühlen. Ihr Kochgeschirr kühlt ab dort. Das Ergebnis ist ein hartes und glasartige Schicht hilft bei der Herstellung von Gusseisen Natürlich antihaftbeschichtet.

Jetzt sind Sie an der Reihe!

Gusseisernes Kochgeschirr mag aufwendig erscheinen, aber folgen Sie einfach diesen einfachen Schritten. Einreiben und reinigen, und es wird

Ihnen ein Leben lang dienen!

SICHERHEITSHINWEISE

Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

1. Das Produkt entspricht den geltenden Normen und Vorschriften. Die Installation dieses Geräts muss allen anwendbaren Vorschriften entsprechen und es darf nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts.
2. Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
4. Dieses Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden. Aus Sicherheitsgründen sollten Kinder von heißem Kochgeschirr und Herdplatten ferngehalten werden.
5. Dieses Produkt ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
– Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
– Bauernhäuser;
– von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
– Unterkünfte im Stil von Bed & Breakfast.
6. Bitte bewahren Sie das Produkt ordnungsgemäß auf. Prüfen Sie vor Gebrauch, ob das Produkt Mängel aufweist. Sollte es Mängel aufweisen, stellen Sie die Verwendung bitte ein.
7. Bitte verwenden Sie das Produkt nur gemäß dem vorgesehenen Verwendungszweck. Wir weisen auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung hin.

8. Lassen Sie Kochgeschirr beim Kochen niemals unbeaufsichtigt. Unbeaufsichtigtes Gusseisenkochgeschirr kann dazu führen, dass das Produkt heiß wird. extrem heiß, was zu Verletzungen führen kann.
9. Für optimale Heizleistung sollte die Größe des Brenners dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen. Achten Sie beim Einstellen der Flamme darauf, dass diese nicht über die Seiten des Kochgeschirrs hinausragt.
10 Halten Sie die Griffe von direkter Hitze fern und achten Sie darauf, dass sie niemals über die Vorderseite des Kochfelds hinausragen.
11. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr niemals in die Mikrowelle oder in den Geschirrspüler.
• Stapeln Sie Ihr Kochgeschirr nicht ungeschützt übereinander. Dies kann zu Abrieb und Kratzern führen. Um das Gusseisen vor Kratzern und Absplitterungen zu schützen, legen Sie zwischen jedes Teil ein normales Handtuch oder Papiertuch.
20. Achten Sie darauf, Ihr Kochgeschirr anzuheben, wenn Sie es auf einem Glaskeramikkochfeld bewegen.

21. Lebensmittelsicherheitswarnungen

1) Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen den FDA- und EU-Standards für Lebensmittelkontaktmaterialien und sind sicher für die Lebensmittelverarbeitung.
2) Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, darf verdorbener, verschimmelter oder kontaminierter Teig nicht mit dieser Maschine verarbeitet werden.
3) Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor der ersten Benutzung und nach längerer Lagerung gründlich gereinigt wird.

22. Erinnerung an das Restrisiko

Trotz mechanischer Sicherheitsvorkehrungen besteht bei manueller Bedienung weiterhin ein Restrisiko für Quetschungen und Extrusionen. Konzentrieren Sie sich daher stets während der Benutzung und befolgen Sie die Standardarbeitsanweisungen.

23. Konformitätserklärung

Dieses Produkt wird gemäß den geltenden Sicherheitsstandards und

-vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Veränderungen am Produkt sind untersagt, da dies zum Verlust der Konformität und zu Sicherheitsrisiken führen kann.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

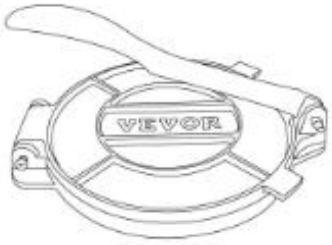
GHISA PRE- STAGIONATA

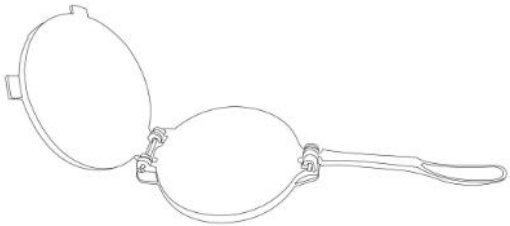
PRESSA PER TORTILLA

MODELLO:HES200 /HES250/HES300/HES200SET/HES250SET

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

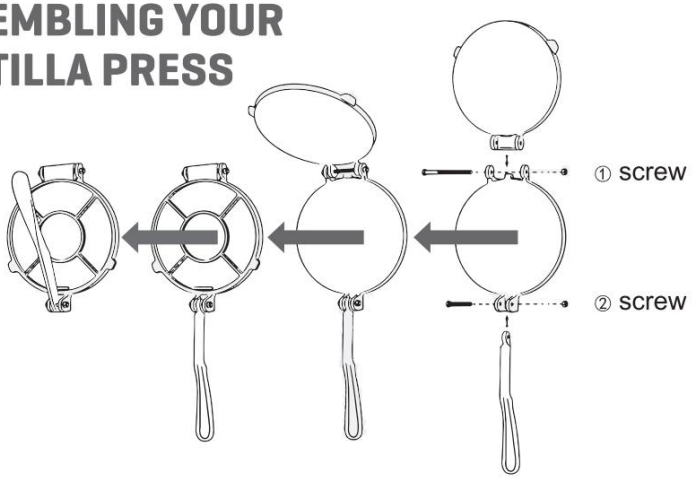
MODELLO:HES200 /HES250/HES300/HES200SET/HES250SET





Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



PREPARAZIONE

In realtà, sei a posto: tutte le nostre pentole in ghisa sono pre-trattate, il che significa che sono Pronto per essere cucinato!
Se Se lo desideri, puoi lavarlo con acqua calda e asciugarlo con un asciugamano prima di usarlo. ricorda, qualsiasi residuo d'acqua è nemico dei prodotti in ghisa perché l'acqua può causare arrugginire. Quindi, per questo motivo, assicurati di asciugarlo accuratamente sul fornello dopo averlo lavato.

CUCINA

Prima di cucinare qualsiasi cosa, è necessario preriscaldare le pentole in ghisa. Quindi, prendi il tuo tempo e riscaldalo a fuoco basso o medio. Dopo 5-10 minuti, tieni la mano sospesa con attenzione sul fondo della padella in ghisa e senti se è pronta. Se il cibo si attacca alla padella pentole , significa che stai mettendo cibo freddo su pentole fredde.
Uno dei vantaggi di avere pentole in ghisa è che non devi girare il cibo

molto. Lascialo cuocere e quando vedi una bella crosta marrone sai che è pronto. Se provi a solleva la bistecca e si attacca alla padella, significa che il cibo non è pronto. La carne sarà si distacca da solo quando si forma quella bella crosticina.

Sicurezza nella pulizia e manutenzione

1. Quando pulisci le tue pentole in ghisa, devi colpire il "punto giusto", cioè quando non è né troppo fredda né troppo calda. Evitare di mettere utensili caldi in acqua fredda , che può causare il metallo per creparsi. Il modo migliore per pulire la ghisa è strofinare via eventuali residui di cibo con una spazzola e lavarla con acqua calda. Una volta che l'utensile è pulito, asciugarlo con un altro panno e Lascialo asciugare completamente sul fornello.
2. Prima di riporre le pentole in un luogo asciutto, non dimenticare di condizionarle. Le tue pentole in ghisa è un'icona senza tempo che migliorerà con l'uso!
3. Pulire la macchina immediatamente dopo ogni utilizzo. Pulire la superficie e i rulli con un panno morbido e umido. Non risciacquare l'intera macchina con acqua corrente né immergerla in acqua.
4. Non utilizzare detergenti corrosivi, polveri abrasive, lana d'acciaio o spazzole dure per pulire la macchina, per evitare di graffiare la superficie idonea al contatto con gli alimenti e di danneggiare la struttura.
5. Assicurarsi che la macchina sia completamente pulita e asciutta prima di riporla per lunghi periodi. Conservarla in un luogo asciutto, ventilato e privo di polvere, evitando ambienti umidi per prevenire la formazione di ruggine e muffa.
6. Controllare regolarmente i rulli, la manovella e la struttura di regolazione per verificare l'eventuale presenza di usura, allentamenti o danni. Interrompere immediatamente l'utilizzo in caso di anomalie.

CONDIMENTO

1. Una volta che le pentole in ghisa sono completamente asciutte, è possibile utilizzare un tovagliolo di carta per applicare un sottile strato di olio vegetale su tutta la superficie delle pentole. le pentole in ghisa hanno piccoli fori, quindi è necessario riempili d'olio per crea quello strato antiaderente. Non usare troppo olio come dovrai raccogliere l'eccesso rimuovere l'olio dalle pentole con un asciugamano di carta pulito.
2. Ora metti l'utensile in il forno al massimo temperatura [circa 400°F] per circa un'ora. motivo per cui hai bisogno del tuo forno così caldo è in realtà prendi l'olio che hai applicato oltre il suo punto di fumo quindi Quello inizia a "legarsi" con la ghisa. Se la tua ghisa Le pentole in ferro sono appiccicose e marrone, probabilmente è perché il tuo forno non era abbastanza caldo.
3. Spegnere il forno e lasciarlo le tue pentole si raffreddano in lì. Il risultato è difficile e strato vetroso che aiuta a produrre la ghisa naturalmente antiaderente.

A voi la parola!

Le pentole in ghisa possono sembrare difficili da pulire, ma basta seguire questi semplici passaggi: Con una semplice cura e pulizia, durerà una vita!

USO IN SICUREZZA

Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
1. Il prodotto è conforme agli standard e alle normative vigenti. L'installazione di questo dispositivo deve essere conforme a tutte le normative applicabili e il suo utilizzo deve avvenire esclusivamente in aree

ben ventilate. Si prega di leggere il manuale d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
2. Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
3. I bambini non devono giocare con il prodotto
4. Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini. Per motivi di sicurezza, tenere i bambini lontani da pentole e fornelli caldi.
5. Questo prodotto è destinato all'uso in ambito domestico e in applicazioni simili, quali:
– aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
– case coloniche;
– da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
– Ambienti di tipo bed and breakfast.
6. Conservare il prodotto in modo appropriato. Prima dell'uso, verificare che il prodotto non presenti anomalie. In caso di anomalie, interromperne immediatamente l'utilizzo.
7. Si prega di utilizzare il prodotto secondo le istruzioni d'uso previste; si sconsiglia l'uso improprio per evitare potenziali lesioni.
8. Durante la cottura, non lasciare mai le pentole incustodite. Le pentole in ghisa lasciate incustodite possono causare il deterioramento del prodotto. estremamente caldo, il che può causare lesioni.
9. Per ottenere le migliori prestazioni di riscaldamento, scegli un bruciatore di dimensioni adeguate al fondo della pentola. Quando regoli la fiamma, assicurati che non si propaghi lungo i bordi della pentola.
10 Tenete le maniglie lontane dalla fonte di calore diretta e non lasciate mai che sporgano dalla parte anteriore del piano cottura.
11. Non mettere mai le pentole nel forno a microonde o in lavastoviglie.
• Non impilare le pentole una sopra l'altra senza protezione. Ciò può causare abrasioni e graffi. Per proteggere la ghisa da graffi e scheggiature, interporre un tovagliolo di carta o un panno umido tra un oggetto e l'altro.

24. Quando spostate le pentole sul piano cottura in vetroceramica, assicuratevi di sollevarle.

25. Avvertenze sulla sicurezza alimentare

1) Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono conformi agli standard FDA e UE sui materiali a contatto con gli alimenti, e sono sicure per la lavorazione degli alimenti.

2) Per evitare la contaminazione incrociata, non utilizzare questa macchina con impasti deteriorati, ammuffiti o contaminati.

3) Assicurarsi che la macchina sia pulita a fondo prima del primo utilizzo e dopo un lungo periodo di inattività.

26. Promemoria sul rischio residuo

Anche con i dispositivi di sicurezza meccanici, sussiste comunque un rischio residuo di schiacciamento e compressione durante l'utilizzo manuale. Mantenere sempre la concentrazione durante l'uso e seguire le procedure operative standard.

27. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché ciò potrebbe invalidarne la conformità e creare rischi per la sicurezza.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

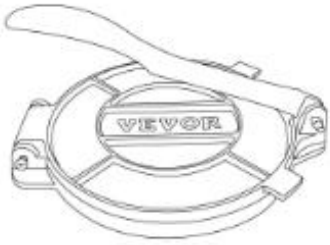
HIERRO FUNDIDO N DE PRETEMPORADA

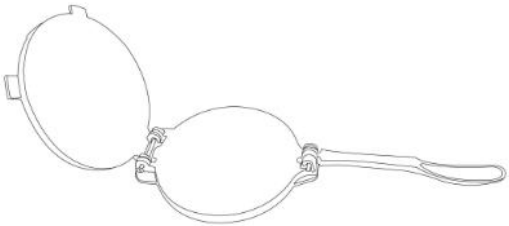
PRENSA PARA TORTILLAS

MODELO: HES200 / HES250 / HES300 / HES200SET / HES250SET

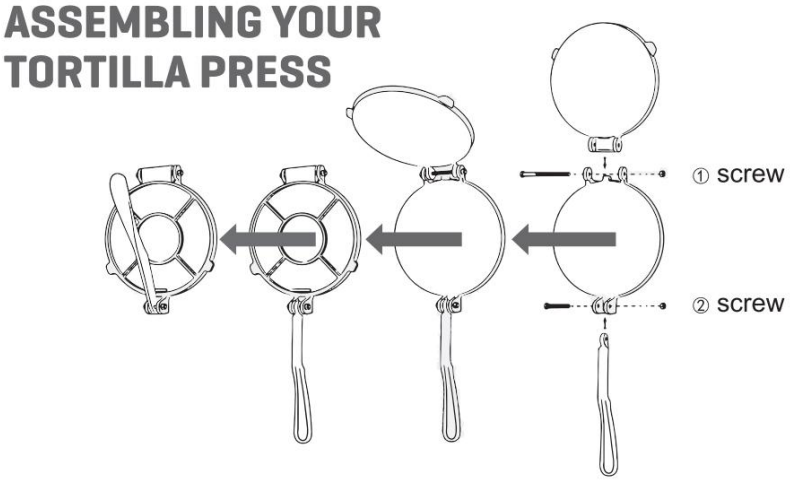
VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELO: HES200 / HES250 / HES300 / HES200SET / HES250SET





Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.



PREPARANTE

En realidad, no hay problema: todos nuestros utensilios de cocina de hierro fundido están precurados, lo que significa que están listos para usar.

¡ Listo para cocinar!

Si Si lo deseas, puedes lavarlo con agua caliente y secarlo con una toalla antes de usarlo. Recuerde que cualquier residuo de agua es el enemigo de los productos de hierro fundido porque el agua puede causar Se oxida. Por eso, asegúrate de secarlo bien en la estufa después de lavarlo.

COCINANDO

Antes de cocinar cualquier cosa, debes precalentar tus utensilios de cocina de hierro fundido. Entonces, toma tu tiempo y calentar a fuego bajo a medio. Después de 5 a 10 minutos, con cuidado, mueva la mano. sobre el fondo de la sartén de hierro fundido y sienta si está lista para usar. Si la comida se pega a la sartén, utensilios de cocina , significa que estás poniendo comida fría en utensilios de cocina fríos.
Una de las ventajas de tener utensilios de cocina de hierro fundido es que no tienes que voltear la comida. mucho. Déjalo cocinar, y cuando veas una bonita costra marrón sabrás que está listo. Si intentas Si levantas el bistec y se pega a la sartén, significa que la comida no está lista. La carne se... Se desprenderá sola cuando se forme esa hermosa costra.

Seguridad en la limpieza y el mantenimiento

1. Al limpiar sus utensilios de cocina de hierro fundido, debe encontrar el "punto óptimo", es decir, cuando no esté ni demasiado fría ni demasiado

caliente. Evite meter utensilios calientes en agua fría . lo cual puede causar la metal para agrietarse. La mejor manera de limpiar su hierro fundido es frotar cualquier residuo de comida con un estropajo y lavarlo con agua caliente. Una vez que el utensilio esté limpio, séquelo con una toalla y Déjelo secar completamente sobre la estufa.
2. Antes de guardar los utensilios de cocina en un lugar seco, no olvides curarlos. Tus utensilios de cocina de hierro fundido ¡Es atemporal y solo mejorará con el uso!
3. Limpie la máquina inmediatamente después de cada uso. Limpie la superficie y los rodillos con un paño suave y húmedo. No enjuague toda la máquina con agua corriente ni la sumerja en agua.
4. No utilice limpiadores corrosivos, polvos abrasivos, lana de acero ni cepillos duros para limpiar la máquina, para evitar rayar la superficie apta para uso alimentario y dañar la estructura.
5. Asegúrese de que la máquina esté completamente limpia y seca antes de guardarla por un período prolongado. Guárdela en un lugar seco, ventilado y libre de polvo, evitando ambientes húmedos para prevenir la oxidación y el moho.
6. Revise periódicamente los rodillos, la manivela y la estructura de ajuste para detectar desgaste, holgura o daños. Deje de usar el aparato inmediatamente si encuentra alguna anomalía.

CONDIMENTO

1. Una vez que el utensilio de cocina de hierro fundido esté completamente seco, Puede usar una toalla de papel para aplicar una capa fina de aceite vegetal por toda la superficie de los utensilios de cocina. Los utensilios de cocina de hierro fundido tienen agujeros pequeños, por lo que necesitas llenarlos con aceite para crea esa capa antiadherente. No uses demasiado aceite como tendrás que recoger el exceso Retire el aceite de sus utensilios de cocina con un Toalla de papel

limpia.
2. Ahora coloque el utensilio en el horno en la posición más alta temperatura [alrededor de 400°F] durante aproximadamente una hora. razón por la que necesitas tu horno tan caliente es para realmente toma el aceite que te has aplicado más allá de su punto de humeo así que eso comienza a "vincularse" con el hierro fundido. Si tu hierro fundido Los utensilios de cocina de hierro son pegajosos y marrón, probablemente porque tu horno no estaba Lo suficientemente caliente.
3. Apague el horno y deje que se enfríe . tus utensilios de cocina se enfrían en allí. El resultado es difícil. y capa vítrea que ayuda a fabricar hierro fundido Naturalmente antiadherente.

¡ Ahora te toca a ti!

Los utensilios de cocina de hierro fundido pueden parecer mucho trabajo, pero solo siga estos sencillos pasos de ¡ Consúmelo y límpialo, y te durará toda la vida!

USO SEGURO

Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
1. El producto cumple con las normas y reglamentos pertinentes. La instalación de este dispositivo debe cumplir con todas las normativas aplicables y solo debe utilizarse en áreas bien ventiladas. Lea el manual de usuario antes de instalar y utilizar este equipo.
2. Este producto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona

responsable de su seguridad.
3. Los niños no deben jugar con el producto.
4. Este producto no debe ser utilizado por niños. Por razones de seguridad, mantenga a los niños alejados de utensilios de cocina calientes y estufas.
5. Este producto está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
– áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
– casas de campo;
– por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
– entornos tipo alojamiento y desayuno.
6. Conserve el producto adecuadamente. Compruebe si presenta alguna anomalía antes de usarlo. Si la presenta, deje de usarlo.
7. Utilice el producto de acuerdo con el uso previsto; tenga en cuenta que un uso indebido puede causar lesiones.
8. Al cocinar, nunca deje los utensilios de cocina sin supervisión. Los utensilios de cocina de hierro fundido sin supervisión pueden provocar que el producto se dañe. extremadamente caliente, lo que puede causar lesiones.
9. Para obtener el mejor rendimiento de calentamiento, ajuste el tamaño del quemador al de la base de su olla o sartén. Al ajustar la llama del quemador, asegúrese de que no se extienda por los lados de la olla o sartén.
10 Mantenga las asas alejadas del calor directo y nunca permita que sobresalgan por la parte frontal de la placa de cocción.
11. Nunca coloques tus utensilios de cocina en el microondas ni en el lavavajillas.
• No apile sus utensilios de cocina uno encima del otro sin protección. Esto puede causar abrasiones y rayones. Para proteger el hierro fundido de arañazos o desconchones, coloque una toalla de papel o una toalla normal entre cada pieza.
28. Asegúrese de levantar los utensilios de cocina al moverlos sobre una estufa de vitrocerámica.

29. Advertencias sobre seguridad alimentaria

1) Todas las piezas en contacto con alimentos cumplen con las normas de la FDA y de la UE sobre materiales en contacto con alimentos, y son seguras para el procesamiento de alimentos.

2) Para evitar la contaminación cruzada, no procese masa deteriorada, mohosa o contaminada con esta máquina.

3) Asegúrese de limpiar a fondo la máquina antes del primer uso y después de un período prolongado de inactividad.

30. Recordatorio sobre el riesgo residual

Incluso con un diseño de seguridad mecánica, persiste el riesgo de pellizcos y extrusión durante el funcionamiento manual. Manténgase siempre concentrado durante el uso y siga los procedimientos operativos estándar.

31. DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. No modifique el producto de ninguna manera, ya que esto podría invalidar la normativa y generar riesgos para la seguridad.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

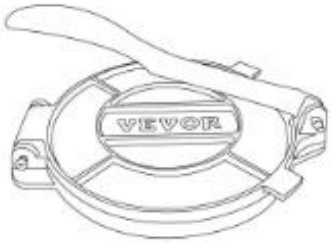
N ED PRZED SEZONEM

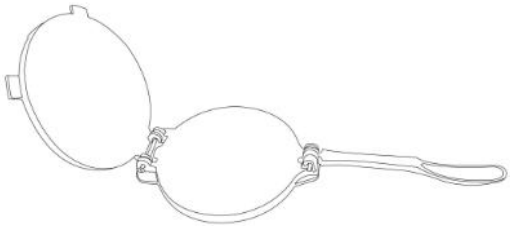
PRASA DO TORTILLI

MODELE: HES200 /HES250/HES300/HES200SET/HES250SET

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

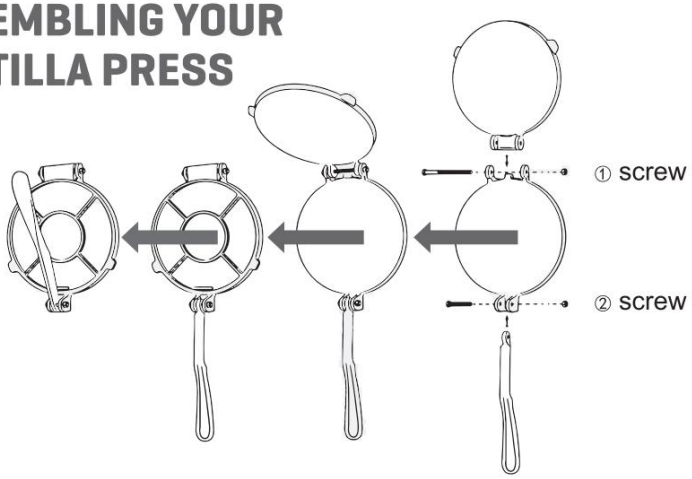
MODELE: HES200 / HES250 / HES300 / HES200SET / HES250SET





To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



PRZYGOTOWANIE

Tak naprawdę, możesz już zaczynać – wszystkie nasze żeliwne naczynia kuchenne są wstępnie sezonowane, co oznacza, że gotowe do gotowania!
Jeśli Jeśli chcesz, możesz umyć go gorącą wodą i osuszyć ręcznikiem przed użyciem.Po prostu pamiętaj, że wszelkie pozostałości wody są wrogiem produktów żeliwnych, ponieważ woda może powodować rdzewienie. Dlatego po umyciu należy dokładnie wysuszyć je na kuchence.

GOTOWANIE

Przed przystąpieniem do gotowania należy rozgrzać żeliwne naczynia. Więc weź swoje i podgrzewaj na małym lub średnim ogniu. Po 5 – 10 minutach ostrożnie zanurz dłoń na dnie żeliwnego naczynia i sprawdź, czy

jest gotowe do użycia. Jeśli jedzenie przywiera do naczynia kuchenne , oznacza to, że kładziesz na nich zimne jedzenie zimne naczynia kuchenne.

Jedną z zalet korzystania z żeliwnych naczyń kuchennych jest to, że nie trzeba obracać jedzenia. dużo. Niech się ugotuje, a kiedy zobaczysz ładną, brązową skórkę, będziesz wiedział, że jest gotowe. Jeśli spróbujesz podnieś stek i przyklej się do patelni, oznacza to, że jedzenie nie jest gotowe. Mięso będzie samoistnie się uwalniają, gdy utworzy się ta piękna skorupa.

Bezpieczeństwo czyszczenia i konserwacji

1. Czyszcząc żeliwne naczynia kuchenne, należy trafić w „najlepszy punkt”, czyli w miejsce, w którym nie są za zimna i nie za gorąca. Unikaj wkładania gorących naczyń do zimnej wody , co może spowodować Metal pęka. Najlepszym sposobem na wyczyszczenie żeliwnego naczynia jest usunięcie resztek jedzenia za pomocą kibla i umycie go gorącą wodą. Po umyciu naczynia osusz je ponownie ręcznikiem i… Pozostawić do całkowitego wyschnięcia na kuchence.

2. Przed odłożeniem naczyń kuchennych w suchym miejscu nie zapomnij o ich sezonowaniu. Naczynia żeliwne jest ponadczasowy i będzie tylko lepszy w miarę użytkowania!

3. Czyść maszynę natychmiast po każdym użyciu. Przetrzyj powierzchnię i rolki miękką, wilgotną ściereczką. Nie płucz całej maszyny pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj jej w wodzie.

4. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać żrących środków

czyszczących, proszków ściernych, wełny stalowej ani twardych szczotek, aby uniknąć zarysowania powierzchni przeznaczonej do kontaktu z żywnością i uszkodzenia konstrukcji.
5. Przed długotrwałym przechowywaniem upewnij się, że urządzenie jest całkowicie czyste i suche. Przechowuj je w suchym, wentylowanym i wolnym od kurzu miejscu, unikając wilgoci, aby zapobiec powstawaniu rdzy i pleśni.
6. Regularnie sprawdzaj rolki, korbę i mechanizm regulacyjny pod kątem zużycia, luzów lub uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek nieprawidłowości natychmiast przerwij użytkowanie.

PRZYPRAWA

1. Gdy żeliwne naczynie kuchenne będzie całkowicie suche, Możesz użyć ręcznika papierowego, aby nałożyć cienką warstwę oleju roślinnego na całe naczynie kuchenne. Powierzchnia Twojego naczynia żeliwne mają małe otwory, więc musisz napełnij je olejem, aby stworzyć warstwę zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj zbyt dużo oleju, ponieważ będziesz musiał zebrać nadwyżkę olej z naczyń kuchennych za pomocą czysty ręcznik papierowy.
2. Teraz umieść naczynie w piekarnik na najwyższym poziomie temperatura [około 400°F] przez około godzinę. powód, dla którego potrzebujesz swojego piekarnik jest tak gorący, że naprawdę weź olej, który zastosowałeś minął już punkt palenia, więc To zaczyna się „wiązać” z żeliwo. Jeśli twój odlew naczynia żeliwne są lepkie i brązowy, to prawdopodobnie ponieważ twój piekarnik nie był wystarczająco gorąco.
3. Wyłącz piekarnik i pozwól Twoje naczynia kuchenne ostygną tam.Wynik jest twardy i szklistą warstwę, która pomaga w produkcji żeliwa naturalnie nieprzywierające.

Teraz Twoja kolej!

Naczynia żeliwne mogą wydawać się pracochłonne, ale wystarczy wykonać te proste kroki przypraw i wyczyść, a będzie Ci służyć całe życie!

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

1. Produkt jest zgodny z odpowiednimi normami i przepisami. Instalacja tego urządzenia musi być zgodna ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i powinno być ono użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
2. Produkt ten nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.
3. Dzieci nie powinny bawić się produktem .
4. Produkt nie powinien być używany przez dzieci. Ze względów bezpieczeństwa należy trzymać dzieci z dala od gorących naczyń kuchennych i płyt kuchennych.
5. Produkt ten jest przeznaczony do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

– pomieszczenia kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
– domy gospodarcze;
– przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
– obiekty typu bed and breakfast.

6. Prosimy o prawidłowe przechowywanie produktu. Przed użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie wykazuje oznak nieprawidłowości. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, należy zaprzestać jego

używania.
7. Używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem, ostrzegając przed potencjalnymi obrażeniami spowodowanymi niewłaściwym użyciem.
8. Podczas gotowania nigdy nie pozostawiaj naczyń kuchennych bez nadzoru. Pozostawienie naczyń żeliwnych bez nadzoru może spowodować zamoczenie produktu. bardzo gorące, co może spowodować obrażenia.
9. Aby uzyskać najlepszą wydajność grzania, dopasuj rozmiar palnika do podstawy naczynia. Regulując płomień palnika, upewnij się, że nie sięga on poza brzegi naczynia.
10 Uchwyty należy trzymać z dala od bezpośredniego źródła ciepła i nigdy nie powinny wystawać poza przednią część płyty kuchennej.
11. Nigdy nie wkładaj naczyń do mikrofalówki ani nie myj ich w zmywarce.
• Nie układaj naczyń kuchennych jedno na drugim bez zabezpieczenia. Może to spowodować otarcia i zarysowania. Aby chronić żeliwo przed zarysowaniem/odpryskami, umieść pomiędzy każdym przedmiotem zwykły ręcznik lub ręcznik papierowy.
32. Przenosząc naczynia na kuchenkę ze szklaną płytą, pamiętaj o ich podniesieniu.

33. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa żywności

1) Wszystkie części mające kontakt z żywnością spełniają normy FDA i UE dotyczące materiałów mających kontakt z żywnością i są bezpieczne dla przetwórstwa spożywczego.
2) Aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego, nie należy używać tego urządzenia do obróbki zepsutego, spleśniałego lub zanieczyszczonego ciasta.
3) Przed pierwszym użyciem i po dłuższym okresie nieużywania należy dokładnie wyczyścić maszynę.

34. Przypomnienie o ryzyku resztkowym

Nawet przy zastosowaniu mechanicznego zabezpieczenia, istnieje ryzyko resztkowego przytrzaśnięcia i wyciśnięcia podczas obsługi ręcznej. Zawsze zachowuj koncentrację podczas użytkowania i postępuj zgodnie ze standardowymi procedurami obsługi.

35. OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.



VEVOR

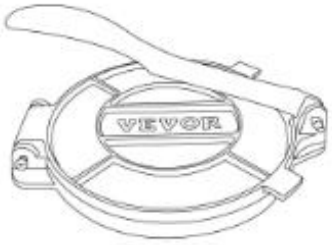
Upgrade · The Home Creator Way

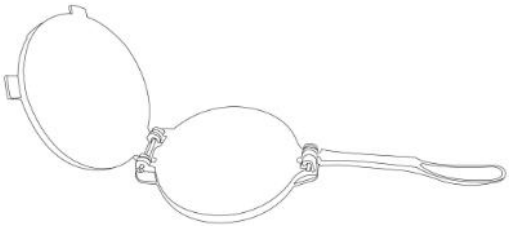
VOORSEIZOEN N ED GIETIJZER TORTILLAPERS

MODEL: HES200 / HES250 / HES300 / HES200SET / HES250SET

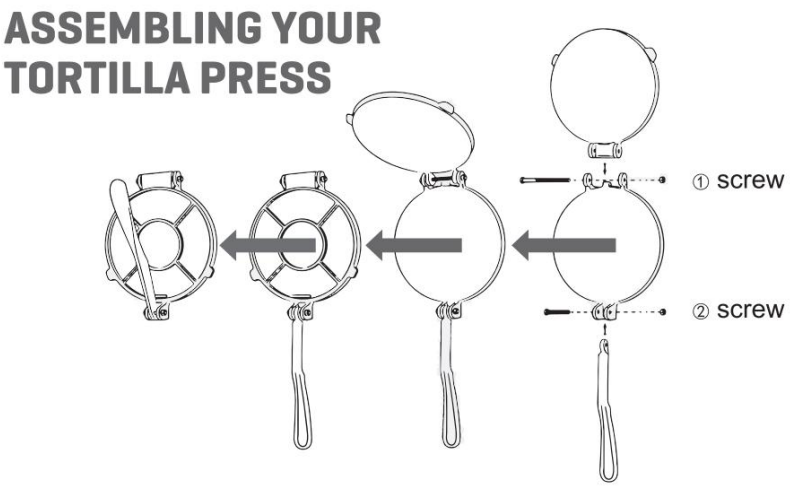
VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: HES200 / HES250 / HES300 / HES200SET / HES250SET





Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.



VOORBEREIDING

Je kunt gerust aan de slag - al ons gietijzeren kookgerei is al ingebrand, wat betekent dat het Klaar om te koken!
Als Als je wilt, kun je het met heet water wassen en met een handdoek afdrogen voordat je het gebruikt. Onthoud dat waterresten de vijand zijn van gietijzeren producten, omdat water kan veroorzaken... Roestvorming. Zorg er daarom voor dat u het na het wassen goed droogt op het fornuis.

KOKEN

Voordat je gaat koken, moet je je gietijzeren kookgerei voorverwarmen. Dus neem je Verwarm het op een laag tot middelhoog vuur gedurende 5 tot 10 minuten. Houd de bodem van de gietijzeren pan in de pan en voel of deze klaar is voor gebruik. Als je eten aan de pan blijft plakken... kookgerei , dat betekent dat je er koud eten op legt. Koude kookgerei. Een van de voordelen van gietijzeren kookgerei is dat je je eten niet hoeft om te draaien. Laat het bakken, en als je een mooie bruine korst ziet, weet

je dat het klaar is. Als je probeert om Als je je biefstuk optilt en hij aan de pan blijft plakken, betekent dit dat je eten nog niet gaar is. Laat de olie vanzelf los zodra die mooie korst is gevormd.

Veiligheid bij reiniging en onderhoud

1. Bij het schoonmaken van je gietijzeren kookgerei is het belangrijk om het juiste moment te vinden, oftewel wanneer het niet heet is. Te koud en niet te heet. Plaats geen hete voorwerpen in koud water . wat kan leiden tot de Metaal kan barsten. De beste manier om gietijzer schoon te maken is door eventuele voedselresten met een schuurspons te verwijderen en het vervolgens met heet water af te spoelen. Zodra het keukengerei schoon is, droog het dan af met een handdoek. Laat het volledig drogen op het fornuis.
2. Vergeet niet om het kookgerei te 'seasonen' voordat u het op een droge plaats opbergt. Het is tijdloos en wordt alleen maar beter naarmate je het vaker gebruikt!
3. Reinig de machine direct na elk gebruik. Veeg het oppervlak en de rollers af met een zachte, vochtige doek. Spoel de hele machine niet af onder stromend water en laat de machine niet in water weken.
4. Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen, schuurpoeder, staalwol of harde borstels om de machine schoon te maken, om krassen op het voedselveilige oppervlak en beschadiging van de structuur te voorkomen.
5. Zorg ervoor dat de machine volledig schoon en droog is voordat u deze voor langere tijd opbergt. Bewaar de machine op een droge, geventileerde en stofvrije plaats en vermijd een vochtige omgeving om roest en schimmelvorming te voorkomen.
6. Controleer regelmatig de rollen, de slinger en het afstelmechanisme op slijtage, speling of beschadiging. Stop onmiddellijk met het gebruik als u een afwijking constateert.

KRUIDEN

1. Zodra het gietijzeren kookgerei volledig droog is, Je kunt een keukenpapiertje gebruiken om een dun laagje plantaardige olie over het hele kookgerei aan te brengen. Het oppervlak van je gietijzeren kookgerei heeft kleine gaatjes, dus je moet vul ze met olie om Zorg voor een antiaanbaklaag. Gebruik niet te veel olie. Je moet het overschot verzamelen. Verwijder de olie van je kookgerei met een schoon papieren handdoekje.
2. Plaats het keukengerei nu in de oven op de hoogste stand temperatuur [rond 400°F] gedurende ongeveer een uur. reden waarom je je nodig hebt een oven die zo heet is dat hij eigenlijk Neem de olie die je hebt aangebracht. voorbij het rookpunt, dus Dat het begint zich te "verbinden" met het gietijzer. Als uw gietijzer IJzeren kookgerei plakt en bruin, dat is het waarschijnlijk omdat je oven niet Warm genoeg.
3. Zet de oven uit en laat laat je kookgerei afkoelen daar. Het resultaat is een harde en een glasachtige laag die helpt bij het maken van gietijzer Van nature antiaanbak.

Nu is het jouw beurt!

Gietijzeren kookgerei lijkt misschien veel werk, maar volg gewoon deze eenvoudige stappen. Door het inbranden en schoonmaken gaat het een leven lang mee!

VEILIG GEBRUIK

Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
1. Het product voldoet aan de relevante normen en voorschriften. De

installatie van dit apparaat moet voldoen aan alle geldende voorschriften en het mag alleen worden gebruikt in goed geventileerde ruimtes. Lees de gebruikershandleiding voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.
2. Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen mogen niet met het product spelen.
4. Dit product is niet geschikt voor kinderen. Houd kinderen om veiligheidsredenen uit de buurt van hete pannen en kookplaten.
5. Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
– personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
– boerderijen;
– door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
– bed & breakfast-achtige omgevingen.
6. Bewaar het product op de juiste manier. Controleer vóór gebruik of het product niet defect is. Stop het gebruik als er een defect is.
7. Gebruik het product volgens het beoogde gebruik; er bestaat een waarschuwing voor mogelijk letsel door verkeerd gebruik.
8. Laat kookgerei tijdens het koken nooit onbeheerd achter. Gietijzeren kookgerei dat onbeheerd wordt achtergelaten, kan ervoor zorgen dat het product beschadigd raakt. Extreem heet, wat letsel kan veroorzaken.
9. Voor optimale verwarmingsprestaties stemt u de brandergrootte af op de bodem van uw kookpan. Zorg er bij het afstellen van de brandervlam voor dat de vlam niet langs de randen van uw kookpan komt.
10 Houd de handgrepen uit de buurt van directe hitte en laat ze nooit over de voorkant van de kookplaat uitsteken.
11. Plaats uw kookgerei nooit in de magnetron of vaatwasser.
• Stapel uw kookgerei niet onbeschermd op elkaar. Dit kan schaafwonden en krassen veroorzaken. Bescherm het gietijzeren oppervlak tegen krassen en beschadigingen door tussen elk item een gewone handdoek of

keukenpapier te plaatsen.

36. Til je kookgerei op wanneer je het verplaatst op een glazen kookplaat.

37. Voedselveiligheidswaarschuwingen

1) Alle onderdelen die met voedsel in contact komen, voldoen aan de FDA- en EU-normen voor materialen die met voedsel in contact komen en zijn veilig voor voedselverwerking.

2) Verwerk geen bedorven, beschimmeld of verontreinigd deeg met deze machine om kruisbesmetting te voorkomen.

3) Zorg ervoor dat de machine grondig wordt gereinigd vóór het eerste gebruik en na langdurige opslag.

38. Herinnering aan resterend risico

Zelfs met een mechanisch veiligheidsontwerp blijft er een restrisico op beknelling en extrusie bestaan tijdens handmatige bediening. Blijf tijdens het gebruik altijd geconcentreerd en volg de standaard bedieningsprocedures.

39. NALEVINGSVERKLARING

Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Wijzig het product op geen enkele wijze, aangezien dit de conformiteit kan aantasten en veiligheidsrisico's kan opleveren.



VEVOR

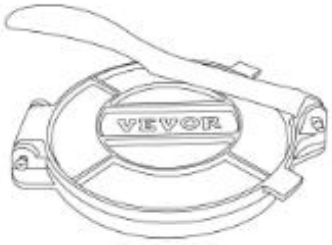
Upgrade · The Home Creator Way

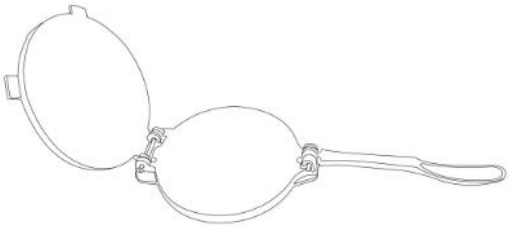
FÖRSÄSONGSBASERAT GJUTJÄRN TORTILLAPRESS

MODELL: HES200 / HES250/ HES300/ HES200SET/ HES250SET

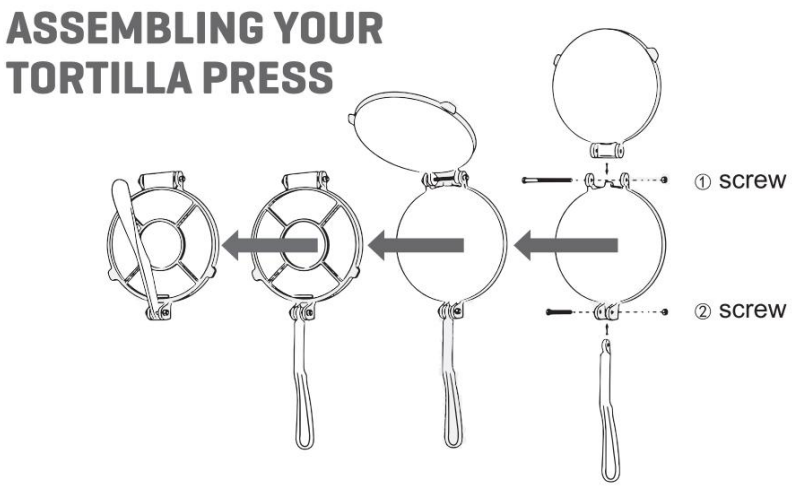
VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: HES200 / HES250/ HES300/ HES200SET/ HES250SET





Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



FÖRBEREDELSER

Egentligen är du redo att köra - alla våra gjutjärnsgrytor är förkryddade, vilket betyder att de är redo för matlagning!
Jag f Om du vill kan du tvätta den med varmt vatten och torka den med en handduk innan du använder den. kom ihåg att vattenrester är fienden för gjutjärnsprodukter eftersom vatten kan orsaka rostar. Så se därför till att torka den noggrant på spisen efter tvätt.

MATLAGNING

Innan du lagar något måste du förvärma dina gjutjärnsgrytor. Så, ta din tid och värm den på låg till medelvärme. Efter 5 till 10 minuter, sväva försiktigt din hand över botten av gjutjärnet och känn om det är klart att användas. Om maten fastnar på din köksredskap , det betyder att du lägger kall mat på kalla köksredskap.
En av fördelarna med att ha kokkärl i gjutjärn är att du inte behöver vända maten. mycket. Låt det tillagas, och när du ser en fin brun skorpa vet du att

det är klart. Om du försöker Om din biff fastnar i pannan, betyder det att maten inte är klar. Köttet kommer att självutlösning när den vackra skorpan bildas.

Rengöring och underhållssäkerhet

1. När du rengör dina gjutjärnsgrytor vill du träffa den "sweet spot", dvs. när det inte är för kallt och inte för varmt. Undvik att lägga varma redskap i kallt vatten , vilket kan orsaka metallen kan spricka. Det bästa sättet att rengöra gjutjärn är att skrubba bort eventuella matrester med en diskmaskin och skölja det med varmt vatten. När redskapet är rent, torka det med en handduk igen och låt det torka helt på spisen.
2. Glöm inte att krydda innan du förvarar köksredskapet på en torr plats. Ditt gjutjärnskokkärl är tidlös och kommer bara att bli bättre med tiden!
3. Rengör maskinen omedelbart efter varje användning. Torka av ytan och rullarna med en mjuk, fuktig trasa. Skölj inte hela maskinen med rinnande vatten och blötlägg inte maskinen i vatten.
4. Använd inte frätande rengöringsmedel, slipmedel, stålull eller hårda borstar för att rengöra maskinen, för att undvika att repa den livsmedelsgodkända ytan och skada strukturen.
5. Se till att maskinen är helt ren och torr före långtidsförvaring. Förvara på en torr, ventilerad och dammfri plats. Undvik fuktig miljö för att förhindra rost och mögel.
6. Kontrollera regelbundet rullar, vev och justeringsstruktur för slitage, löshet eller skador. Sluta använda omedelbart om något avvikande upptäcks.

KRYDDA

1. När gjutjärnsgrytan är helt torr kan du kan du använda en pappershandduk för att applicera ett tunt lager vegetabilisk olja över hela

köksredskapet. Ytan på ditt kokkärl i gjutjärn har små hål, så du behöver fyll dem med olja för att skapa det där non-stick-lagret. Använd inte för mycket olja eftersom du måste samla in överskott olja bort dina köksredskap med en ren pappershandduk.
2. Placera nu redskapet i ugnen på högsta effekt temperatur [runt 400°F] i ungefär en timme. Den anledningen till varför du behöver din så varm ugnen är faktiskt ta oljan du har applicerat förbi sin rökgräns så att det börjar "binda sig" med gjutjärnet. Om ditt gjutjärn järnkokkärl är klibbiga och brunt, det är förmodligen eftersom din ugn inte var tillräckligt varmt.
3. Stäng av ugnen och låt dina köksredskap svalna där. Resultatet är en hård och glasartat lager som hjälper till att tillverka gjutjärn naturligt nonstick-beläggning.

ÖVER TILL DIG!

Kokkärl i gjutjärn kan verka som mycket arbete, men följ bara dessa enkla steg kryddning och rengöring och det kommer att tjäna dig hela livet!

SÄKERHETSANVÄNDNING

Varning - För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.
1. Produkten uppfyller relevanta standarder och föreskrifter. Installationen av denna enhet måste uppfylla alla tillämpliga föreskrifter och den bör endast användas i välventilerade utrymmen. Läs användarmanualen innan du installerar och använder denna utrustning.
2. Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

3. Barn får inte leka med produkten
4. Denna produkt får inte användas av barn. Av säkerhetsskäl, håll barn borta från varma kokkärl och spishällar.
5. Denna produkt är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar såsom:
– personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
– bondgårdar;
– av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
– bed and breakfast-liknande miljöer.
6. Förvara produkten ordentligt. Kontrollera om produkten är avvikande före användning. Om den är avvikande, sluta använda den.
7. Använd produkten enligt avsett ändamål, varna för potentiella skador vid felaktig användning.
8. Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt när du lagar mat. Oövervakade kokkärl i gjutjärn kan göra att produkten blir bränd. extremt het, vilket kan orsaka skador.
9. För bästa värmeprestanda, matcha brännarens storlek med botten av ditt kokkärl. När du justerar brännarens låga, se till att lågan inte sträcker sig längs sidorna på ditt kokkärl.
10 Håll handtagen borta från direkt värme och låt aldrig handtagen sticka ut över spishällens framsida.
11. Placera aldrig dina köksredskap i mikrovågsugnen eller diskmaskinen.
• Stapla inte dina köksredskap ovanpå varandra utan skydd. Detta kan orsaka skrapskador och repor. För att skydda gjutjärnet från repor/flisor, placera en vanlig handduk eller pappershandduk mellan varje föremål.
40. Se till att lyfta dina köksredskap när du flyttar dem på en spis med glasskiva.

41. Varningar om livsmedelssäkerhet

1) Alla delar som kommer i kontakt med livsmedel uppfyller FDA:s och EU:s standarder för material som kommer i kontakt med livsmedel och är säkra för livsmedelsbearbetning.
2) Bearbeta inte försämrad, möglig eller kontaminerad deg med denna maskin för att undvika korskontaminering.

3) Se till att maskinen är noggrant rengjord före första användningen och efter längre tids förvaring.

42. Påminnelse om kvarvarande risk

Även med mekanisk säkerhetskonstruktion finns det fortfarande kvarvarande kläm- och utpressningsrisk vid manuell drift. Var alltid fokuserad under användning och följ standardförfaranden.

43. EFTERLEVNADSFÖRKLARING

Denna produkt är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Modifiera inte produkten på något sätt, eftersom det kan upphäva överensstämmelsen och skapa säkerhetsrisker.

