



 **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.

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

Schnitt- und  
abriebfeste fünfplagige  
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



Induktion\*

Gas

Elektro

Ceran

Halogen

Ofen

Spülmaschine

DE

5

\* 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 antihaf-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.

DE

6

\* 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.





## 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 waagrecht, 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:

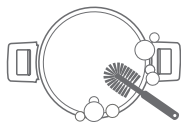
- Spülen Sie die Teile mit heißem Wasser und Spülmittel aus.
- Spülen Sie mit heißem Wasser nach.

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 verhärtet 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

Topfe 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

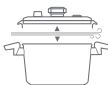
WOLL Griffe sind bis zu 250 °C backofenfest. Da sie bei Verwendung im Ofen heiß werden, ist ein Topflappen empfehlenswert. Nehmen Sie den DIAMOND ACTIVE LITE-Deckel ab, wenn Sie Ihr Guss-Produkt im Ofen verwenden.



## 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 Antihftbereich, verbrannte Töpfe mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.

## **NORBERT WOLL GMBH**

Heinrich-Barth-Straße 7–11 66115 Saarbrücken Germany

Tel. +49 681 / 97 049-0

[info@woll.de](mailto:info@woll.de) [www.woll-cookware.com](http://www.woll-cookware.com)