

#204650 - COCOTTE BASSE PRESSION LOW-PRESSURE COOKER

FRANÇAIS

INFORMATIONS A CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE - A LIRE AVANT UTILISATION

Le principe de la cocotte dite basse-pression est de cuire les aliments en les préservant et en consommant moins d'énergie. Lorsque le couvercle est fermé et verrouillé, la perte de vapeur est très fortement réduite en comparaison avec une cocotte classique. La vapeur d'eau produite retombe sur les aliments participant ainsi aussi à la cuisson.

Pendant la cuisson, une soupape assure en permanence la gestion de la pression de vapeur dans la cocotte en libérant le trop-plein. La pression à l'intérieur est ainsi en équilibre permanent avec la pression à l'extérieur. Il n'y a donc aucun risque de surpression et, cela permet d'ouvrir le couvercle à tout moment de la cuisson si nécessaire.

Consignes de sécurité

Ne pas utiliser dans un four. Ne pas surchauffer à vide.

Vérifier la soupape de sécurité (1), la soupape de réduction de pression (2) ainsi que le joint en silicone avant chaque utilisation : Il ne doit pas y avoir de résidus alimentaires coincés, de signes d'usure ou de dommages. Ne pas utiliser le produit s'il présente des signes d'usure, des dommages ou s'il est incomplet. Ne pas modifier ou remplacer les soupapes ou le joint en silicone.

Retirer le produit de la source de chaleur avant de la déverrouiller et de l'ouvrir. Toujours laisser la vapeur s'échapper avant de soulever le couvercle. Ne pas déverrouiller et ouvrir le couvercle avec les soupapes orientées vers vous.

Toujours porter des gants de cuisine adaptés lorsque vous ouvrez ou fermez le couvercle. Le contact direct avec la vapeur peut provoquer de graves brûlures.

Pour assurer une manipulation sûre de la cocotte, l'utilisation de protections (gants de cuisine ou maniques) est nécessaire.

Conseils d'utilisation

Une utilisation du produit pour un usage autre que l'usage conseillé et/ou le non-respect des conseils d'entretien peut réduire la durée de vie du produit, voire entraîner des dégradations du type : brunissement du revêtement, réduction des propriétés anti adhérentes du revêtement, déformation du fond du produit, décollement du revêtement.

Afin de ne pas endommager le revêtement, n'utilisez que des ustensiles de cuisine en nylon ou en bois. Ne pas couper directement dans le produit.

Ne jamais chauffer à puissance maximale si utilisation sur plaque à induction. Toujours faire préchauffer votre poêle/casserole/sauteuse quelques secondes à feu doux, pour une montée en température graduelle.

La base conduit la chaleur rapidement et uniformément : utilisez une chaleur faible à moyenne pour de meilleurs résultats.

Si vous cuisinez sur une cuisinière à gaz, ajustez la flamme de manière qu'elle ne monte pas sur les côtés du produit.

L'utilisation d'un peu d'huile ou de beurre est recommandée ; certaines huiles et graisses brûlent à basse température. Si votre huile ou votre beurre commence à fumer, cela indique que la flamme est trop élevée. Réduire immédiatement le feu.

Mise en place du couvercle

Placer le couvercle en position OUVERT sur le produit .

Tourner la poignée du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre en position FERMÉ .

Entretien

Avant la première utilisation

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de votre ustensile de cuisson avec de l'eau et du détergent doux. Après avoir séché votre ustensile, enduire l'intérieur avec un peu d'huile, puis rincer à l'eau chaude.

Après chaque utilisation.

Laisser refroidir avant de laver : l'immersion dans de l'eau froide peut entraîner une déformation.

Rincer soigneusement avec du détergent doux et de l'eau tiède. Laisser ensuite sécher complètement.

Préférer l'utilisation des éponges et nettoyeurs peu abrasifs aux poudres à récurer, produit anti-calcaire et tampons métalliques.

ENGLISH

INFORMATION TO KEEP FOR FUTURE REFERENCE - READ BEFORE USE

The principle of the so-called low-pressure cooker is to cook food while preserving it and using less energy. When the lid is closed and locked, steam loss is significantly reduced compared to a traditional cooker. The steam produced falls back onto the food, thus contributing to the cooking process.

During cooking, a valve continuously manages the steam pressure in the cooker by releasing the excess. The pressure inside is thus permanently balanced with the pressure outside. There is therefore no risk of overpressure, and it allows the lid to be opened at any time during cooking if necessary.

Safety instructions

Do not use in an oven. Do not overheat when empty.

Check the safety valve (1), the pressure reduction valve (2), and the silicone gasket before each use: there should be no food residue, signs of wear, or damage. Do not use the product if it shows signs of wear, damage, or is incomplete. Do not modify or replace the valves or the silicone gasket.

Always remove the product from the heat source before unlocking and opening it. Always let the steam escape before lifting the lid. Do not unlock and open the lid with the valves facing you.

Always wear appropriate oven gloves when opening or closing the lid. Direct contact with steam can cause severe burns. To ensure safe handling of the pot, the use of protection (oven gloves or pot holders) is necessary.

Usage tips

Using the product for purposes other than those recommended and/or not following maintenance tips may shorten the product's lifespan or cause damage, such as: browning of the coating, reduced non-stick properties, deformation of the bottom, or peeling of the coating.

To avoid damaging the coating, use only nylon or wooden kitchen utensils. Do not cut directly inside the product.

Never heat at maximum power when using on an induction cooktop. Always preheat your pan/pot/skillet for a few seconds on low heat for gradual temperature rise.

The base conducts heat quickly and evenly: use low to medium heat for best results.

If cooking on a gas stove, adjust the flame so it does not extend up the sides of the product.

Using a small amount of oil or butter is recommended; some oils and fats burn at low temperatures. If your oil or butter starts to smoke, this indicates the flame is too high. Reduce heat immediately.

Lid placement

Place the lid in the OPEN position on the product .

Turn the lid handle clockwise to put it in the CLOSED position .

Maintenance

Before first use

Clean the inside and outside of your cookware with water and mild detergent. After drying your cookware, coat the inside with a bit of oil, then rinse with hot water.

After each use.

Let it cool before washing: immersion in cold water can cause deformation.

Rinse thoroughly with mild detergent and warm water. Let it dry completely afterward.

Prefer using soft sponges and non-abrasive cleaners over scouring powders, anti-limescale products, and metal pads.

PORTUGUÊS

INFORMAÇÕES PARA CONSERVAR PARA CONSULTA FUTURA - LEIA ANTES DE USAR

O princípio da chamada panela de baixa pressão é cozinhar os alimentos preservando-os e consumindo menos energia. Quando a tampa está fechada e trancada, a perda de vapor é significativamente reduzida em comparação com uma panela tradicional. O vapor produzido cai de volta sobre os alimentos, contribuindo assim para o cozimento.

Durante o cozimento, uma válvula garante continuamente a gestão da pressão de vapor na panela, liberando o excesso.

A pressão interna está, portanto, em equilíbrio permanente com a pressão externa. Não há risco de sobrepressão, o que permite abrir a tampa a qualquer momento durante o cozimento, se necessário.

Instruções de segurança

Não use no forno. Não supraqueça sem alimentos.

Verifique a válvula de segurança (1), a válvula de redução de pressão (2) e a junta de silicone antes de cada uso: não deve haver resíduos de alimentos presos, sinais de desgaste ou danos. Não use o produto se apresentar sinais de desgaste, danos ou se estiver incompleto. Não modifique ou substitua as válvulas ou a junta de silicone.

Sempre retire o produto da fonte de calor antes de destravá-lo e abri-lo. Sempre deixe o vapor escapar antes de levantar a tampa. Não destrave e abra a tampa com as válvulas voltadas para você.

Sempre use luvas de cozinha adequadas ao abrir ou fechar a tampa. O contato direto com o vapor pode causar queimaduras graves.

Para garantir o manuseio seguro da panela, é necessário o uso de proteção (luvas de forno ou pega-panels)

Dicas de uso

Usar o produto para um fim diferente do recomendado e/ou não seguir as dicas de manutenção pode reduzir a vida útil do produto ou causar danos como: escurecimento do revestimento, redução das propriedades antiaderentes, deformação do fundo do produto, descolamento do revestimento.

Para não danificar o revestimento, use apenas utensílios de cozinha de nylon ou madeira. Não corte diretamente no produto.

Nunca aqueça na potência máxima ao usar em um fogão de indução. Sempre pré-aqueça sua frigideira/panela por alguns segundos em fogo baixo, para uma elevação gradual da temperatura.

A base conduz o calor rápida e uniformemente: use calor baixo a médio para melhores resultados.

Se cozinhar em um fogão a gás, ajuste a chama para que ela não suba pelos lados do produto.

O uso de um pouco de óleo ou manteiga é recomendado; alguns óleos e gorduras queimam a baixa temperatura. Se o seu óleo ou manteiga começar a fumar, isso indica que a chama está muito alta. Reduza o fogo imediatamente.

Colocação da tampa

Coloque a tampa na posição ABERTA sobre o produto .

Gire a alça da tampa no sentido horário para colocá-la na posição FECHADA .

Manutenção

Antes do primeiro uso

Limpe o interior e o exterior do seu utensílio de cozinha com água e detergente suave. Depois de secar o utensílio, unte o interior com um pouco de óleo e enxágue com água quente.

Após cada uso.

Deixe esfriar antes de lavar: a imersão em água fria pode causar deformação.

Enxágue bem com detergente suave e água morna. Deixe secar completamente depois.

Prefira usar esponjas e limpadores pouco abrasivos em vez de pós de limpeza, produtos anti-calcário e esponjas metálicas.

ESPAÑOL

INFORMACIÓN A CONSERVAR PARA CONSULTA FUTURA - LEER ANTES DE USAR

El principio de la olla de baja presión es cocinar los alimentos mientras se preservan y se consume menos energía.

Cuando la tapa está cerrada y bloqueada, la pérdida de vapor se reduce significativamente en comparación con una olla tradicional. El vapor producido cae sobre los alimentos, contribuyendo así también a la cocción.

Durante la cocción, una válvula asegura permanentemente la gestión de la presión de vapor en la olla liberando el exceso. La presión en el interior está en equilibrio permanente con la presión exterior. Por lo tanto, no hay riesgo de sobrepresión y permite abrir la tapa en cualquier momento de la cocción si es necesario.

Instrucciones de seguridad

No usar en el horno. No sobrecalentar en vacío.

Verifique la válvula de seguridad (1), la válvula de reducción de presión (2) y la junta de silicona antes de cada uso: no debe haber residuos de alimentos atrapados, signos de desgaste o daños. No use el producto si muestra signos de desgaste, daño o está incompleto. No modifique ni reemplace las válvulas o la junta de silicona.

Siempre retire el producto de la fuente de calor antes de desbloquearlo y abrirlo. Siempre deje escapar el vapor antes de levantar la tapa. No desbloquee ni abra la tapa con las válvulas orientadas hacia usted.

Siempre use guantes de cocina adecuados al abrir o cerrar la tapa. El contacto directo con el vapor puede provocar quemaduras graves.

Para asegurar un manejo seguro de la olla, es necesario el uso de protección (guantes de cocina o agarraderas).

Consejos de uso

El uso del producto para un propósito distinto al recomendado y/o no seguir los consejos de mantenimiento puede reducir la vida útil del producto o provocar daños como: oscurecimiento del recubrimiento, reducción de las propiedades antiadherentes del recubrimiento, deformación del fondo del producto, desprendimiento del recubrimiento.

Para no dañar el recubrimiento, use solo utensilios de cocina de nailon o madera. No corte directamente en el producto.

Nunca caliente a máxima potencia si utiliza una placa de inducción. Siempre precaliente su sartén/olla/cacerola durante unos segundos a fuego bajo, para un aumento gradual de la temperatura.

La b a se conduce el calor de manera rápida y uniforme: utilice un calor bajo a medio para obtener los mejores resultados.

Si cocina en una estufa de gas, ajuste la llama para que no suba por los lados del producto.

Se recomienda el uso de un poco de aceite o mantequilla; algunos aceites y grasas se queman a baja temperatura. Si su aceite o mantequilla comienza a humear, esto indica que la llama es demasiado alta. Reduzca el fuego inmediatamente.

Colocación de la tapa

Coloque la tapa en la posición ABIERTA sobre el producto .

Gire la manija de la tapa en el sentido de las agujas del reloj para ponerla en la posición CERRADA .

Mantenimiento

Antes del primer uso

Limpe el interior y el exterior de su utensilio de cocina con agua y detergente suave. Después de secar su utensilio, cubra el interior con un poco de aceite y enjuague con agua caliente.

Después de cada uso.

Deje enfriar antes de lavar: la inmersión en agua fría puede causar deformación.

Enjuague bien con detergente suave y agua tibia. Luego deje secar completamente.

Prefiera el uso de esponjas y limpiadores poco abrasivos en lugar de polvos para fregar, productos anticál y almohadillas metálicas.

DEUTSCH

INFORMATIONEN ZUR AUFBEWAHRUNG FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZ - VOR DER BENUTZUNG LESEN

Das Prinzip des sogenannten Niederdruckkochtopfs besteht darin, Lebensmittel zu garen, während sie geschont und weniger Energie verbraucht wird. Wenn der Deckel geschlossen und verriegelt ist, wird der Dampfverlust im Vergleich zu einem herkömmlichen Kochtopf erheblich reduziert. Der entstehende Wasserdampf fällt auf die Lebensmittel zurück und trägt so auch zum Garprozess bei.

Während des Kochens stellt ein Ventil ständig den Dampfdruck im Kochtopf sicher, indem es überschüssigen Dampf abgibt. Der Druck im Inneren steht somit permanent im Gleichgewicht mit dem Druck außerhalb. Es besteht daher keine Gefahr eines Überdrucks, und es ist möglich, den Deckel bei Bedarf jederzeit während des Kochvorgangs zu öffnen.

Sicherheitsanweisungen

Nicht im Ofen verwenden. Nicht leer überhitzen.

Überprüfen Sie das Sicherheitsventil (1), das Druckreduzierventil (2) und die Silikondichtung vor jedem Gebrauch: Es sollten keine Speisereste, Abnutzungserscheinungen oder Schäden vorhanden sein. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es Abnutzungserscheinungen, Schäden aufweist oder unvollständig ist. Ändern oder ersetzen Sie die Ventile oder die Silikondichtung nicht.

Entfernen Sie das Produkt immer von der Wärmequelle, bevor Sie es entriegeln und öffnen. Lassen Sie den Dampf immer entweichen, bevor Sie den Deckel anheben. Entriegeln und öffnen Sie den Deckel nicht, wenn die Ventile auf Sie gerichtet sind.

Tragen Sie immer geeignete Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel öffnen oder schließen. Direkter Kontakt mit Dampf kann schwere Verbrennungen verursachen.

Um eine sichere Handhabung des Topfes zu gewährleisten, ist die Verwendung von Schutzvorrichtungen (Küchenhandschuhe oder Topflappen) erforderlich.

Gebrauchsanweisung

Eine Verwendung des Produkts für andere Zwecke als die empfohlenen und/oder die Nichtbeachtung der Wartungshinweise kann die Lebensdauer des Produkts verkürzen oder Schäden verursachen, wie z.B.: Verfärbung der Beschichtung, Verringerung der Antihaft-Eigenschaften der Beschichtung, Verformung des Bodens oder Ablösung der Beschichtung.

Um die Beschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Nylon oder Holz. Schneiden Sie nicht direkt im Produkt.

Erhitzen Sie nie bei maximaler Leistung, wenn Sie eine Induktionskochplatte verwenden. Heizen Sie Ihre Pfanne/Topf/ Pfanne immer einige Sekunden bei niedriger Hitze vor, um eine allmähliche Temperaturerhöhung zu erreichen.

Der Boden leitet die Wärme schnell und gleichmäßig: Verwenden Sie niedrige bis mittlere Hitze für die besten Ergebnisse.

Wenn Sie auf einem Gasherd kochen, stellen Sie die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten des Produkts hochsteigt.

Die Verwendung einer kleinen Menge Öl oder Butter wird empfohlen; einige Öle und Fette verbrennen bei niedrigen Temperaturen. Wenn Ihr Öl oder Ihre Butter zu rauchen beginnt, deutet dies darauf hin, dass die Flamme zu hoch ist. Reduzieren Sie sofort die Hitze.

Deckelinstallation

Setzen Sie den Deckel in die OFFENE Position auf das Produkt .

Drehen Sie den Griff des Deckels im Uhrzeigersinn, um ihn in die GESCHLOSSENE Position zu bringen .

Pflege

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Innere und Äußere Ihres Kochgeschirrs mit Wasser und mildem Reinigungsmittel. Nach dem Trocknen Ihres Kochgeschirrs das Innere mit etwas Öl einreiben und mit heißem Wasser abspülen.

Nach jedem Gebrauch.

Vor dem Waschen abkühlen lassen: Das Eintauchen in kaltes Wasser kann zu Verformungen führen.

Gründlich mit mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser abspülen. Lassen Sie es dann vollständig trocknen.

Verwenden Sie vorzugsweise weiche Schwämme und nicht-abrasive Reinigungsmittel anstelle von Scheuermitteln, Kalkreinigern und Metallpads.

NEDERLANDS

INFORMATIE OM TE BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK - LEES VOOR GEBRUIK

Het principe van de zogenaamde lage-drukpan is om voedsel te koken terwijl het wordt beschermd en minder energie verbruikt. Wanneer het deksel gesloten en vergrendeld is, wordt het verlies van stoom aanzienlijk verminderd in vergelijking met een traditionele pan. De geproduceerde stoom valt terug op het voedsel en draagt zo bij aan het kookproces.

Tijdens het koken zorgt een ventiel ervoor dat de stoomdruk in de pan continu wordt beheerd door het overschot vrij te geven. De druk binnenin is daardoor permanent in evenwicht met de druk buiten. Er is dus geen risico op overdruk, en het is mogelijk om het deksel op elk moment tijdens het koken te openen indien nodig.

Veiligheidsinstructies

Niet oververhitten in een oven. Niet oververhitten als het leeg is.

Controleer de veiligheidsklep (1), de drukverminderingklep (2) en de siliconenpakking voor elk gebruik: er mogen geen voedselresten vastzitten, er mogen geen slijtageplekken of schade zijn. Gebruik het product niet als er slijtage, schade of ontbrekende onderdelen zijn. Verander of vervang de kleppen of de siliconenpakking niet.

Verwijder het product altijd van de warmtebron voordat u het ontgrendelt en opent. Laat de stoom altijd ontsnappen voordat u het deksel optilt. Ontgrendel en open het deksel niet met de kleppen naar u gericht.

Draag altijd geschikte ovenwanten bij het openen of sluiten van het deksel. Direct contact met stoom kan ernstige brandwonden veroorzaken.

Om een veilige hantering van de pan te garanderen, is het gebruik van beschermingsmiddelen (ovenwanten of pannenlappen) noodzakelijk.

Gebruikstips

Het gebruik van het product voor andere doeleinden dan aanbevolen en/of het niet volgen van onderhoudstips kan de levensduur van het product verkorten of schade veroorzaken, zoals: verkleuring van de coating, verminderde anti-aanbak eigenschappen, vervorming van de bodem of afbladderen van de coating.

Om de coating niet te beschadigen, gebruik alleen nylon of houten keukengerei. Snijd niet direct in het product.

Verwarm nooit op maximale kracht als u een inductiekookplaat gebruikt. Verwarm uw pan/pot/sautépan altijd enkele seconden op laag vuur voor een geleidelijke temperatuurstijging.

De bodem geleidt de warmte snel en gelijkmatig: gebruik lage tot middelhoge hitte voor de beste resultaten.

Als u op een gasfornuis kookt, stel de vlam dan zo in dat deze niet langs de zijken van het product omhoog komt.

Het gebruik van een beetje olie of boter wordt aanbevolen; sommige oliën en vetten verbranden bij lage temperaturen. Als uw olie of boter begint te roken, betekent dit dat de vlam te hoog is. Verminder onmiddellijk de hitte.

Per garantire una manipolazione sicura della pentola, è necessario l'uso di protezioni (guanti da cucina o presine).

Plaatsing van het deksel

Plaats het deksel in de OPEN positie op het product .

Draai de handgreep van het deksel met de klok mee om het in de GESLOTEN positie te zetten .

Onderhoud

Voor het eerste gebruik

Reinig de binnen- en buitenkant van uw kookgerei met water en mild reinigingsmiddel. Na het drogen van uw kookgerei de binnenkant insmeren met een beetje olie en spoelen met heet water.

Na elk gebruik.

Laat afkoelen voordat u wast: onderdompeling in koud water kan vervorming veroorzaken.

Spoel grondig met mild reinigingsmiddel en warm water. Laat het daarna volledig drogen.

Gebruik bij voorkeur zachte sponzen en niet-schurende reinigingsmiddelen in plaats van schuurpoeders, anti-kalkproducten en metalen pads.

ITALIANO

INFORMAZIONI DA CONSERVARE PER CONSULTAZIONI FUTURE - LEGGERE PRIMA DELL'USO

Il principio della cosiddetta pentola a bassa pressione è quello di cucinare gli alimenti preservandoli e consumando meno energia. Quando il coperchio è chiuso e bloccato, la perdita di vapore è notevolmente ridotta rispetto a una pentola tradizionale. Il vapore prodotto ricade sugli alimenti, contribuendo così anche alla cottura.

Durante la cottura, una valvola assicura continuamente la gestione della pressione del vapore nella pentola rilasciando l'eccesso. La pressione all'interno è quindi in equilibrio permanente con la pressione all'esterno. Non c'è quindi alcun rischio di sovrappressione e permette di aprire il coperchio in qualsiasi momento durante la cottura, se necessario.

Istruzioni di sicurezza

Non usare in forno. Non surriscaldare a vuoto.

Controllare la valvola di sicurezza (1), la valvola di riduzione della pressione (2) e la guarnizione in silicone prima di ogni utilizzo: non ci devono essere residui di cibo incastrati, segni di usura o danni. Non utilizzare il prodotto se presenta segni di usura, danni o è incompleto. Non modificare o sostituire le valvole o la guarnizione in silicone.

Rimuovere sempre il prodotto dalla fonte di calore prima di sbloccarlo e aprirlo. Lasciare sempre uscire il vapore prima di sollevare il coperchio. Non sbloccare e aprire il coperchio con le valvole rivolte verso di sé.

Indossare sempre guanti da cucina adeguati quando si apre o si chiude il coperchio. Il contatto diretto con il vapore può provocare gravi ustioni.

Per garantire una manipolazione sicura della pentola, è necessario l'uso di protezioni (guanti da cucina o presine).

Consigli d'uso

L'utilizzo del prodotto per scopi diversi da quelli consigliati e/o la mancata osservanza delle indicazioni di manutenzione può ridurre la durata del prodotto o causare danni, come: scolorimento del rivestimento, riduzione delle proprietà antiaderenti, deformazione del fondo del prodotto, distacco del rivestimento.

Per non danneggiare il rivestimento, utilizzare solo utensili da cucina in nylon o legno. Non tagliare direttamente nel prodotto.

Non riscaldare mai a potenza massima se si utilizza un piano cottura a induzione. Riscaldare sempre la padella/pentola/sauté alcuni secondi a fuoco basso per un aumento graduale della temperatura.

La base conduce il calore rapidamente e uniformemente: utilizzare un calore da basso a medio per i migliori risultati.

Se si cucina su una cucina a gas, regolare la fiamma in modo che non salga lungo i lati del prodotto.

Si consiglia l'uso di un po' di olio o burro; alcuni oli e grassi bruciano a bassa temperatura. Se il vostro olio o burro comincia a fumare, ciò indica che la fiamma è troppo alta. Ridurre immediatamente il fuoco.

Posizionamento del coperchio

Posizionare il coperchio in posizione APERTA sul prodotto .

Ruotare la maniglia del coperchio in senso orario per portarlo in posizione CHIUSA .

Manutenzione

Prima del primo utilizzo

Pulire l'interno e l'esterno dell'utensile da cucina con acqua e detergente delicato. Dopo aver asciugato l'utensile, ungere l'interno con un po' di olio, quindi risciacquare con acqua calda.

Dopo ogni utilizzo.

Lasciare raffreddare prima di lavare: l'immersione in acqua fredda può causare deformazioni.

Sciogliere accuratamente con detergente delicato e acqua tiepida. Lasciare asciugare completamente.

Preferire l'uso di spugne e detergenti poco abrasivi rispetto alle polveri abrasive, ai prodotti anticalcare e ai tamponi metallici.

РУССКИЙ

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ - ПРОЧИТАЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Принцип работы так называемой низконапорной скороварки заключается в том, чтобы готовить пищу, сохраняя её и потребляя меньше энергии. Когда крышка закрыта и заблокирована, потеря пара значительно снижается по сравнению с обычной скороваркой. Производимый пар падает обратно на продукты, способствуя их приготовлению.

Во время приготовления клапан постоянно регулирует давление пара в скороварке, выпуская избыток. Давление внутри постоянно уравнивается с давлением снаружи. Таким образом, нет риска избыточного давления, и это позволяет открыть крышку в любой момент приготовления, если это необходимо.

Меры безопасности

Не используйте в духовке. Не перегревайте в пустом состоянии.

Проверьте предохранительный клапан (1), клапан понижения давления (2) и силиконовое уплотнение перед каждым использованием: не должно быть остатков пищи, признаков износа или повреждений. Не используйте продукт, если он имеет признаки износа, повреждения или неполный. Не изменяйте и не заменяйте клапаны или силиконовое уплотнение.

Всегда снимайте продукт с источника тепла перед тем, как разблокировать и открыть его. Всегда выпускайте пар перед поднятием крышки. Не разблокируйте и не открывайте крышку, если клапаны направлены к вам. Всегда используйте подходящие кухонные перчатки при открытии или закрытии крышки. Прямой контакт с паром может вызвать серьезные ожоги. Для безопасного обращения с кастрюлей необходимо использовать защитные средства (прихватки или кухонные рукавицы).

Рекомендации по использованию

Использование продукта не по назначению и/или несоблюдение рекомендаций по уходу может сократить срок службы продукта или привести к повреждениям, таким как: потемнение покрытия, снижение антипригарных свойств покрытия, деформация дна продукта, отслаивание покрытия.

Чтобы не повредить покрытие, используйте только кухонные принадлежности из нейлона или дерева. Не режьте прямо в продукте.

Никогда не нагревайте на максимальной мощности при использовании на индукционной плите. Всегда предварительно нагревайте вашу сковороду/кастрюлю/сотейник на низком огне в течение нескольких секунд для постепенного повышения температуры.

Основание быстро и равномерно проводит тепло: используйте низкий или средний уровень нагрева для наилучших результатов.

Если готовите на газовой плите, отрегулируйте пламя так, чтобы оно не поднималось по бокам продукта.

Рекомендуется использовать немного масла или масла; некоторые масла и жиры горят при низких температурах.

Если ваше масло или масло начинают дымиться, это указывает на слишком высокую температуру пламени.

Немедленно уменьшите огонь.

Установка крышки

Поместите крышку в ОТКРЫТОЕ положение на продукт



Поверните ручку крышки по часовой стрелке, чтобы установить ее в ЗАКРЫТОЕ положение



Уход

Перед первым использованием

Очистите внутреннюю и внешнюю поверхность вашего кухонного прибора с помощью воды и мягкого моющего средства. После сушки прибора, покройте внутреннюю поверхность небольшим количеством масла, затем промойте горячей водой.

После каждого использования.

Дайте остыть перед мытьем: погружение в холодную воду может вызвать деформацию.

Тщательно промойте мягким моющим средством и теплой водой. Затем полностью высушите.

Предпочтительнее использовать мягкие губки и неабразивные чистящие средства вместо чистящих порошков, антинакипных средств и металлических губок.

POLSKI

INFORMACJE DO ZACHOWANIA NA PRZYSZŁOŚĆ - PRZECZYTAJ PRZED UŻYCIEM

Zasada działania tzw. szybkowaru niskociśnieniowego polega na gotowaniu potraw, zachowując ich wartości odżywcze i zużywając mniej energii. Gdy pokrywa jest zamknięta i zablokowana, strata pary jest znacznie zmniejszona w porównaniu do klasycznego szybkowaru. Wytworzona para opada na potrawy, przyczyniając się do ich gotowania.

Podczas gotowania zawór stale reguluje ciśnienie pary w szybkowarze, uwalniając nadmiar. Ciśnienie wewnętrzne jest więc w stałej równowadze z ciśnieniem zewnętrznym. Nie ma ryzyka nadciśnienia, co pozwala otworzyć pokrywę w dowolnym momencie gotowania, jeśli to konieczne.

Zasady bezpieczeństwa

Nie używaj w piekarniku. Nie przegrzewaj na sucho.

Przed każdym użyciem sprawdź zawór bezpieczeństwa (1), zawór redukcji ciśnienia (2) oraz silikonową uszczelkę: nie powinno być resztek jedzenia, oznak zużycia ani uszkodzeń. Nie używaj produktu, jeśli wykazuje oznaki zużycia, uszkodzenia lub jest niekompletny. Nie modyfikuj ani nie wymieniaj zaworów ani silikonowej uszczelki.

Zawsze zdejmuj produkt ze źródła ciepła przed jego odblokowaniem i otwarciem. Zawsze wypuść parę przed podniesieniem pokrywy. Nie odblokowuj i nie otwieraj pokrywy, gdy zawory są skierowane w twoją stronę.

Zawsze noś odpowiednie rękawice kuchenne podczas otwierania lub zamykania pokrywy. Bezpośredni kontakt z parą może powodować poważne oparzenia.

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie garnka, konieczne jest użycie ochron (rękawice kuchenne lub łapki).

Wskazówki dotyczące użytkowania

Używanie produktu niezgodnie z zaleceniami i/lub nieprzestrzeganie wskazówek dotyczących konserwacji może skrócić jego żywotność lub spowodować uszkodzenia, takie jak: brązowienie powłoki, zmniejszenie właściwości nieprzywierających, deformacja dna produktu, odklejanie się powłoki.

Aby nie uszkodzić powłoki, używaj tylko narzędzi kuchennych z nylonu lub drewna. Nie kroj bezpośrednio w produkcie.

Nigdy nie podgrzewaj na maksymalnej mocy, jeśli używasz płyty indukcyjnej. Zawsze wstępnie podgrzewaj patelnię/garnek/patelnię przez kilka sekund na niskim ogniu, aby temperatura wzrastała stopniowo.

Podstawa szybko i równomiernie przewodzi ciepło: używaj niskiego do średniego poziomu ciepła, aby uzyskać najlepsze wyniki.

Jeśli gotujesz na kuchence gazowej, dostosuj płomień tak, aby nie wychodził na boki produktu.

Zaleca się stosowanie niewielkiej ilości oleju lub masła; niektóre oleje i tłuszcze palą się w niskich temperaturach. Jeśli twój olej lub masło zaczynają dymić, oznacza to, że płomień jest zbyt wysoki. Natychmiast zmniejsz ogień.

Montaż pokrywy

Umieść pokrywę w pozycji OTWARTEJ na produkcie



Obróć uchwyt pokrywy zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić ją w pozycji ZAMKNIĘTEJ



Konserwacja

Przed pierwszym użyciem

Umyj wewnątrz i zewnątrz swojego naczynia kuchennego wodą i łagodnym detergentem. Po wysuszeniu naczynia, wewnątrz pokryj je niewielką ilością oleju, a następnie spłucz ciepłą wodą.

Po każdym użyciu.

Pozwól ostygnąć przed myciem: zanurzenie w zimnej wodzie może spowodować odkształcenie.

Dokładnie spłucz łagodnym detergentem i ciepłą wodą. Następnie pozwól całkowicie wyschnąć.

Preferuj używanie miękkich gąbek i nieściernych środków czyszczących zamiast proszków do szorowania, środków odkamieniających i metalowych padów.

