

EXTRAORDINARY WOLL MADE IN GERMANY

DIAMOND

ACTIVE LITE

INSTRUCTION MANUAL

DIAMOND

ACTIVE LITE

AKTIVES KOCHEN

CONTENTS

Deutsch 4

English 14

Français 26

Español 38

中文 50

DIAMOND

ACTIVE LITE

Der DIAMOND ACTIVE LITE eignet sich hervorragend für das schonende Kochen mit Deckel. Dabei wird der Dampfverlust auf ein Minimum reduziert. Gemüse, Fleisch und Fisch behalten ihr spezifisches Aroma sowie Form und Farbe. Vitamine und Spurenelemente bleiben erhalten. Diese gesunde Zubereitungsweise ist mit dem normalen Dampfgaren zu vergleichen.

Der patentierte Verschlussmechanismus des Deckels ist leicht zu bedienen und schließt den Topf dank einer speziellen Silikondichtung luftdicht ab. Ein Regelventil sorgt für konstanten Druck im Topf, wodurch eine Temperatur von etwas über 100 °C erreicht wird. Dadurch reduziert sich die Koch- und Garzeit um bis zu 50%*. Durch die Silikondichtung verdampft zudem deutlich weniger Flüssigkeit, was den Energiebedarf um bis zu 70%* senkt.

Der DIAMOND ACTIVE LITE setzt auch im Hinblick auf die Sicherheit neue Standards: Dank des patentierten Kugelventils kocht garantiert nichts mehr über und der Deckel lässt sich leicht und druckfrei abnehmen.

* Das Ergebnis resultiert aus den Tests in unserem hauseigenen Labor im Vergleich mit anderem WOLL-Kochgeschirr

DIAMOND ACTIVE LITE-Deckel
für aktives Kochen und Dünsten
aus gehärtetem Sicherheitsglas

Der Silikonring verschließt
den Topf luftdicht

Spülmaschinenfest

Patentierter
Deckel-Verschlussmechanismus

Permanent-Ventil mit
Silikonkappe sorgt für ständigen
Druckausgleich

Seitengriffe sind
backofenfest bis 250 °C



TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 0000034062

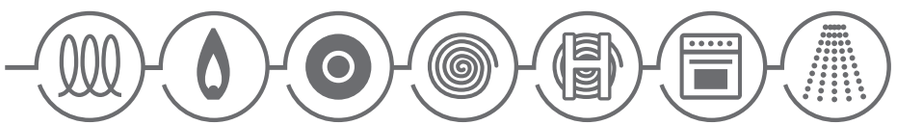
GS geprüfte Sicherheit

Schnitt- und
abriebfeste fünflagige
Diamant-Versiegelung

Schnelle Hitzeverteilung
und -speicherung

Induktionsversion mit vollflächigem
Edelstahlboden für optimale
Hitzeübertragung

Auf ca. 6 mm Bodenstärke
gegossener Thermoboden für optimale
Wärmespeicherung, der sich bei hohen
Temperaturen nicht verzieht.
Induktionsversion mit ca. 8 mm
starkem Boden



* Nur bei der Induktionsvariante des DIAMOND ACTIVE LITE

Revolutionäres Active Lite-Kochen mit der Kombination aus unserer einzigartigen Guss-Technologie
und der patentierten Active Lite-Deckel-Innovation, für ein perfektes Geschmackserlebnis.
Woll Active Lite – Perfection. Pronto.



z.B. das Fleisch anbraten im antihaft-versiegelten Topf



Die Verwendung des Active Lite Deckels, reduziert die Kochzeit um bis zu 50% und spart bis zu 70% Energie*.



Der Deckel kann auch während des Kochens jederzeit vom Topf genommen werden, um Zutaten und Gewürze hinzuzufügen.



Vitamin-schonend Kochen mit besserem Geschmacks-Ergebnis und geringer Geruchsentwicklung.

* Das Ergebnis resultiert aus den Tests in unserem hauseigenen Labor im Vergleich zu anderem WOLL-Kochgeschirr



Patentierter Deckel-Verschlussmechanismus
– öffnen und schließen mit einer Hand.


WOLL

ANLEITUNG

- Nutzen Sie den antihaftversiegelten Topf zum Anbraten von Fleisch/Gemüse oder füllen Sie den Topf gleich zu Beginn mit den gewünschten Zutaten und etwas Flüssigkeit.
- Bei einem Topf mit einem Durchmesser von 20 cm geben Sie mindestens 0,2 l Flüssigkeit, bei einem Durchmesser von 24 cm ca. 0,3 l Flüssigkeit oder etwas Öl hinzu.
- Wenn Sie Lebensmittel verwenden, deren Volumen sich während des Kochvorgangs vergrößert, füllen Sie den Topf maximal bis zur Hälfte. Bei allen anderen Lebensmitteln sollten Sie maximal 2/3 des Topfs befüllen.
- Um den Deckel zu schließen, drücken Sie die roten Knöpfe links und rechts des Griffs am Deckel gleichzeitig und setzen Sie diesen mit leichtem Druck auf den Topf. Achten Sie dabei darauf, dass die beiden Klammern in die Einkerbungen der Seitengriffe am Topf einrasten können. Lassen Sie nun die Knöpfe los. Der Topf ist jetzt luftdicht verschlossen.
- Stellen Sie Ihren Herd auf die höchste Stufe. Sobald das Essen zu kochen beginnt, tritt Dampf aus dem Ventil aus.
- Reduzieren Sie die Temperatur. Das Ventil sollte nur noch zur Hälfte sichtbar sein und es sollte nur noch wenig Dampf austreten.
- Sie können den Deckel jederzeit öffnen, um Ihr Gericht zu würzen oder Zutaten bzw. Flüssigkeit nachzufüllen. Drücken Sie dazu leicht auf den Topf und betätigen Sie gleichzeitig die beiden roten Knöpfe am Griff des Deckels. Daraufhin lässt sich der Deckel einfach abnehmen.
- **ACHTUNG:** Während des Kochvorgangs tritt aus dem Ventil immer etwas Dampf aus. Dadurch sammelt sich in der Silikonabdeckung des Ventils heißes Kondenswasser. Bitte halten Sie den Deckel beim Abheben stets waagerecht, solange Ihr Active-Lite-Produkt und sein Inhalt noch heiß sind. Bei senkrechtem Halten des Deckels besteht Verbrennungsgefahr durch Herauslaufen des heißen Kondenswassers aus der Silikonabdeckung. **Bitte beachten Sie dies stets, wenn Sie den Deckel abheben.**

REINIGEN

Reinigen Sie Ihren DIAMOND ACTIVE LITE-Deckel – wenn möglich – direkt nach dem Gebrauch, damit keine Speisereste antrocknen können.

Reinigen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch:

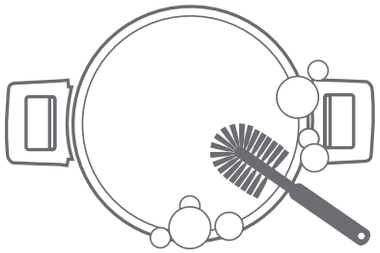
- Spülen Sie die Teile mit heißem Wasser und Spülmittel aus.
- Spülen Sie mit heißem Wasser nach.

Zur intensiven Reinigung können Sie den Deckel leicht demontieren:

- Die 2 Rändelmuttern unter dem Deckel abschrauben.
- Jetzt kann die Glasscheibe abgehoben werden. Die Dichtungsringe können jetzt leicht entfernt und nach dem Reinigen wieder aufgezogen werden.
- Die Ventile können leicht auseinander genommen und wieder montiert werden. Achten Sie dabei darauf, dass die Metallkugel in das Sicherheitsventil (Öffnung nur von unten sichtbar) und der Metallzylinder in das Permanent-Ventil eingesetzt werden.

Wir empfehlen, den DIAMOND ACTIVE LITE-Deckel in der Spüle von Hand zu reinigen. Den Topf können Sie problemlos in die Spülmaschine geben. Der Dichtungsring darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da er vorzeitig verhärten würde.

Weichen Sie die Teile bei hartnäckigen Speiseresten vor dem Reinigen mit etwas Spülwasser ein. Festsitzende Speisereste können auch mit etwas Herdreiniger vorsichtig entfernt werden.





SICHERHEITSVENTIL



PERMANENT-VENTIL



ERHITZEN

Töpfe von WOLL erreichen im Leerzustand bei höchster Heizstufe schon nach 3 Minuten eine gleichmäßige Temperatur von bis zu 300 °C. Wenn Sie bei einer Induktionskochplatte die Boost-Funktion verwenden, stellen Sie die Heizstufe nach 1 Minute herunter. Je nachdem, was Sie kochen, sollten Sie vor dem Hinzugeben von Fett, Öl und Zutaten die Heizstufe bis zur benötigten Temperatur herunterstellen.



KOCHEN

WOLL Antihaft-Kochgeschirr ist für gesundes Essen konzipiert und benötigt nur wenig oder gar kein Öl. Beim Kochen mit Fett und Öl sollten Sie die höchste Heizstufe nur kurz verwenden, damit das Öl den Rauchpunkt nicht erreicht – das würde den Geschmack Ihres Gerichts verderben.



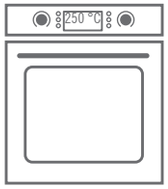
KÜCHENHELFER

Dank der einzigartigen schnitt- und abriebfesten WOLL Hartgrundversiegelung können Sie problemlos alle Küchenhelfer einsetzen, ob aus Holz, Kunststoff oder Silikon. Kleine Kratzer beeinträchtigen weder die Leistung noch die Langlebigkeit Ihres Kochgeschirrs.



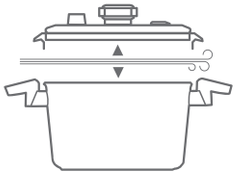
BACKOFENFEST

WOLL Griffe sind bis zu 250 °C backofenfest. Da sie bei Verwendung im Ofen heiß werden, ist ein Topflappen empfehlenswert. Nehmen Sie den DIAMOND ACTIVE LITE-Deckel ab, wenn Sie Ihr Guss-Produkt im Ofen verwenden.



AUFBEWAHRUNG

Der DIAMOND ACTIVE LITE sollte nicht mit geschlossenem Deckel aufbewahrt werden, um Kondensation und somit unangenehme Gerüche sowie Schäden am Topf zu vermeiden.
Der Dichtring sollte bei der Aufbewahrung niemals geknickt oder verformt werden. Sollten sich die Schrauben der Griffe lösen, können sie mit einem passenden Schraubenzieher wieder festgezogen werden.



GEWÄHRLEISTUNG

- Wir gewähren 25 Jahre Garantie auf die Planheit des Bodens und 3 Jahre Garantie auf Versiegelung, Griffe und technische Teile.
- Im Übrigen gelten die jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.
- Natürlicher Verschleiß im Antihaftbereich, verbrannte Töpfe mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.

SICHERHEITSHINWEIS

Lesen Sie diese Anleitung und die Hinweise und bewahren Sie sie gut auf, um bei Bedarf darin nachschlagen zu können.

Vor der Verwendung von DIAMOND ACTIVE LITE Töpfen:

- Nutzen Sie den DIAMOND ACTIVE LITE nur für den dafür vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass Sicherheitsventil, Permanent-Ventil und Dichtungen sauber sind und ordnungsgemäß funktionieren.
- Eine falsche Verwendung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Topf führen. Daher sollten Sie die Anleitung und die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanweisung vollständig lesen und befolgen.
- Bei geschlossenem DIAMOND ACTIVE LITE-Deckel darf der Topf nicht zum Frittieren (Braten in Öl) verwendet werden.
- Der DIAMOND ACTIVE LITE ist ein geschlossenes Kochsystem. Der beim Kochen über das Permanent-Ventil austretende Dampf ist sehr heiß und kann zu Verbrennungen führen.
- Der DIAMOND ACTIVE LITE sollte niemals mit Gewalt geöffnet werden.
- Verwenden Sie den Deckel nur mit einem DIAMOND ACTIVE LITE Topf.
- Lassen Sie den DIAMOND ACTIVE LITE beim Kochen nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder beim Kochen mit dem DIAMOND ACTIVE LITE fern.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

DIAMOND

ACTIVE LITE

ACTIVE COOKING

ENGLISH

USE & MAINTENANCE INSTRUCTIONS

DIAMOND

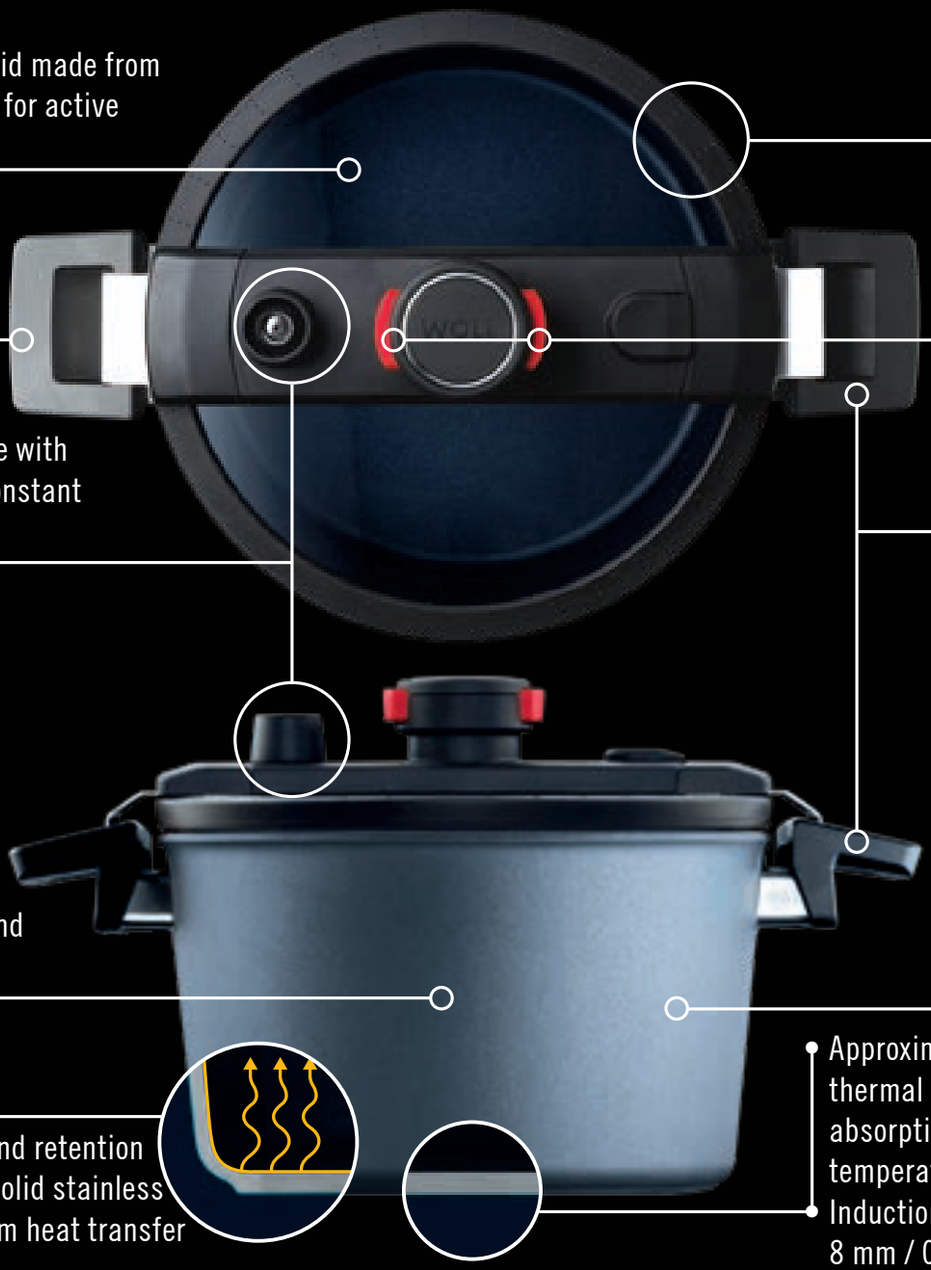
ACTIVE LITE

The DIAMOND ACTIVE LITE is ideal for gentle cooking with the lid on. This reduces steam loss to a minimum. Vegetables, meat and fish retain their characteristic flavour, as well as their form and colour. Vitamins and trace elements are retained. This healthy style of food preparation is similar to the steaming method.

The patented lid locking mechanism is easy to use and its special silicon gasket ensures that the pot has an airtight seal. A regulator valve keeps the pressure constant in the pot, with the result that temperatures in excess of 100 °C / 212 °F can be reached. This reduces the cooking and boiling time by up to 50%*. Also far less liquid is lost through steam evaporation thanks to the silicon gasket, which reduces energy consumption by up to 70%*.

DIAMOND ACTIVE LITE also sets new standards with regard to safety: Boiling over is guaranteed to be a thing of the past thanks to the patented ball valve, and due to limited pressure it’s easy to take off the lid.

*WOLL cookware comparison test result performed in our internal lab.



DIAMOND ACTIVE LITE lid made from toughened safety glass for active cooking and steaming

The silicone gasket closes the pot with an airtight seal

Dishwasher proof

Patented lid locking mechanism

A pressure release valve with silicon cover ensures constant pressure equalisation

Side handles are ovenproof up to 250 °C / 480 °F

Manufacturing process and coating PFOA free

Cut and abrasion-resistant 5 layer diamond hard-base coating

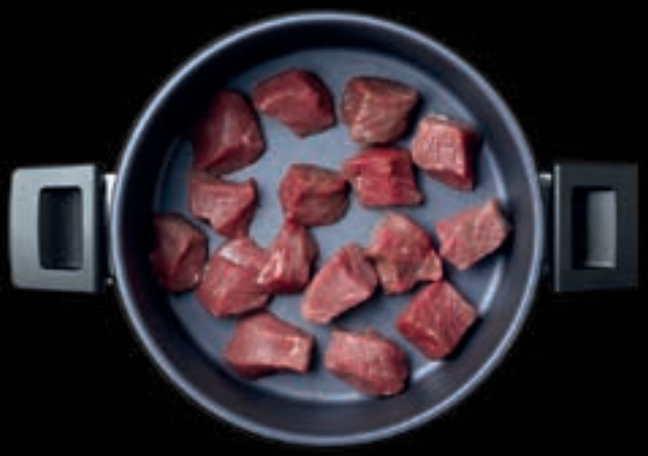
Fast heat distribution and retention
Induction version with solid stainless steel bottom for optimum heat transfer

Approximately 6 mm / 0.25“ thick cast thermal bottom for optimum thermal absorption with no distortion at high temperatures
Induction version bottom approximately 8 mm / 0.3“ thick

Induction* Gas Electric Ceramic Halogen Oven Dishwasher

* Only for induction version of DIAMOND ACTIVE LITE

Revolutionary Active Lite cooking with the combination of our unique casting technology and the patented Active Lite lid innovation for a perfect taste experience.
Woll Active Lite – Perfection. Pronto.



For example searing meat in the non-stick pot



Using the Active Lite lid reduces the cooking time by up to 50% and saves up to 70% energy*.



The lid can also be removed from the pot to add ingredients and seasoning at any point.



Vitamins are retained, taste is enhanced and odour is reduced during cooking.

*WOLL cookware comparison test result performed in our internal lab.



Patented lid locking mechanism
– can be opened and closed with one hand.


WOLL

INSTRUCTIONS

- Use the non-stick pot to sear the meat/vegetables, or fill the pot up with the required ingredients and some liquid right from the start.
- For a pot of diameter 20 cm add at least 0.2 l of liquid, for diameter 24 cm approx. 0.3 l of liquid or a little oil.
- Only fill to the halfway mark if using foods that expand during cooking. For any other foods the maximum is 2/3 of the pot.
- To close the lid, press the red buttons on the left and right of the handle on the lid at the same time, and apply light pressure once in place on the pot. Make sure the two clamps can lock into the grooves on the pot. Now release the buttons. The pot now has an airtight seal.
- Put your hob on the highest setting. As soon as the food starts to cook, steam escapes from the valve.
- Reduce the temperature. The valve should only be half visible and only a little steam should escape.
- You can open the lid at any point to season your food or add ingredients/liquid. To do this, apply light pressure whilst pressing the red buttons on the left and right of the handle on the lid at the same time. After that the lid is easy to remove.
- A little steam will always escape through the valve, and even some liquid depending on the food. This liquid can be collected using the silicon cover provided.

CLEANING

Clean your DIAMOND ACTIVE LITE lid immediately after use if possible to avoid dried-on food residue.

Clean all parts after each use:

- Wash the parts with hot water and washing up liquid.
- Rinse with hot water.

You can easily disassemble the lid for more thorough cleaning:

- Unscrew the 2 thumb nuts under the lid.
- Now the glass can be removed. Now the gaskets are easy to remove - they can be refitted after cleaning.
- The valves can easily be taken apart and reassembled. Make sure that you put the steel ball back into the safety valve (opening only visible from below) and the metal cylinder back into the pressure release valve.

We recommend cleaning the DIAMOND ACTIVE LITE lid in the sink by hand. You can easily wash the pot in the dishwasher. Do not clean the gasket in the dishwasher, otherwise it will harden prematurely.

For stubborn food residue, soak the parts in soapy water before cleaning. You can also use a little stove cleaner to carefully remove tougher stains.





SAFETY VALVE



PRESSURE RELEASE VALVE



CARE, MAINTENANCE, STORAGE

HEATING FOOD UP



WOLL cookware heats up very quickly and evenly when empty, reaching 300 °C / 572 °F in just 3 minutes on the highest setting of your hob. When using the boost function on an induction hob, turn the heat down after 1 minute. Depending on what you are cooking, turn down the heat to the required temperature before adding fats, oils and food ingredients.

COOKING



WOLL non-stick cookware is designed for healthy eating and needs little or no oil. When cooking with fats and oils, you should not cook for long periods of time on the highest setting of your hob to avoid reaching the oil's smoke point – this will spoil the taste of your dish.

UTENSILS



Due to the extraordinary cut and abrasion resistant WOLL hard-base coating, you can use all your kitchen utensils, whether they are made from wood, plastic or silicon. If small scratch marks appear they will not affect the performance or longevity of your cookware.

OVENPROOF



WOLL handles are ovenproof up to 250 °C / 480 °F. A pot-holder is recommended for oven use as the handles will get hot. Remove the DIAMOND ACTIVE LITE lid when you use your cast product in the oven.

STORAGE



The DIAMOND ACTIVE LITE should not be stored with the lid closed to prevent condensation and therefore unpleasant odour or damage to the pot.
The gasket should not be bent or distorted in storage. If any handle screws become loose, tighten them with the correct size of screwdriver.

GUARANTEE

- We guarantee the flat bottom for 25 years, and the coating, handles and technical parts for 3 years.
- Otherwise the relevant statutory guarantee provisions apply.
- Normal wear and tear on the non-stick coating, pots with burnt-on black, tarry residue or a coating that has been destroyed forcibly are not covered under the guarantee.

SAFETY TIPS

Before using your WOLL cookware;
Please read these instructions and tips and keep them in a safe place for your future reference.

- Only use the DIAMOND ACTIVE LITE for the intended purpose.
- Check the cleanliness and functionality of the safety valve, the pressure control valve as well as the gasket before use.
- Pressure develops during cooking. Therefore it is important that the DIAMOND ACTIVE LITE is closed properly before use.
- Since misuse can lead to injury or damage of the DIAMOND ACTIVE LITE, the instructions and safety tips in the user manual should be read completely and followed.
- The DIAMOND ACTIVE LITE may never be used to cook or fry with oil with the DIAMOND ACTIVE LITE lid closed.
- The DIAMOND ACTIVE LITE is a closed cooking system. Steam generated during cooking is released gradually by the steam pressure control valve - this is normal.
- The DIAMOND ACTIVE LITE should never be opened with force.
- Use the lid only with the DIAMOND ACTIVE LITE pot.
- Never leave the DIAMOND ACTIVE LITE unattended while cooking.
- Keep the DIAMOND ACTIVE LITE out of reach for children when in use.
- Only use original replacement parts.

DIAMOND

ACTIVE LITE

CUISSON ACTIVE

FRANÇAIS

INSTRUCTIONS D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

DIAMOND

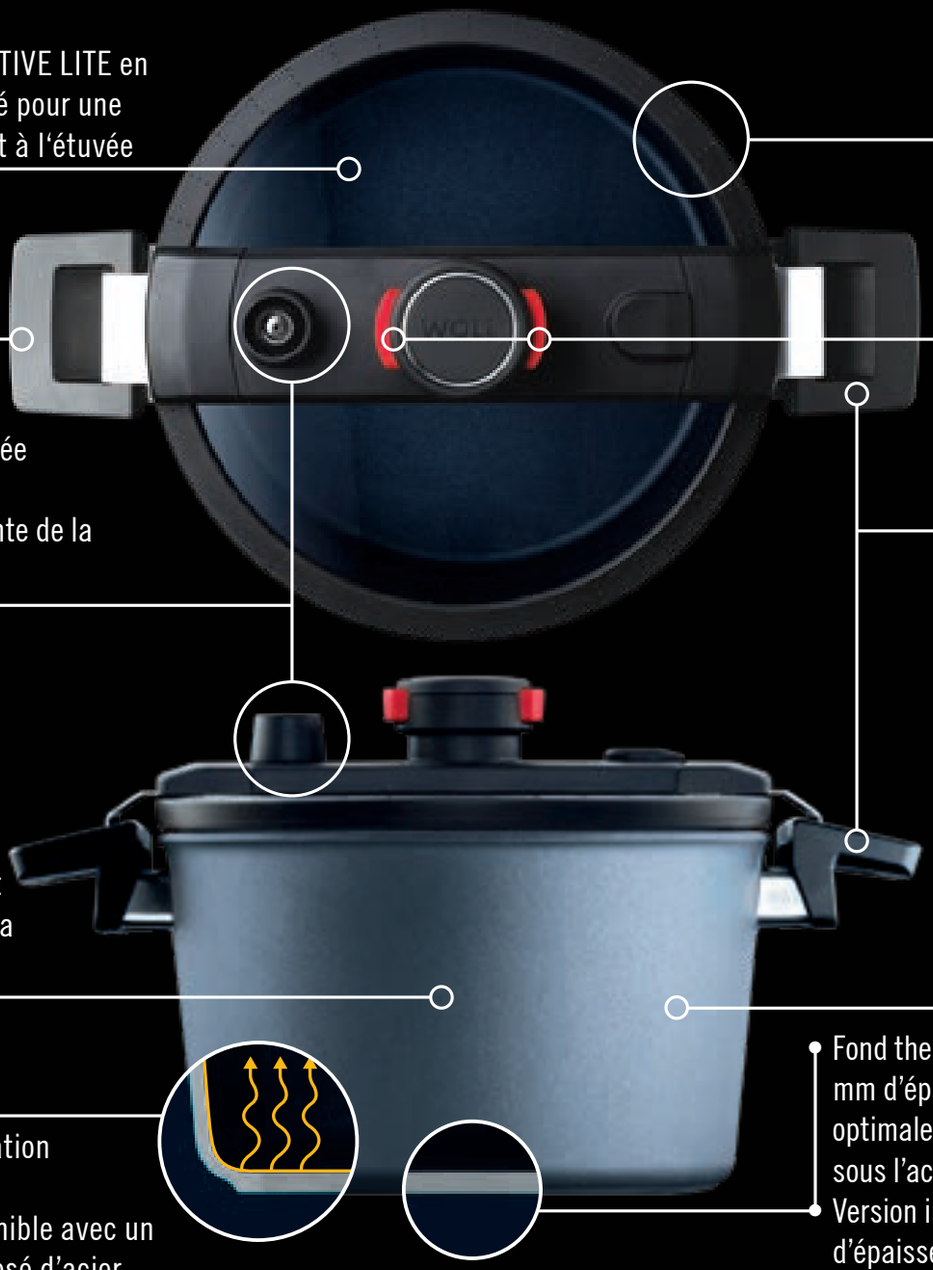
ACTIVE LITE

Le faitout DIAMOND ACTIVE LITE convient parfaitement à la préparation de plats délicats devant cuire à couvert. La perte de vapeur a été réduite au minimum à cet effet. Ainsi, légumes, viandes et poissons conservent tous leurs arômes caractéristiques, ainsi que leur forme et leur couleur. Les vitamines et les oligoéléments demeurent intacts. Saine, cette méthode de cuisson est comparable à celle des cuiseurs à vapeur traditionnels.

Le mécanisme de fermeture breveté du couvercle est simple d'utilisation et garantit la fermeture hermétique du faitout grâce à son joint spécifique en silicone. Une soupape se charge de maintenir une pression constante dans le faitout et d'atteindre une température de plus de 100 °C s'il y a lieu. Cela permet de gagner jusqu'à 50 % de temps de cuisson. De plus, le joint en silicone limite considérablement l'évaporation de liquide, économisant jusqu'à 70 % en consommation d'énergie.

DIAMOND ACTIVE LITE instaure également de nouvelles normes en matière de sécurité : la soupape brevetée garantit de ne plus rien cuire trop longtemps et de retirer le couvercle facilement sans qu'il y ait de pression.

* Le résultat est obtenu par des tests effectués dans notre laboratoire interne en comparaison avec d'autres ustensiles de cuisine WOLL



Couvercle DIAMOND ACTIVE LITE en verre de sécurité trempé pour une cuisson en immersion et à l'étuvée

Joint en silicone permettant de fermer le faitout hermétiquement

Passe au lave-vaisselle

Couvercle équipé d'un mécanisme de fermeture breveté

La soupape fixe couronnée de silicone garantit une compensation permanente de la pression.

Poignées latérales résistantes à la cuisson au four jusqu'à 250 °C

Processus de fabrication et revêtement sans PFOA

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com ID 0000034062
GS geprüfte Sicherheit

Revêtement en diamant 5 couches, résistant à la coupure et à l'abrasion

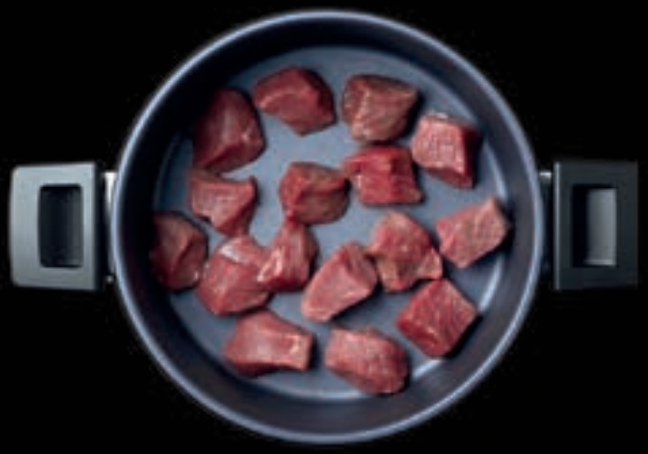
Fond thermo-diffuseur moulé d'env. 6 mm d'épaisseur pour une accumulation optimale de la chaleur, ne se déformant pas sous l'action de fortes températures
Version induction avec un fond de 8 mm d'épaisseur env.

Répartition et accumulation rapide de la chaleur
Version induction disponible avec un fond entièrement composé d'acier inoxydable pour une transmission optimale de la chaleur

Induction* Gaz Electricité Céramique Halogène Four Lave-vaisselle

* Exclusivement pour version inductive du DIAMOND ACTIVE LITE

Cuisine Active Lite révolutionnaire associant la technologie sans égale de la fonte et l'innovation du couvercle breveté Active Lite pour une cuisson parfaite et des saveurs incomparables.
Woll Active Lite – Perfection. Pronto.



Par exemple pour faire revenir de la viande dans le faitout antiadhésif



Le couvercle Active Lite permet de gagner jusqu'à 50 % de temps de cuisson et de consommer jusqu'à 70 % d'énergie en moins*.



Il est également possible de soulever le couvercle à tout moment pendant la cuisson afin d'ajouter des ingrédients et des épices.



Cuisson préservant les vitamines pour des plats plus goûteux et moins d'odeurs de cuisson.

* Le résultat est obtenu par des tests effectués dans notre laboratoire interne en comparaison avec d'autres ustensiles de cuisine WOLL



Couvercle équipé d'un mécanisme de fermeture breveté
– S'ouvre et se ferme d'une seule main.


WOLL

NOTICE D'UTILISATION

- Utilisez le faitout antiadhésif pour faire revenir de la viande ou des légumes ou versez-y dès le début les ingrédients de votre choix et un peu de liquide.
- Versez au moins 0,2 l de liquide dans un faitout de 20 cm de diamètre et 0,3 l env. dans un faitout de 24 cm.
- Si vous utilisez des aliments dont le volume augmente durant la cuisson, remplissez le faitout tout au plus de moitié. Pour tous les autres aliments, remplissez le faitout aux 2/3 tout au plus.
- Pour fermer le couvercle, appuyez simultanément sur les boutons rouges situés à gauche et à droite de la poignée du couvercle et placez-le sur le faitout en exerçant une légère pression. Veillez à ce que les deux étriers s'enclenchent correctement sur les poignées latérales du faitout. Puis, relâchez les deux boutons rouges. Le faitout est désormais fermé hermétiquement.
- Allumez votre cuisinière et faites chauffer le faitout à la puissance maximale. De la vapeur s'échappe de la soupape dès que le plat commence à cuire.
- Réduisez alors la température. La soupape doit uniquement ressortir de moitié et seule une petite quantité de vapeur doit s'en échapper.
- Vous pouvez ouvrir le couvercle à tout moment afin d'assaisonner votre plat ou d'ajouter des ingrédients ou du liquide. Pour ce faire, exercez une légère pression sur le faitout et appuyez simultanément sur les deux boutons rouges situés sur la poignée du couvercle. Il vous suffit alors de soulever le couvercle.
- Régler le feu si besoin :
  - seule une petite quantité de vapeur doit s'échapper de la soupape de vapeur.
  - Les aliments ne doivent bouillir que légèrement.
- La soupape libère systématiquement un peu de vapeur et parfois un peu de liquide selon les aliments cuisinés. Vous pouvez recueillir ce liquide dans le couvercle en silicone fourni avec le faitout.De la vapeur s'échappera inévitablement de la soupape de pression et, selon le type de cuisson, quelques gouttes de liquide peuvent s'écouler. Ces gouttes peuvent être recueillies à l'aide du couvercle en silicone fourni comme accessoire.

NETTOYAGE

Si possible, nettoyez votre couvercle DIAMOND ACTIVE LITE directement après utilisation afin qu'aucun reste d'aliments ne puisse sécher.

Nettoyez tous les éléments après chaque utilisation:

- Nettoyez les éléments avec de l'eau chaude et du produit vaisselle
- Puis, rincez-les sous l'eau chaude.

Si le clapet permanent est très encrassé, vous pouvez dévisser la vis sous le couvercle, nettoyer le clapet et le revisser.

Le couvercle est facile à démonter si vous souhaitez le nettoyer plus en profondeur :

- Dévissez les 2 écrous moletés situés sous le couvercle ;
- Puis, retirez le verre. Les joints sont faciles à enlever et à remettre en place après nettoyage ;
- Les soupapes se démontent et se remontent aisément après nettoyage. Veillez à ce que la bille métallique située à l'intérieur de la soupape (ouverture uniquement visible de dessous) et la tige métallique de la soupape fixe restent bien en place.

Nous vous recommandons de nettoyer le couvercle DIAMOND Active Lite dans l'évier, à la main. Vous pouvez toutefois mettre les faitouts au lave-vaisselle. Le joint ne doit pas être lavé au lave-vaisselle, car cela le ferait durcir prématurément.

Faites tremper les différents éléments si des restes sont tenaces avant de les nettoyer avec un peu d'eau claire. Vous pouvez également éliminer les restes tenaces en frottant avec précaution avec un peu de nettoyant pour cuisinière.





SOUPAPE



SOUPAPE FIXE



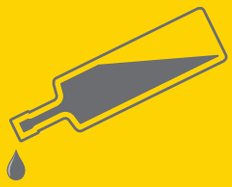
ENTRETIEN, MAINTENANCE ET RANGEMENT

FAIRE CHAUFFER



À vide, les faitouts de WOLL peuvent atteindre une température uniforme de 300 °C en 3 minutes à la puissance maximale de votre cuisinière. Si vous utilisez des plaques à induction équipées de la fonction Boost, baissez la puissance au bout de 1 minute. Selon ce que vous souhaitez cuisiner, vous devez baisser la puissance de la cuisinière jusqu'à atteindre la température requise avant d'ajouter des matières grasses, de l'huile et des ingrédients.

CUIRE



Le faitout antiadhésif WOLL a été conçu pour manger sainement et nécessite peu d'huile, voire pas du tout. Si vous cuisinez avec des matières grasses ou de l'huile, utilisez la puissance maximale de votre cuisinière très brièvement afin que l'huile n'atteigne pas son point de fumée. Cela dégraderait le goût de votre plat.

USTENSILES DE CUISINE



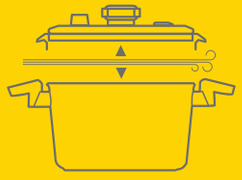
Grâce au revêtement dur unique de WOLL, qui résiste aux entailles et à l'abrasion, vous pouvez sans problème utiliser n'importe quel ustensile de cuisine, qu'il soit en bois, en plastique ou en silicone. Les petites rayures n'entravent ni l'efficacité ni la solidité de votre faitout.

CUISSON AU FOUR



Les poignées WOLL résistent à la cuisson au four jusqu'à 250 °C. L'usage de maniques est recommandé étant donné que les poignées deviennent chaudes dans le four. Si vous mettez votre faitout au four, ôtez le couvercle DIAMOND Active Lite.

STOCKAGE



Le faitout DIAMOND ACTIVE LITE ne doit pas être stocké avec le couvercle fermé pour éviter la formation de condensation et donc de mauvaises odeurs, ainsi que pour empêcher tout dégât.
Le joint ne doit pas être rangé plié ou déformé. Si les vis des poignées se desserrent, vous pouvez les resserrer à l'aide d'un tournevis adapté.
vous pouvez les revisser à l'aide d'un tournevis adapté.

GARANTIE

- Nous garantissons la planéité du fond de nos faitouts pendant 25 ans et le revêtement, les poignées et les pièces mécaniques pendant de 3 ans.
- Les différentes dispositions légales pertinentes en matière de garantie sont par ailleurs applicables.
- La garantie ne couvre pas l'usure naturelle du revêtement antiadhésif, les faitouts brûlés présentant des résidus noirs goudronneux et les revêtements éliminés en frottant avec force.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

Avant la première utilisation de votre ustensile de cuisine WOLL :
veuillez lire attentivement ces instructions et recommandations et conservez-les dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.

- Utilisez le DIAMOND ACTIVE LITE uniquement pour l'usage prévu.
- Contrôlez la propreté et l'état de la soupape de sécurité, de la soupape de contrôle de la pression ainsi que du joint d'étanchéité avant toute utilisation.
- La pression augmente lors de la cuisson. Par conséquent, il est important que le DIAMOND ACTIVE LITE soit fermé correctement avant utilisation.
- Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures ou détériorer le DIAMOND ACTIVE LITE, veuillez lire et appliquer toutes les instructions et recommandations du guide d'utilisation.
- N'utilisez jamais le DIAMOND ACTIVE LITE pour cuisiner ou frire des aliments avec de l'huile quand le couvercle DIAMOND ACTIVE LITE est fermé.
- Le DIAMOND ACTIVE LITE est un système de cuisson fermée. La vapeur générée lors de la cuisson est évacuée progressivement par la soupape de contrôle de la pression - il s'agit du fonctionnement normal.
- Ne forcez jamais l'ouverture du DIAMOND ACTIVE LITE.
- Utilisez le couvercle uniquement avec la cocotte DIAMOND ACTIVE LITE.
- Ne laissez jamais le DIAMOND ACTIVE LITE sur le feu sans surveillance.
- Pendant l'utilisation, tenez le DIAMOND ACTIVE LITE hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

DIAMOND

ACTIVE LITE

COCINA EN ACCIÓN

ESPAÑOL

INSTRUCTIONS D’UTILISATION
ET D’ENTRETIEN

DIAMOND

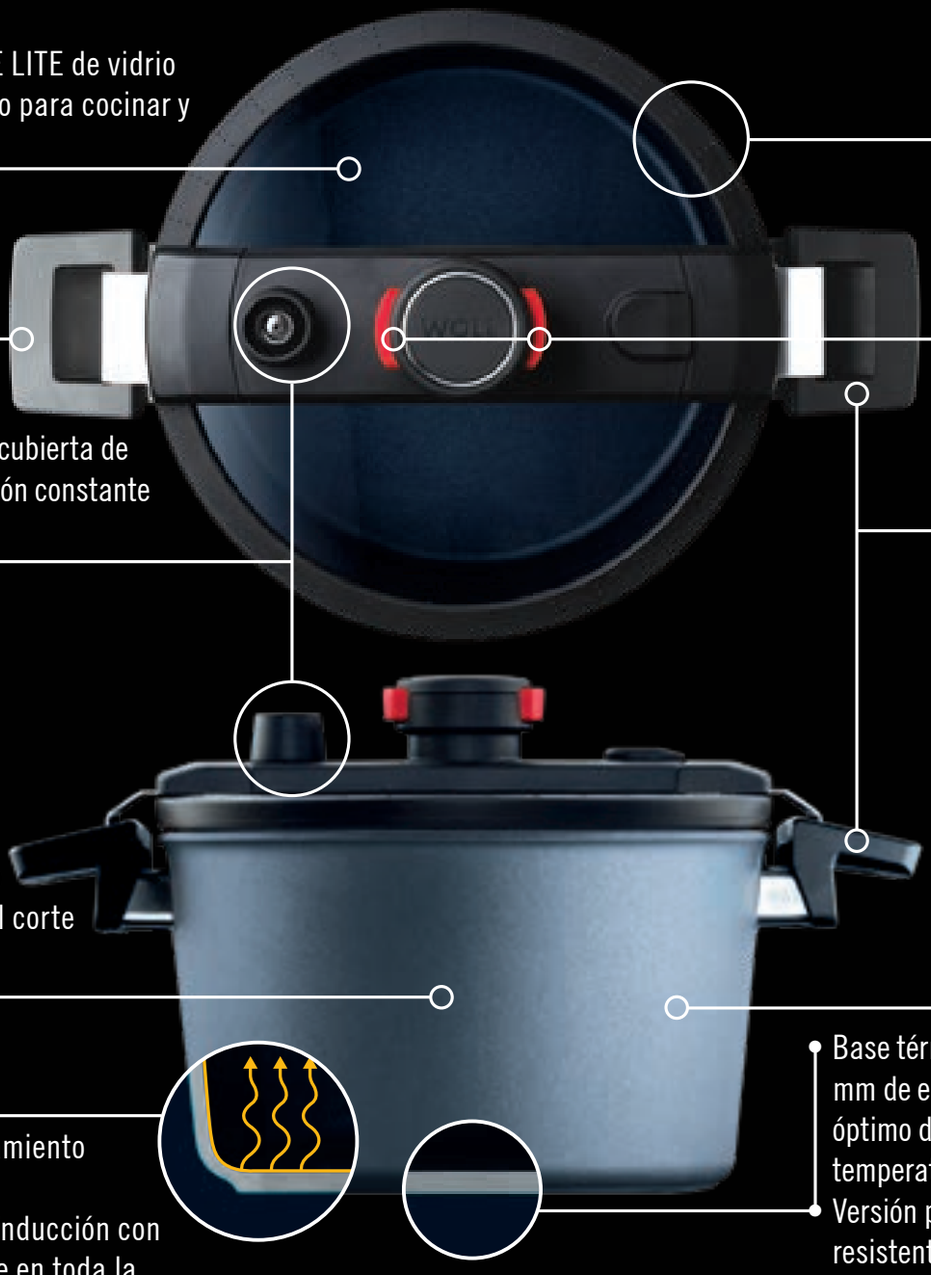
ACTIVE LITE

La DIAMOND ACTIVE LITE se ajusta extraordinariamente para cocinar cuidadosamente con tapa. Esto reduce a un mínimo la pérdida de vapor. Las verduras, las carnes y los pescados conservan su aroma, forma y color. Las vitaminas y los oligoelementos se preservan. Esta manera saludable de preparación se puede comparar con la preparación habitual al vapor.

El mecanismo de cierre patentado de la tapa es fácil de utilizar y cierra la olla gracias a una zapatilla estanca especial de silicona. Una válvula reguladora mantiene una presión constante en la olla que permite alcanzar una temperatura de alrededor de 100 °C. Con ello, el tiempo de cocción y preparación se reducen en hasta un 50 %*. Gracias a la junta de silicona, se evapora menos líquido, lo que reduce el consumo de energía en hasta 70 %*.

Adicionalmente, la DIAMOND ACTIVE LITE también establece nuevos estándares de seguridad: Gracias a la válvula esférica patentada se garantiza que no volverá a haber rebosamientos y que la tapa se podrá retirar fácilmente y sin presión.

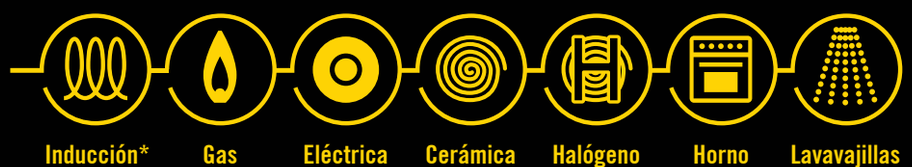
* Resultado de la prueba de WOLL Cookware realizada en nuestro laboratorio interno



- Tapas DIAMOND ACTIVE LITE de vidrio de seguridad endurecido para cocinar y estofar activamente
- Janillo de silicona que cierra la olla herméticamente
- Apta para el lavavajillas
- Mecanismo patentado para el cierre de la tapa
- Válvula permanente con cubierta de silicona para estabilización constante de la presión
- Asas laterales resistentes al horno hasta a 250 °C
- Proceso de fabricación y sellado libres de PFOA

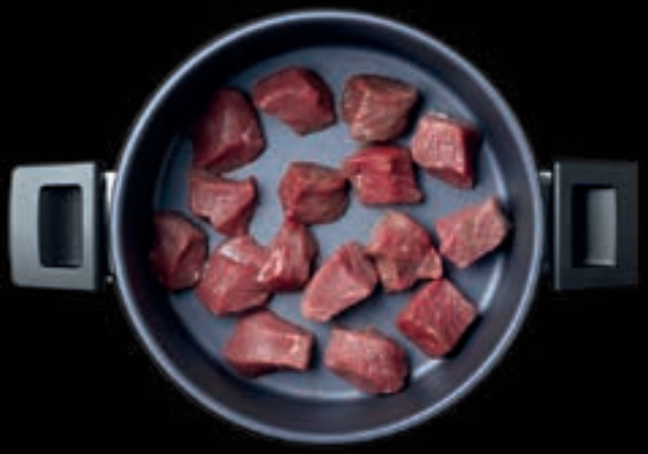
TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 0000034062
geprüfte Sicherheit

- Recubrimiento de diamante de fondo duro de 5 capas resistente al corte y a la abrasión
- Distribución y almacenamiento rápidos del calor
- Versión para cocina de inducción con base de acero inoxidable en toda la superficie para transmisión óptima del calor
- Base térmica esmaltada a cerca de 6 mm de espesor para almacenamiento óptimo del calor que no se deforma a altas temperaturas
- Versión para cocina de inducción con base resistente de alrededor de 8 mm



* Solo en la version para inducción de DIAMOND ACTIVE LITE

Una revolucionaria manera de cocinar con Active Lite, la combinación de nuestra tecnología única de esmaltado y la innovación patentada para tapas Active Lite para deleitar su paladar. Woll Active Lite – Perfección. Rápido.



Por ejemplo sofreír carne en una olla antiadherente.



El uso de la tapa Active Lite reduce el tiempo de cocción hasta en un 50 % y ahorra hasta 70 % de energía*.



La tapa se puede retirar de la olla en cualquier momento durante la cocción para agregar ingredientes y condimentos.



Preparación de alimentos que protege las vitaminas para mejor sabor y menos olores.

* Resultado de la prueba de WOLL Cookware realizada en nuestro laboratorio interno



Mecanismo patentado para el cierre de la tapa
– apertura y cierre con la mano.


WOLL

INSTRUCCIONES

- Utilice la olla antiadherente para sofreír carnes y verduras, o ponga desde el principio los ingredientes deseados con un poco de líquido. Para ollas de 20 cm de diámetro, agregue al menos 0,2 l de líquido; para las de 24, alrededor de 0,3 l o un poco de aceite.
- Al utilizar alimentos cuyo volumen aumente durante la cocción, llene la olla como máximo hasta la mitad. Para los demás alimentos, llene la olla como máximo hasta las dos terceras partes.
- Para cerrar la tapa, pulse simultáneamente los botones rojos a la izquierda y a la derecha del asa de la misma, y colóquela presionando ligeramente sobre la olla. Asegúrese de que ambos ganchos encajen en las muescas de las asas laterales de la olla. Ahora puede soltar los botones. La olla queda cerrada herméticamente.
- Ponga la cocina al nivel de temperatura más alto. En cuanto la comida empiece a cocinar, comenzará a salir vapor de la válvula.
- Reduzca la temperatura. Solo la mitad de la válvula estará visible y deberá salir solo un poco de vapor.
- Puede levantar la tapa en cualquier momento para sazonar el plato, o agregar ingredientes o líquido. Para ello, presione suavemente la olla mientras pulsa simultáneamente los dos botones rojos del asa de la tapa. Así es muy fácil retirar la tapa.
- De la válvula siempre sale un poco de vapor y, según lo que esté cocinando, también un poco de líquido. Este líquido se puede atrapar en la cubierta de silicona incluida.

LIMPIEZA

Siempre que sea posible, lave la tapa de la DIAMOND ACTIVE LITE en cuanto la haya terminado de utilizar para evitar que se sequen los restos de comida.

Limpie todas las piezas luego de cada uso:

- Lávelas con agua caliente y detergente.
- Aclare con agua caliente.

Para la limpieza intensa puede desmontar fácilmente la tapa:

- Desatornille las dos tuercas estriadas de la parte inferior.
- Ahora puede levantar el vidrio. Las juntas de anillo se pueden retirar en cualquier momento y volver a colocar después de la limpieza.
- Las válvulas se pueden armar y desarmar fácilmente. Tenga cuidado de que la esfera metálica de la válvula de seguridad (cuya abertura solo es visible desde abajo) y el cilindro metálico estén colocados en la válvula permanente.

Recomendamos lavar la tapa de la DIAMOND ACTIVE LITE a mano en el fregadero. La olla se puede meter sin problemas en el lavavajillas. La junta de anillo no se puede lavar en el lavavajillas porque podría endurecerse prematuramente.

Si los restos de alimentos son difíciles de retirar, remoje las piezas antes de lavarlas en un poco de agua jabonosa. Los restos más firmemente adheridos se pueden eliminar cuidadosamente con un poco de limpiador para cocinas.





VÁLVULA DE SEGURIDAD



VÁLVULA PERMANENTE



CUIDADO, MANTENIMIENTO, ALMACENAMIENTO

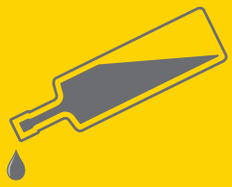
CALENTAR

Cuando están vacías, las ollas de WOLL alcanzan al nivel de temperatura más alto una temperatura homogénea de 300 °C tras apenas 3 minutos. Si utiliza la función automática (boost), reduzca tras un minuto el nivel de temperatura. Según lo que vaya a cocinar, reduzca a la temperatura deseada antes de agregar grasa, aceite e ingredientes.



COCINAR

Las baterías de cocina antiadherentes de WOLL están diseñadas para una alimentación saludable, por lo que requieren poca o ninguna cantidad de aceite. Al cocinar con grasa o aceite, utilice la temperatura máxima solo brevemente para evitar que el aceite alcance su punto de humeo, lo cual arruinaría el sabor del plato que esté preparando.



UTENSILIOS DE COCINA

Gracias al inimitable sellado de fondo duro de WOLL resistente a los cortes y a la fricción, puede utilizar cualquier utensilio de cocina, ya sea de madera, plástico o silicona. Los rayones pequeños no afectan ni el funcionamiento ni la durabilidad de su batería de cocina.



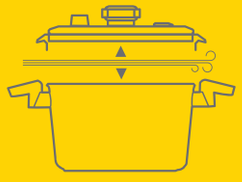
RESISTENTE AL HORNO

Las asas WOLL son resistentes al horno hasta a 250 °C. Como se calientan al utilizarse en el horno, se recomienda usar un agarrador. Retire la tapa DIAMOND ACTIVE LITE cuando utilice su producto esmaltado en el horno.



ALMACENAMIENTO

La DIAMOND ACTIVE LITE no se debe guardar con la tapa cerrada para evitar la condensación y los olores incómodos que esto genera, así como los daños en la olla.La junta de anillo nunca se debe doblar ni deformar al guardarla. Si los tornillos del asa se aflojan, puede apretarlos nuevamente con un destornillador adecuado.



GARANTÍA

- La planitud de la base tiene una garantía de 25 años, mientras que el cierre hermético, las asas y las piezas técnicas tienen 3.
- Por lo demás rigen las disposiciones legales correspondientes respecto a las garantías.
- El desgaste natural en la zona antiadherente, las ollas quemadas con residuos negros como manchas de té o los sellados destruidos violentamente quedan excluidos de la garantía.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar sus utensilios de cocina WOLL;
Lea estas instrucciones y consejos y manténgalos en un lugar seguro para consultas posteriores.

- Utilice la DIAMOND ACTIVE LITE exclusivamente para el fin previsto.
- Antes de utilizarla, compruebe las condiciones de limpieza y funcionalidad de la válvula de seguridad, la válvula de control de presión y la junta.
- La presión de desarrolla durante la cocción. Por tanto, es importante que la DIAMOND ACTIVE LITE esté bien cerrada antes de utilizarla.
- El uso indebido puede causar lesiones o daños en la DIAMOND ACTIVE LITE, por lo que se recomienda leer en su totalidad y seguir las instrucciones y los consejos de seguridad recogidos en el manual de usuario.
- La DIAMOND ACTIVE LITE no se puede usar nunca para cocinar o freír con aceite con la tapa DIAMOND ACTIVE LITE cerrada.
- DIAMOND ACTIVE LITE es un sistema de cocción cerrado. El vapor generado durante la cocción se libera de forma gradual a través de la válvula de control de presión de vapor (tendencia normal).
- La DIAMOND ACTIVE LITE nunca debe abrirse con fuerza.
- Utilice la tapa únicamente con la olla DIAMOND ACTIVE LITE.
- Nunca desatienda la DIAMOND ACTIVE LITE mientras esté cocinando.
- Mantenga la DIAMOND ACTIVE LITE fuera del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento.
- Utilice únicamente las piezas de repuesto originales.

DIAMOND

ACTIVE LITE

ACTIVE COOKING

CHINESE

USE & MAINTENANCE INSTRUCTIONS

DIAMOND

ACTIVE LITE

DIAMOND ACTIVE LITE微压锅非常适合温和烹饪，盖上锅盖后可很大程度上减少蒸汽损失，同时保留蔬菜、肉类和鱼类的独特风味，以及原本的形态和色泽，确保维生素和微量元素不会流失。这种健康的烹调方式与蒸制方法类似。

创新锅盖锁定机制使用起来非常方便，其特殊的硅胶密封圈确保气密性良好，调节阀保持锅内的压力恒定，因此温度可达到100℃以上，从而将烹饪和煮沸时间缩短50%左右*。由于采用了硅胶密封圈，从而使因蒸汽蒸发而损失的液体大幅减少，因此可以降低高达70%左右的能耗*。

DIAMOND ACTIVE LITE微压锅设定了新的安全标准：创新球阀技术可防止溢锅，并且方便锅盖取下。

*在WOLL公司实验室，对比WOLL其他锅具测试后得出



微压锅盖由钢化安全玻璃制成，适合快速烹饪和蒸煮

硅胶密封圈确保气密性良好

可用洗碗机清洗

创新锅盖锁定机制

带硅胶套的泄压阀确保恒压平衡

侧边把手可耐受250 ℃的高温

制造过程中不使用PFOA，不粘层不含PFOA

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 0000034062

防刮花、耐磨损的含钻石的硬质基层

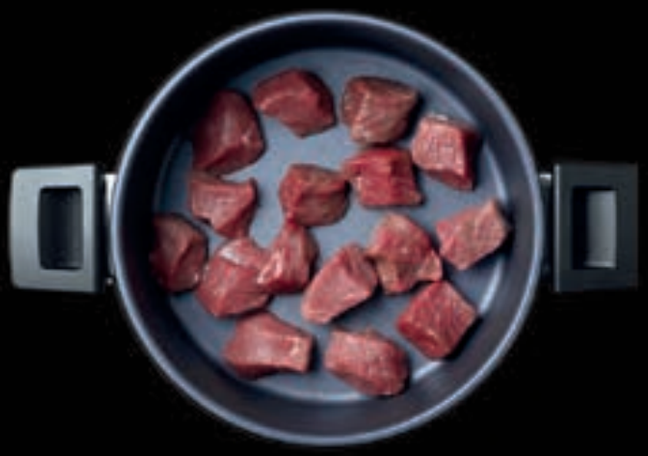
约6毫米厚的铸造防散热锅底可实现很好的导热性能，高温时不会变形
电磁炉版底部大约8毫米/0.3英寸厚

快速导热和保持热量
电磁炉版采用坚固的不锈钢锅底，可实现很好的传热效果

电磁炉* 煤气炉 电炉 电陶炉 卤素炉 烤箱 洗碗机

（*仅适用于电磁炉版）

革命性的微压锅结合了我们专业的铸造技术和
创新锅盖，带给您全新的味觉体验。
WOLL微压锅——尽善尽美，即刻呈现。



例如在不粘锅中烧肉。



使用微压锅盖可将烹饪时间缩短50%左右，并节省高达70%左右的能耗*。



还可随时将锅盖移开，加入配料和调料。



在烹饪过程中，保留维生素，提升风味并减少气味。

*在WOLL公司实验室，对比WOLL其他锅具测试后得出



创新锅盖锁定机制
——可单手打开和关闭。


WOLL

说明

- 可以先使用不粘汤锅炖肉/蔬菜，或一开始就把所需的原料和汤料装满整个锅。
- 对于直径20厘米的锅，加入至少0.2升汤料；直径24厘米的锅，加入 0.3升汤料或少量油。
- 如果使用烹饪过程中会膨胀的食材，只能装满一半；任何其他食材至多装满2/3容量。
- 如要闭合锅盖，同时按下盖子手柄左右两侧的红色按钮，并在锅上施以轻压。确保两个夹具可以锁定在锅上的沟槽中。然后放开按钮，这时的锅处于气密状态。
- 将炉火设置到最大。一旦食物开始烹煮，蒸汽会从阀门逸出。
- 调低温度。阀门应该只有一半可见，并且应该只有少量蒸汽逸出。
- 您可以随时打开锅盖加调味料，或添加配料/液体。只需同时按下盖子手柄左右两侧的红色按钮并施以轻压，锅盖将轻松取下。
- 烹饪过程中，会有少量蒸汽（甚至一些液体）从阀门逸出，这取决于不同的食材。这些液体可以被所提供的硅胶套收集。

清洁

尽可能在使用后立即清洁您的微压锅盖，以避免食物残留干结。

每次使用后清洁所有部件:

- 用热水和洗涤液清洗零部件。
- 用热水冲洗干净。



您可以轻松拆卸锅盖以进行更彻底的清洁:

- 拧下锅盖下方的两枚翼形螺帽。
- 现在您可以移除玻璃，硅胶密封圈也可以轻松拆卸一一清洗后重新装配。
- 各个阀门可以轻松拆卸和重新组装。确保将钢球放回安全阀（只能从下面看到开口），并将金属圆筒放回泄压阀。



安全阀

建议在水槽中用手清洗微压锅盖。您可以用洗碗机清洗锅身，方便快捷。不要用洗碗机清洗硅胶圈，以避免过早硬化。



泄压阀

如有顽固的食物残渣，请在清洁前将零部件浸泡在肥皂水中。您也可以使用少许炉灶清洁剂小心去除较为坚硬的污渍。



保养，维护，存放

加热食物
WOLL锅具在空载时可以非常快速且均匀地升温，在炉火处于最高档位下仅需3分钟即可达到300℃。在电磁炉*上使用增压功能时，1分钟后将温度调小。根据您烹饪的食物，在加入固体或液体脂油和原料前，将炉火调低至所需温度。



烹饪
WOLL不粘锅具专为健康饮食而设计，因此只需要少许油或不需要油。用油脂烹饪时，在炉火处于最高档位下，请勿长时间加热，以避免油冒烟 – 这会损坏菜肴的风味。



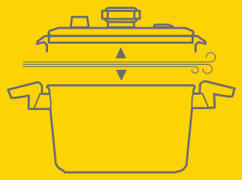
配件
得益于非凡的WOLL防刮花和耐磨硬质镀层，您可以使用所有的厨房配件，无论它们是由木材、塑料还是硅胶制成。即使出现小划痕也不会影响锅具的性能或寿命。



耐热
WOLL手柄可耐受250℃的高温。如果使用烤箱加热，由于手柄会变热，建议使用防热手套。在烤箱中使用本产品时，请取下微压锅盖。



存放
存放微压锅时应取下锅盖，以防止液体凝结、产生异味或损坏锅具。硅胶密封圈在存放时不应弯曲或弯折。如果手柄螺丝松动，请用正确规格的螺丝刀将其拧紧。



（*仅适用于电磁炉版）

质量保证

- 25年质保锅体受热不变形，3年质保锅体内壁无气泡，配件质保3年。
- 相关国家的法定质保条款适用。
- 不粘层的正常磨损，锅具变黑，焦油残留物或不粘层被人为强行破坏不在质保范围内。

安全提示

- 在使用WOLL锅具之前，
- 请阅读以下说明和建议，并将其妥善保管，以备将来参考。
- 微压锅只可用于指定用途。
- 使用前检查安全阀、压力控制阀和垫圈是否清洁以及能否正常使用。
- 烹饪过程中会产生压力。因此使用前确保锅盖与锅身处于密闭状态很重要。
- 误操作可能导致锅具受损或毁坏，因此应完整阅读用户手册中的说明和安全提示并遵守。
- 使用微压锅蒸煮或油炸时，不可密闭锅盖。
- 微压锅是一款封闭式烹饪锅具。蒸煮过程中产生的蒸汽通过蒸汽压力控制阀缓慢释放——这是正常现象。
- 绝不能用外力强行打开锅盖。
- 操作锅盖时，请小心蒸汽可能会从压力控制阀释放。
- 微压锅盖只可用于DIAMOND ACTIVE LITE微压锅。
- 使用微压锅烹饪时，必须时刻有人看管。
- 使用时，请将微压锅放在儿童无法触及的地方。
- 只使用原装替换零件。
- 如果您的锅具需要维修，请联系客服（中国大陆：400–820–3363）。

For more information,

tips and FAQ's about using your extraordinary cookware please visit,

woll-cookware.com/manual



NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany
Tel. +49 681 / 97 049-0
info@woll.de www.woll-cookware.com