



Happycall Co., Ltd.

Seoul Office _
B-1407 Woolim Lions Valley, 168,
Gasan Digital 1-ro, Geumcheon-gu,
Seoul, 153-786, Korea

Head Office _
104-2, Golden Root-ro, Juchon-myeon,
Gimhae-si, Gyeongsangnam-do,
621-842, Korea

MADE IN KOREA

HAPPYCALL

IH Vacuum Pot

One Touch Vacuum Control Valve
IH Die-Casting Aluminum Body
Special Alumite Method & High Purity Ceramic Coating
Handle Locks &
Silicone Packing Tempered Glass Lid

해피콜 IH 진공냄비 VACUUM



Unlike a regular pressure cooker, the IH Vacuum Pot can be easily opened and closed while cooking. Lock the lid on the pot after cooking, as food cools down an airtight “vacuum state” is created. This sealed state helps food to be cooked with steam and remain fresh.

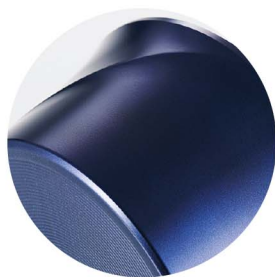
IH Vacuum Pot



One Touch Vacuum Control Valve

원터치 진공조절 밸브

A special one touch silicone vacuum control valve can be operated with one hand and conveniently and automatically controls steam. After cooking, it maintains the “vacuum state” to be able to store food while keeping the taste and flavor consistent.



IH Die-Casting Aluminum Body

IH 통주물 본체

The die-cast aluminum body evenly cooks food as a result of its die cast production. Combining advanced IH (Induction Heating) cooking and the high thermal conductivity rate of aluminum, the IH Vacuum Pot can cook a wide variety of food from everyday cooking to baby food.



Handle Locks & Silicone Packing Tempered Glass Lid

실리콘패킹 스테인레스 유리뚜껑

With a 5mm-thick tempered glass lid, the lid is convenient to look through while cooking. The handles of the Vacuum Pot include a cap lock feature and is used in conjunction with the glass lid's silicone gasket. The special silicone gasket and handle locks make the Vacuum Pot airtight and help cook quick and delicious meals.



Special Alumite Method & High Purity Ceramic Coating

아르마이드 + 고순도 세라믹

Alumite is the state-of-the-art 8-step method commonly used in airplanes, ships, and semiconductor. The Alumite method provides high anti-corrosive properties coupled with strong durability. High purity ceramic coating is also applied to prevent scratches and abrasions. It is also easy to clean.

Korean

사용방법

- * 조리 시 음식물은 반드시 냄비 용량의 2/3이하로 담으세요.
- * 조리 중 자유롭게 뚜껑을 열고 닫을 수 있습니다. (조리 중 뚜껑을 열 때에는 손잡이만 잡아서 그냥 여시고, 평상시 뚜껑을 열 때에는 진공조절 밸브를 꺾어서 여십시오)
- * 불을 끈 후, 뚜껑을 덮어 놓으면 식으면서 자동진공이 시작됩니다.
- * 진공상태에서 뚜껑을 열 때에는 진공이 풀리는 소리가 날 때까지, 진공조절 밸브를 완전히 꺾주세요. (진공 정도가 강할 수록 강한 소리가 날 수 있습니다)

주의사항

- 구입 후 처음 사용시 중성세제를 이용하여 깨끗이 세척 후 사용하십시오.
- 조리 시 음식물은 반드시 냄비의 2/3 이하로 담으십시오.
- 조리 시 요리 종류에 따라 냄비 양쪽 손잡이의 잠금장치를 가능한 한 잠금하십시오. (콩, 팥 같은 곡류와, 거품이 많이 발생하는 떡국, 면류는 넘칠 수 있으므로, 반드시 뚜껑을 잠착하지 않은 개방된 상태에서 조리하시고, 끓어 오를 시 불을 약하게 줄이십시오)
- 센 불에서 조리 시 넘칠 수 있으므로 중불 이하에서 사용하십시오.
- 빈 용기를 가열 시 제품의 손실 및 화재, 화상의 우려가 있으니 절대로 삼가 해 주십시오.
- 조리 중 또는 조리 후 불을 끈 상태에서도 매우 뜨거우므로 항상 화상에 주의하십시오.
- 조리 중에는 화상의 위험이 있으니 절대로 진공조절 밸브에 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오. (조리 중 뚜껑을 열 때에는 그냥 여시고, 평상시 뚜껑을 열 때에는 진공조절 밸브를 꺾어서 여십시오)
- 행주 또는 기타 물건 등을 절대로 진공조절 밸브 위에 올려놓고 사용하지 마십시오.
- 조리 중 뚜껑을 열어 세워 놓을 때 진공조절 밸브에 맺혀있던 뜨거운 수증기 방울이 손등에 떨어져 화상을 입을 우려가 있으니 주의하십시오.
- 조리 후 냄비에 뜨거운 음식이 담긴 상태로는 위험하니 이동하지 마십시오.
- 이동 시에는 반드시 냄비 양쪽 손잡이를 사용하십시오. (절대로 뚜껑 손잡이만 잡은 상태로 이동하지 마십시오)
- 진공상태에서 뚜껑을 열 때에는 진공이 풀리는 소리가 날 때까지 진공조절 밸브를 완전히 꺾어주십시오.
- 조리 후 진공상태로 보관중인 냄비를 그대로 재 가열 시, 냄비 속 압력변화에 의한 소음 및 진동이 발생할 수 있습니다. (재 가열 전에 진공조절 밸브를 꺾어서 진공상태를 해제한 후 사용하면 이런 현상을 방지할 수 있습니다)
- 진공조절밸브 구멍은 항상 흐르는 물에 깨끗이 씻어서 이물질이 끼여있지 않도록 해 주십시오.
- 전자렌지 및 오븐에는 절대로 사용하지 마십시오.
- 본 제품은 가스레인지, 핫플레이트, 히어라이트, 인덕션에서 사용할 수 있습니다.
- 세척 시 철수세미를 사용하지 마시고 스펀지나 부드러운 천을 사용하는 것이 제품수명 향상에 좋습니다.
- 뜨거운 상태의 유리뚜껑에 찬물이 닿으면 강화유리 특성 상, 급격한 온도변화에 의한 유리 파손이 발생할 수 있으니 충분히 식힌 후 세척하십시오.
- 사용 후에는 반쯤이 불가하며, 사용상 부주의로 인한 제품 손상은 교환, 환불이 불가합니다.
- 어린이 손에 닿지 않는 곳에서 사용 및 보관하십시오.

English

How to use

- * Do not fill more than 2/3 of the capacity of the pot. (When cooking certain foods that may bubble such as beans, noodles, or rice, use the Vacuum Pot without a lid or over low heat, as such food may overflow while cooking)
- * The IH Vacuum Pot can be freely opened and closed while cooking. (While cooking with the heat setting on, do not expose face or hands to the vacuum control valve)
- * After cooking, turn off the heat, put the lid back on, and slide the handle locks. (As the food cools down and with the locked lid in place, a vacuum state inside the pot is created)
- * To open the lid when the pot is in the vacuum state, pull back the vacuum control valve until hearing the vacuum's released sound.

Precautions

- Before using the IH Vacuum Pot for the first time, wash it with a mild detergent.
- It is recommended to fill less than 2/3 of the pot with food.
- Depending on the dish, it is recommended to lock the both handles while cooking. (When cooking certain foods that may bubble such as beans, noodles, or rice, use the IH Vacuum Pot without a lid or over low heat, as such food may overflow while cooking)
- Cook with low to medium heat, food may spill over when cooking with high heat.
- Never heat an empty pot. It may damage the pot and increase the risk of burns.
- The IH Vacuum Pot stays very hot even after the heat setting is turned off. Be careful not to touch the hot pot.
- While cooking with the heat setting on, do not expose face or hands to the vacuum control valve. (While cooking, open the lid as necessary. When the pot is in the vacuum state, open the vacuum control valve by pulling it back)
- While cooking, do not cover the vacuum control valve.
- When removing the lid, liquid from cooking may drip from the lid. Avoid the liquid as it may cause burns.
- While cooking, do not leave pot and stove unattended.
- Hold both side handles of the pot when moving. Do not hold the lid handle to move the pot.
- To open the lid when the pot is in vacuum state, pull back the vacuum control valve until hearing the vacuum's released sound.
- When reheating with the IH vacuum pot, it is common to hear vibrations or noises due to the pressure change inside the pot. To avoid vibrations or sounds, release the vacuum state by pulling back the vacuum control valve before reheating the pot.
- Make sure to thoroughly clean the vacuum valve hole under running water and keep free of any foreign objects.
- Never use in a microwave or oven.
- The IH Vacuum Pot can be used on gas stoves, hot plates, or induction plates.
- When cleaning, do not use a metal pad or harsh cleaning agents as they will damage the surface. Use a non-metallic sponge or soft cloth to clean instead to improve product life.
- Putting the hot lid into cold water may cause the lid to break. Do not use a damaged lid.
- The IH Vacuum Pot cannot be returned or exchanged after using or washing.
- Keep and use out of reach of children.

Spanish

Modo de uso

* Asegúrese de contener la comida en menos de dos terceras partes de la capacidad de la olla.

* Le permite abrir y cerrar la tapa libremente durante la cocción.
（Al abrir la tapa durante la cocción, abra simplemente agarrando el mango y cuando abre la tapa en caso normal, ábrala inclinando la válvula reguladora de vacío.)

* Cuando cubre la tapa después de apagar el fuego, se inicia el vacío automático enfriándose.

* Inclíne completamente la válvula reguladora de vacío hasta obtener el ruido por la liberación de vapor. (Cuanto más sea fuerte el vacío, mayor sonido se obtiene.)

Precaución

• Cuando usa la olla por primera vez después de compra, úsela después de limpiar con detergente neutro.

• Asegúrese de contener la comida en menos de dos terceras partes de la olla.

• A la hora de cocer, cierre la cerradura de los dos mangos de la olla según tipos de la comida. (Cuando cocina los fideos o caldos con los cereales tales como sojas o judía adzuki, genera mucha burbuja y la olla se desborda, por lo cual, debe cocinar dejando la tapa de la olla quitada y cuando borbotea, debe disminuir el fuego.)

• Podrá desbordarse a fuego fuerte, por lo tanto, asegúrese de cocinar a fuego medio.

• Nunca caliente el producto vacío porque existe el riesgo de incendio, quemadura y daño del producto.

• Cuando está cocinando o apaga el fuego después de la cocción, siempre tenga cuidado para prevenir la quemadura porque la olla está muy caliente.

• Prohibe acercar la mano y la cara a la válvula reguladora de vacío por el riesgo de la quemadura durante la cocción. (Cuando abre la tapa durante la cocción, puede abrirla fácilmente. Pero cuando abre la tapa en caso ordinario, ábrala inclinando la válvula reguladora de vacío.)

• No ponga nunca el trapo ni otros productos encima de la válvula reguladora de vacío.

• Cuando pone la tapa levantada, se caerá el vapor caliente formado en la válvula reguladora de vacío en la mano y podrá causar la quemadura por lo cual tenga mucho cuidado.

• No mueva la olla contenida con la comida caliente.

• Use siempre los ambos mangos de la olla cuando la mueve (Nunca la mueva agarrando solamente el mango de la tapa.)

• Cuando abre la tapa en estado vacío, incline enteramente la válvula reguladora de vacío hasta que se emitea el sonido por la liberación de vapor.

• Cuando recalienta la olla almacenada en estado vacío después de la cocción, podrá generar el ruido y la vibración debido al cambio de presión de la olla. (Puede prevenir este fenómeno cuando la usa después de desbloquear el estado de vacío inclinando la válvula reguladora de vacío antes de recalenta.)

• Debe limpiar el hueco de la válvula reguladora de vacío con el agua a chorro para que no se metan substancias extrañas en él.

• Nunca use el producto en microondas ni horno.

• Este producto se puede usar en estufas de gas, placa caliente, estufas eléctricas y estufas eléctricas de inducción.

• Límpielo con la esponja y la toalla suave en vez de la esponja acero. Esto ayuda a prolongar la vida del producto.

• Cuando el vidrio templado en estado caliente está en contacto con el agua fría, puede causar la rotura del vidrio debido al cambio de temperatura brusco, por lo tanto, debe limpiar el producto después de que esté suficientemente frío.

• Este producto no se puede devolver después de uso. El daño del producto debido al descuido de usuario no está sujeto a cambio o devolución.

• Mantenga fuera del alcance de los niños.

Chinese

使用方法

* 烹饪时，锅内的食物不要超过锅具容量的2/3。

* 烹饪中可自由的开关锅盖。（烹饪中可以直接打开锅盖，但平时需要先拔一下蒸汽阀后在打开锅盖。）

* 火关闭后，盖上锅盖锅体冷却锅内将自动形成真空状态。

* 在锅具真空状态下打开锅盖时，请先轻触蒸汽阀直到排气声音消失后再打开锅盖。（真空力度越强排气声音就越大，如果没有完全解除锅内真空状态，锅盖将不易被打开。）

注意事項

• 购买后首次使用时，请先用中性洗涤剂清洗干净后再使用。

• 烹饪食物时，请注意锅内的食物不要超过锅具容量的2/3。

• 烹饪时，根据料理种类的不同，请尽可能将把手滑动锁扣装置锁好使用。（黄豆、红豆等豆类及会产生很多泡沫的面片汤类，粥类时，请注意不要锁住锁扣，要在锅盖打开的状态下使用，当食物沸腾后，请调至小火。）

• 大火烹饪会有溢出的可能，请使用中小火烹饪。

• 空锅加热会导致锅体损坏，火灾或烫伤等事故，请务必牢记不要空锅使用。

• 不论是在烹饪中还是烹饪后关火状态下，锅体会一直很烫，请务必注意不要被烫伤。

• 烹饪时由于余会引起烫伤，请注意不要让手或脸靠近锅盖蒸汽调节阀附近以免烫伤。（烹饪中可以直接打开锅盖，但平时需要先拔一下蒸汽阀后在打开锅盖。）

• 请务必注意不要将抹布或者其他物品放在蒸汽阀上面开火使用锅具。

• 烹饪中打开锅盖竖立放置时，蒸汽阀处会有滚烫的水滴流出，请务必注意不要烫伤手背。

• 烹饪后在锅内装满滚烫食物的情况下，请不要随意移动锅具，以免烫伤。

• 移动时一定要抓住锅具两边的把手。（绝对不能只抓住锅盖把手移动。）

• 在锅具真空状态下打开锅盖时，需轻触蒸汽阀直到排气声音消失后再打开锅盖。

（如果没有完全解除锅内真空状态，锅盖不容易被打开。）

• 料理后锅体冷却锅内自动形成真空状态，如此状态下将锅具加热时，锅内会因压力的变化产生响动。（先轻触蒸汽阀将锅内真空状态解除以后再加热，可以防止这种情形发生。）

• 请用流水冲洗锅盖的蒸汽阀气孔，确保不要让异物堵住气孔。

• 请勿在微波炉和烤箱中使用。

• 本品可以在燃气灶，电池炉，电陶炉，光波炉上使用。

• 清洗时，请勿使用钢丝球等坚硬工具，请使用海绵或柔软的抹布，可延长产品使用寿命。

• 钢化玻璃在非滚烫的情况下请不要碰到冰冷的水，钢化玻璃的性质遇到温度巨大会发生破坏，所以请先放凉在做清洗。

• 本品使用后不可退货，因使用不当发生产品损坏时不予调换或退货。

• 请放置在儿童不易接触的地方使用及保管。

Japanese

使用方法

* 調理するとき、内容物は鍋容量の2/3以下に入れてください。

* 調理中でも蓋を開けることが出来ます。

（調理中に蓋を開けるときは取っ手だけを握んで開けてください。その他に蓋を開けるときは真空調節バルブを少し手前に引いて開けてください。）

* 火を止めた後、蓋をしたまま置いておくとも自動的に真空が始まります。

* 真空状態で蓋を開けるときは鍋の中に空気が入る音がするまで真空調節バルブを手前に引いてください。

注意事項

• 購入後、使用前に中性洗剤で綺麗に洗ってから使用してください。

• 調理するとき、内容物は必ず鍋の2/3以下に入れてください。

• 調理するとき、料理の種類によって鍋の両側のスライドロックを閉めてください。

（豆、小豆などの穀類や泡が多く発生する種類は吹きこぼれやすいので必ず蓋をしてない状態で調理してください。もし沸騰したら火を弱くしてください。）

• 強火の場合吹きこぼれる恐れがあるので中火以下で使ってください。

• 空だけは製品の破損及び火災、火傷する危険がありますので絶対にやらないでください。

• 調理中又は調理後の火を止めた状態もとても熱いのでいつも火傷に気を付けてください。

• 調理するときは火傷する危険があるので絶対に真空調節バルブに手と顔を近付けないでください。（調理するときに蓋を開ける場合は取っ手だけを握んで開けてください。その他に蓋を開けるときは真空調節バルブを少し手前に引いて開けてください。）

• 雑巾または他の物などを絶対に真空調節バルブの上に乗せないでください。

• 調理するとき、蓋を立てておく場合真空調節バルブについてある熱い蒸気に火傷する危険があるので注意してください。

• 調理後、鍋に熱い料理が入ったまま移動させないでください。

• 移動するときは必ず左右の取っ手を持ち移動させてください。

（蓋の取っ手のみ握んだ状態で移動させないでください）

• 真空状態で蓋を開けるときは鍋の中に空気が入る音がするまで真空調節バルブを引いてください。

• 調理後、真空状態で保管中の鍋をそのまま再加熱するときに鍋の中の圧力変化による騒音及び振動が発生する場合があります。

• 真空調節バルブの穴はいつも流れる水で綺麗に洗って異物がないようにしてください。

• 電子レンジ及びオープンでは絶対に使用しないでください。

• 本製品はガスコンロ、電気調理器、ハロゲンヒーター、IHクッキングヒーターで使用可能です。

• 洗浄するときは数たわしを使用せず柔らかいスポンジなどを使ってください。

• 熱い状態のガラス蓋に冷たい水が触れると強化ガラスの特性上、急激な温度変化によるガラス破損が発生する可能性がありますので、十分に冷ましてから洗浄してください。

• 使用した物は返品が出来ません。使用上の不注意による製品損傷は交換、払い戻しが出来ません。

• 子供の手に触れないところで使用及び保管してください。

Russian

Метод использования

* Во время приготовления пищи следите чтобы количество продуктов соответствовало 2/3 объему кастрюли.

* Во время процесса приготовления пищи можно открывать и закрывать крышку. (Во время приготовления пищи, чтобы открыть крышку удерживайте только ручку, вне процесса приготвления или во время открытия крышки сложите ручку вакуумного регулятора.)

* После снятия с огня, если закрыть кастрюлю крышкой автоматически срабатает вакуумная система.

* При открытии крышки в вакуумном состоянии подождите пока выйдет пар, после чего сложите до конца ручку вакуумного регулятора. (Чем выше степень вакуума, тем больше будет звук)

Будьте осторожны!

• После покупки перед использованием, промойте обычным моющим средством.

• Во время приготовления пищи следите чтобы количество продуктов соответствовало 2/3 объему кастрюли.

• В зависимости от типа приготовления пищи, во время приготовления зафиксируйте с двух сторон ручки на столько на сколько это возможно. (Приготовление таких продуктов как горох, фасоль, а также продукты вызывающие избыточность пены рисовые изделия, лапша и т.д., не закрывая крышку при закипании убавьте огонь)

• Во время приготовления пищи на сильном огне, содержимое может перекипеть, старайтесь готовить на среднем огне.

• При нагрев пустой посуды, есть вероятность испортить изделие что может привести к ожогам, будьте осторожны.

• Во время или после приготовления пищи, будьте осторожны чтобы не обжечься.

• Во время процесса приготовления пищи, ни в коем случае не прикасайтесь голыми руками или не подносите близко лицо к посуде, можно получить паровой ожог. (Во время приготовления пищи чтобы открыть крышку удерживайте только ручку, вне процесса приготовления пищи во время открытия крышки сложите ручку вакуумного регулятора)

• Ни в коем случае не используйте и не кладите на ручку вакуумного регулятора тряпку для мытья посуды или другие предметы.

• Во время приготовления пищи, открывая крышку сразу не переворачивайте, так как образовавшиеся паровые капли могут попасть на руку таким образом можно получить паровой ожог.

• Очень опасно передвигать приготвленную пищу в кастрюле.

• Во время переноса кастрюли держите за ручки с двух сторон. (Ни в коем случае не переносите кастрюлю держа только за ручку вакуумного регулятора)

• При открытии крышки в вакуумном состоянии подождите пока выйдет звук извлечения воздуха, после чего сложите до конца ручку вакуумного регулятора.

• При повторном нагреве кастрюли сохраняющей вакуумное состояние, могут издаваться шум и вибрация, вызванные изменением давления внутри кастрюли. (Перед повторным нагревом спустив ручку вакуумного регулятора до конца можно избежать подобные явления)

• Ручку вакуумного регулятора всегда промывайте проточной водой, следите чтобы не образовывались засоры от иородных тел.

• Ни в коем случае не используйте как посуду для микроволновой и духовой печи.

تحذيرات

- بعد الشراء، قم باستخدام منظف معتدل ونظيف الوعاء قبل الاستخدام لأول مرة.
- عند طهي الطعام ، تأكد من ملاء القدر بكمية أقل من ثلثي (3/2) قدرة استيعابه.
- من الممكن قفل قفل المقابض على كلا الجانبين من وعاء، وهذا يتوقف على نوع الطعام الذي يتم طهوه. (القول، الفاصوليا الحمراء، الحبوب والأرز، التي تسبب في الكثير من الرغوة، والمفضل أن يبقى الغطاء مفتوحًا أثناء الطهي ، ويوضح هذه الحالة بالظهور على نار هادئة)
- قد يسبب الطهو على نار قوية للمأكولات أن تطفو إلى الخارج لذلك ينصح باستخدام النار المتوسطة
- تجنب تسخين الوعاء وهو فارغ ، كي لا يسبب ذلك أية حروق أو اضرار بالمنتج.
- يكون المنتج ساخنًا جدًا أثناء وبعد إطفاء النار ، لذلك الرجاء الإبتها دائما من حرق اليدين
- الرجاء تجنب إقتراب الوجه أو اليدين من صمام التحكم بالفراغ لأنه قد يسبب الحروق البالفة. (عند فتح الغطاء أثناء الطهي ، افتحه باستخدام مقبض اليد فقط ، وعند فتحه بعد الطبخ اثن صمام منظم الفراغ وافتح الغطاء)
- الرجاء عدم تغطية صمام التحكم بالفراغ بالقماش أو أية مواد أخرى
- عند رفع الغطاء بعد الطهو ، قد يخرج الماء الساخن أو فقاعات الماء من الصمام
- على راحة اليد وتسبب بحرقها لذلك الرجاء الحذر عند رفع الغطاء.
- بعد الطهو الرجاء عدم نقل الوعاء كونه يحتوي على مواد ساخنة
- عند تحريك أو نقل الوعاء ، الرجاء حمله عبر مسك كلا المقبضين (عدم مسك الوعاء لنقله عبر الغطاء)
- قبل فتح الغطاء يرجى نبي صمام الفراغ حتى يفتحي كليا وبعدها يصبح فتح الوعاء سالما
- في حل إعادة تسخين الطعام بعد الطهو والوعاء لا يزال في حالة الفراغ ، يمكن أن تحدث الضوضاء والاهتزاز نتيجة للتغيرات في الضغط في الوعاء.
- (لتجنب هذه الحالات بإمكانك تني صمام الفراغللتخلص من الفراغ وإعادة التسخين مجددا)
- تنظيف الثقب الموجود في الصمام من المواد التي تخرج منه لمنع انسداده.

عدم استخدامه في الفرن أو الميكرويف

- يمكن استخدام هذا المنتج بعد طباخ الغاز ، اللوحة الساخنة، الطبخ الضوئي.
- ومن الموصى به لتعزيز حياة المنتج ، إستخدام اسفنجة أو قطعة قماش ناعمة لفسله وعدم إستخدام الإسفنجة المعدنية.
- يتسبب سكب الماء البارد على الغطاء الزجاجي الساخن من تخفيف خصائص الزجاج الخاص و قد يتسبب في كسر الزجاج نتيجة للتغيرات في درجات الحرارة المفاجئة ، لذلك من الأفضل غسل الغطاء بعد أن تبرد حرارته .
- لا يسمح بإعادة المنتج بعد إستخدامه ، ولن يتم إستبدال المنتج بسبب الأضرار الناجمة عن سوء الإستخدام.
- تخزين وإستخدام المنتج في الأماكن البعيدة عن متناول الأطفال .

- ขณะเคลื่อนย้ายหม้อ ต้องจับตามจับทั้งสองฝั่งของหม้อทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย ห้ามเคลื่อนย้ายหม้อโดยจับเพียงด้านจับฝ่ายหม้ออย่างเดียวโดยเด็ดขาด
- เมื่อเปิดฝ่าหม้อ ขณะที่มีน้ำมีสภาวะสุญญากาศนั้น ควรดีเนาล้วควบคุมสุญญากาศออกให้สุด จนกระทั่งได้ยินเสียงแรงดันสุญญากาศปล่อยออกมา
- หลังจากประกอบอาหารเสร็จ หากอุณหภูมิในหม้อที่มีสภาวะสุญญากาศอยู่ อาจเกิดเสียงและการสั่นสะท้อนในหม้ออันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงของแรงดัน (วิธีป้องกันการเกิดเสียงและการสั่นสะท้อนดังกล่าว สามารถทำได้ โดยดีเนาล้วควบคุมสุญญากาศออกแล้ว ให้สภาวะสุญญากาศหมดก่อนอุ่นอาหาร)
- ควรล้างทำความสะอาดครวชาวล้วควบคุมสุญญากาศในน้ำที่ไหลผ่าน และระวังอย่าให้สิ่งแปลกปลอมเข้า ไปติดในวาล์วควบคุมสุญญากาศ
- หม้อสุญญากาศ IH สามารถใช้งาน ได้กับเตาประเภท เตาแก๊ส, เตาชอว์เพลท และเตาแม่เหล็กไฟฟ้า(อินดักซ์)
- เมื่อทำความสะอาด ห้ามใช้ฟอยล์ห่อหรือวัตถุที่เป็นโลหะ รวมทั้งน้ำยาที่มีความรุนแรง เพราะอาจทำให้พื้นผิวหม้อได้รับความเสียหาย ควรใช้ฟองน้ำหรือผ้าที่มีความนุ่มในการทำความสะอาด จะช่วยยืดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น
- ควยหลีกเลี่ยงเงาของฝ่าแก้วมีรภัย จึงไม่ควรล้างขณะที่ฝ่าอยู่ในอุณหภูมิสูง เพราะฝ่าแก้วอาจได้รับความเสียหายจากการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิโดยฉับพลัน ควรล้างทำความสะอาดขณะที่ฝ่าอยู่ในอุณหภูมิลดลงดีที่สุดที่สดุ
- ผลิตภัณฑ์หม้อสุญญากาศ IH นี้ผ่านการ ใช้งานหรือทำความสะอาดแล้ว ไม่สามารถเปลี่ยนคืน
- ควรงานและเก็บรักษาไว้ในที่ที่แห้งเมือตก

Arabic

دليل الإستعمال

- عند طهي الطعام ، تأكد من ملاء القدر بكمية أقل من ثلثي (3/2) قدرة استيعابه
- يمكنك إغلاق وفتح الغطاء بحرية أثناء الطهي.
- عند فتح الغطاء أثناء الطهي ، افتحه باستخدام مقبض اليد فقط ، وعند فتحه بعد الطبخ اثن صمام منظم الفراغ وافتح الغطاء)
- بعد إطفاء النار وإغلاق الغطاء ، يبدأ الفراغ بالشكل تلقائيا مع رفع برودة الوعاء.
- في حالة الفراغ ، وعند فتح الغطاء الرجاء تني صمام التحكم بالفراغ إلى حين إختفاء صوت ملاء الفراغ (كلما كان الفراغ أقوى ، كان صوت الناتج عن ملاء أقوى)



- Sempre higienize a válvula de controle com água corrente e mantenha-a livre de resíduos.
- Ao reaquecer alimentos no IH Vacuum Pot podem ocorrer vibrações e ruídos devido a alteração de pressão no interior da peça. Para evitar vibrações e ruídos, pressione a válvula de controle para trás antes de reaquecer para liberar o vácuo.
- Nunca utilize sua IH Vacuum Pot no microondas ou forno.
- A IH Vacuum Pot pode ser utilizada em fogões de indução, a gás, elétricos e vitrocerâmicos.
- Não utilize esponjas de aço ou produtos corrosivos pois poderão causar danos a peça. Utilize sempre esponjas macias na limpeza da IH Vacuum Pot. O uso correto da peça prolongará sua vida útil.
- Não coloque a tampa de vidro temperado quente em água fria pois isso poderá causar danos a tampa ou até mesmo quebrá-la. Não utilize a tampa danificada.
- A IH Vacuum Pot não poderá ser devolvida ou trocada após seu uso ou primeira lavagem.
- Mantenha longe do alcance de crianças.

Thai

วิธีการใช้

- ขณะประกอบอาหาร ควรบรรจุอาหารลงในหม้อให้มีปริมาณน้อยกว่า 2/3 ของความจุหม้อ จากนั้นเลือกด้านจับทั้งสองฝั่งของหม้อ และใช้ไฟความร้อนต่ำ (ระหว่างประกอบอาหาร ที่บรรจุอาหารที่ก่อให้เกิดฟอง เช่น อาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยว หรือข้าว ควรเปิดฝ่าไว้ หรือใช้ไฟความร้อนต่ำ เพื่อป้องกันการล้นออกของอาหาร)
- ขณะประกอบอาหาร สามารถเปิด/ปิดฝ่าได้ตามต้องการ (เมื่อเปิดฝ่าหม้อของประกอบอาหาร ควรจับแค่ด้านจับหม้อแล้วเปิดเท่านั้น และหากต้องการเปิดฝ่าออกเวลาปกติ ควรดีเนาล้วควบคุมสุญญากาศขณะเปิดฝ่า และระวังอย่าให้โดนน้ำหรือมีอยู่ใกล้วาล้วควบคุมสุญญากาศ)
- หลังจากประกอบอาหารเสร็จและปิดเตาไฟเรียบร้อยแล้ว หากปิดฝ่าหม้อไว้ ระบบสุญญากาศจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติเมื่ออาหารเริ่มเป็นด้วง หากต้องการอุ่นอาหารใหม่อีกครั้ง ควรอุ่นโดยปิดฝ่าไว้
- เมื่อเปิดฝ่าออกขณะที่มีน้ำมีสภาวะสุญญากาศอยู่ ให้ดีเนาล้วควบคุมสุญญากาศออกให้สุดจนได้ยินเสียงสุญญากาศปล่อยออก (อาจเกิดเสียงดังมากขึ้นตามปริมาณของสภาวะสุญญากาศภายในหม้อ)

ข้อควรระวัง

- ก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์ครั้งแรก ควรล้างทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลาง
- ขณะประกอบอาหาร ควรบรรจุอาหารลงในหม้อให้มีปริมาณน้อยกว่า 2/3 ของความจุหม้อ
- ลือคด้านจับฝ่าหม้อทั้งสองด้านทุกครั้ง ขณะประกอบอาหาร (เมื่อประกอบอาหารที่ก่อให้เกิดฟองมาก เช่น อาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยว , เส้นบะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว หรือข้าว ควรเปิดฝ่าไว้ หรือใช้ไฟความร้อนต่ำ เพื่อป้องกันการล้นออกของอาหาร)
- ควรประกอบอาหารโดยใช้ไฟความร้อนต่ำหรือกลาง เนื่องจากอาหารอาจล้นออกมาข้างนอกได้หากใช้ไฟแรง
- ห้ามนำหม้อเปล่าที่ไม่ได้บรรจุอาหารตั้งบนเตาที่มีความร้อน เนื่องจากอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์และมีความเสี่ยงสูงต่อการเกิดไฟไหม้
- หม้อสุญญากาศ IH มีความร้อนสูงขณะประกอบอาหารและหลังปิดเตาไฟแล้ว จึงควรระวังระดับความร้อนจากตัวหม้อเสมอ
- ขณะประกอบอาหาร ควรระมัดระวังอย่าให้ใบหน้าหรือมีอยู่ใกล้วาล้วควบคุมสุญญากาศโดยเด็ดขาด เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายจากการถูกไฟลวกหรือไหม้ได้ (ขณะประกอบอาหาร สามารถเปิดฝ่าได้ตามต้องการ แต่หากต้องการเปิดฝ่าเวลาปกติ ควรดีเนาล้วควบคุมสุญญากาศออกก่อน)
- ห้ามนำฝ่าหรือสิ่งของอื่นวางไว้บนวาล้วควบคุมสุญญากาศขณะใช้งานโดยเด็ดขาด
- ขณะประกอบอาหาร ควรระมัดระวัง โคมาร์ทือเนาล้วจากวาล้วควบคุมสุญญากาศสัมผัสกับหลังมือเพราะอาจลวกได้
- หลังจากประกอบอาหารเสร็จ ห้ามเคลื่อนย้ายหม้อจนบรรจุอาหารที่ร้อนอยู่ เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับเตาไมโครเวฟหรือเตาอบโดยเด็ดขาด

- Данное изделие можно использовать только для газовых плит, конфорочных плит, электрических плит, а также плит индукционного нагрева.
- Во время мытья изделия используйте вместо металлической щетки мягкую тряпочку это продлит срок пользования продукцией.
- Если на горячую крышку попадет холодная вода, то огнеупорный материал крышки из-за резкой перемены температуры может быть поврежден, поэтому перед промыванием убедитесь, что крышка полностью остужена.
- После использования изделия или небрежного использования, испорченное изделие не подлежит обмену или возврату денег.
- Храните и используйте изделие в труднодоступных местах от детей.

Portuguese

Dicas de Utilização

- * Não encha mais que ¾ da capacidade da panela pois durante o cozimento alguns alimentos podem transbordar.
- * A IH Vacuum Pot pode ser aberta a qualquer momento durante o cozimento, mesmo enquanto gera baixa pressão. Não aproxime seu rosto ou mãos da válvula de controle enquanto cozinha.
- * Após o preparo de alimentos com a IH Vacuum Pot e ao desligar o fogo trave a tampa. Conforme o esfriamento da IH Vacuum Pot, a válvula de controle dispensa todo o oxigênio do interior da peça, criando vácuo.
- * Para abrir a tampa da IH Vacuum Pot em estado de vácuo, pressione a válvula de controle para trás até surgir o som do vácuo sendo liberado.

Precauções

- Antes de utilizar a IH Vacuum Pot pela primeira vez lave-a com detergente neutro e água.
- Não encha a IH Vacuum Pot até o limite, não é recomendado encher mais de ¾ da peça com alimentos.
- É recomendado manter as travas de segurança das alças ativadas pois alguns alimentos podem borbulhar ou transbordar durante o preparo.
- É recomendada a utilização da IH Vacuum Pot em fogo médio ou baixo.
- Não exponha a IH Vacuum Pot a altas temperaturas vazia pois poderá causar danos a peça e aumentar os riscos de queimaduras.
- A IH Vacuum Pot continua em alta temperatura mesmo após o desligamento do fogo, por isso tenha cuidado e não encoste na panela quente.
- Não aproxime seu rosto ou mãos da válvula de segurança enquanto cozinha. Evite queimaduras e acidentes.
- A IH Vacuum Pot pode ser aberta a qualquer momento durante o cozimento.
- Para abrir a tampa em estado de vácuo pressione a válvula de segurança para trás até surgir o som do vácuo sendo liberado.
- Não cubra a válvula de segurança enquanto cozinha.
- Ao abrir a tampa, líquidos quentes podem escorrer da válvula. Evite contato com estes líquidos pois podem causar queimaduras.
- Não abandone a IH Vacuum Pot no fogo sozinha enquanto cozinha.
- Segure nas duas alças da IH Vacuum Pot para movê-la, não mova a peça pela tampa.