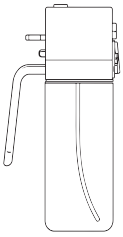
cook's essentials®



BOTTIGLIA PER OLIO MULTIFUNZIONE 580 ML

MANUALE UTENTE

Rendi la cucina di tutti i giorni più semplice, pulita e controllata. La Bottiglia per Olio Spray & Versa a due pulsanti Cook's Essentials ti offre due modi per utilizzare l'olio da cucina da un'unica pratica bottiglia di vetro.
Questo strumento da cucina è progettato per offrirti due funzioni in una: utilizza la funzione spray per applicare l'olio in modo leggero e uniforme, oppure passa alla funzione versa quando desideri un flusso più abbondante e diretto.
Contiene 580 ml, eliminando la necessità di rabbocchi continui.
L'ampia maniglia laterale a tutta altezza garantisce una presa comoda e sicura, anche quando la bottiglia è piena. Un filtro a rete integrato all'interno del tubicino aiuta a ridurre l'intasamento dell'ugello.
Uso ideale: Progettata per oli da cucina come olio d'oliva, olio di semi e altri oli di consistenza simile, offre una soluzione pratica per arrostire, cucinare con la friggitrice ad aria, condire insalate e preparare le padelle.

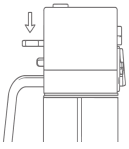
Nota sulle prestazioni: Il risultato della nebulizzazione dipende da come viene premuta la leva: una pressione più rapida e decisa crea uno spruzzo a ventaglio più ampio, mentre una pressione più lenta produce un getto più stretto e diretto.
Con la sua capiente bottiglia in vetro, l'apertura facile per il riempimento e il tubicino con filtro a rete rimovibili per la pulizia, è lo strumento perfetto per l'uso quotidiano in cucina.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Lava tutte le parti in acqua calda e sapone.
Risciacqua accuratamente e asciuga completamente ogni componente.
Riassembla correttamente la bottiglia prima di riempirla.
Riempi con l'olio desiderato e assicurati che tutte le parti siano chiuse saldamente.

⚠ ATTENZIONE

IMPORTANTE - INNESCO DELLA POMPA: Prima del primo utilizzo, il meccanismo di spruzzo deve essere innescato. Premi la leva in modo deciso fino in fondo e ripeti finché l'olio non inizia a fluire e lo spruzzo diventa costante. Al primo utilizzo, potrebbero essere necessarie circa 10-15 pressioni. Dopo i successivi rabbocchi, la pompa si innesca solitamente in 6-9 pressioni.



NOTA SULLO SMONTAGGIO: Smonta sempre il prodotto prima di lavarlo. Svita la testa della pompa (ruotando in senso antiorario). Rimuovi il tubicino e il filtro a rete dall'interno della bottiglia. Lava queste tre parti, più il corpo in vetro, in acqua calda e sapone.

COME UTILIZZARE IL PRODOTTO

1. Riempire la bottiglia

Apri la sezione di riempimento e versa l'olio da cucina scelto.
Non riempire eccessivamente. Lascia spazio nella parte superiore della bottiglia per consentire al prodotto di funzionare correttamente.
Attenzione: Non riempire oltre la "spalla" della bottiglia. Lascia circa 30 ml di spazio vuoto affinché la pompa possa aspirare l'olio.

Chiudi saldamente prima dell'uso.

2. Utilizzare la funzione Spray

Imposta la bottiglia in modalità spray spingendo il pulsante superiore in avanti.

Tieni la bottiglia in posizione verticale e punta l'ugello verso il cibo.
Premi la leva con decisione per ottenere una nebulizzazione fine. Ricorda: una pressione rapida e decisa crea uno spruzzo più ampio, una pressione lenta crea un getto stretto.

3. Utilizzare la funzione Versa

Imposta la bottiglia in modalità versamento spingendo il pulsante superiore

all'indietro. Inclina delicatamente la bottiglia per versare l'olio con un flusso

fluido e controllato. Chiudi completamente il beccuccio dopo l'uso, spingendo

di nuovo il pulsante in avanti.

4. Dopo l'uso

Riponi sempre la bottiglia in posizione verticale quando non è in uso.
Se dopo l'uso rimane una piccola goccia residua sull'ugello, puliscila semplicemente con un panno o carta da cucina.



Bloccato
(Per funzione spray)



Sbloccato
(Per funzione versare)

Suggerimento: Per prestazioni di spruzzo ottimali, utilizza oli da cucina della giusta consistenza e mantieni pulite le aree dell'ugello e del filtro.
Importante: Questo prodotto è progettato esclusivamente per Questo prodott fluidi. Salse dense, condimenti con particelle in sospensione o liquidi contenenti sedimenti comprometteranno il funzionamento e bloccheranno il meccanismo.

CURA E MANUTENZIONE

Solo lavaggio a mano. NON lavare in lavastoviglie.

Lava la bottiglia e le parti rimovibili in acqua calda e sapone.

Risciacqua accuratamente e lascia asciugare completamente all'aria prima di riassemblare.

Come pulire a fondo:

Svuota l'olio rimanente dalla bottiglia.

Rimuovi il tubicino e il filtro a rete per la pulizia.

Lava accuratamente tutte le parti accessibili in acqua calda e sapone. Risciacqua e lascia asciugare completamente prima del riassemblaggio.

NOTA: L'ugello dello spray non è rimovibile. Non tentare di forzarlo.

Manutenzione dello Spray: Per ottenere i migliori risultati e ridurre gli accumuli, pulisci regolarmente il prodotto.
Se lo spruzzo perde potenza: riempi la bottiglia con acqua calda saponata, riassembla e pompa 5-6 volte per spurgare i condotti. Svuota, risciacqua e asciuga.
Per una pulizia più profonda: usa una piccola quantità di aceto bianco al posto del sapone, quindi risciacqua bene con acqua pulita.

Avvertenze sulla temperatura: Il corpo in vetro non è progettato per sopportare temperature superiori a 60°C. Non usare acqua bollente.
Nota sull'olio d'oliva: L'olio d'oliva tende ad addensarsi con il freddo. In inverno, per ottenere le migliori prestazioni di spruzzo, lascia che l'olio extravergine spremuto a freddo raggiunga la temperatura ambiente prima dell'uso.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Cosa NON usare: Non utilizzare con salse dense, liquidi contenenti polpa, erbe aromatiche, particelle o sedimenti. Non adatto per: Salsa Worcestershire (sebbene liquida, contiene microscopiche particelle che ostruiscono l'ugello).

Lavastoviglie: Non mettere in lavastoviglie.
Microonde e Calore: Non utilizzare nel microonde. Non posizionare su fornelli, piastre riscaldanti o all'interno del forno.

Chiusura: Assicurati sempre che la bottiglia sia ben chiusa prima di spruzzare o versare.
Conservazione: Riponi sempre in posizione verticale. Le guarnizioni sono progettate esclusivamente per lo stoccaggio verticale.
PERICOLO DI SOFFOCAMENTO: Il filtro a rete e il tubicino interno sono piccole parti staccabili. Tienili fuori dalla portata di bambini e animali domestici quando il prodotto è smontato per la pulizia. Tenere l'intero prodotto fuori dalla portata dei bambini.

Danni: Se il prodotto mostra segni di crepe, danni o usura, interrompine immediatamente l'uso.
Sicurezza d'uso: Non puntare mai l'ugello verso il viso, gli occhi o un'altra persona. Punta lontano da te durante l'innesco dello spruzzo.
Vetro: Il corpo della bottiglia è in vetro. Maneggiare con cura. In caso di caduta, ispezionare attentamente per escludere la presenza di crepe prima di riempirlo di nuovo.
Ugello: Non tentare di smontare o rimuovere l'ugello dello spray. Solo il tubicino e il filtro a rete sono progettati per essere rimossi.

DOMANDE FREQUENTI (FAQ)

Perché la bottiglia emette un getto singolo invece di uno spruzzo a ventaglio?
Il tipo di spruzzo dipende da come si preme la leva e dalla densità dell'olio. Una pressione lenta produce un getto stretto, mentre una pressione rapida e decisa crea uno spruzzo più ampio. Inoltre, l'olio d'oliva si addensa al freddo, il che può limitare l'ampiezza dello spruzzo: lascialo tornare a temperatura ambiente.

Quali liquidi posso usare all'interno?
La bottiglia è perfetta per: olio d'oliva (incluso l'extravergine spremuto a freddo), olio vegetale, olio di colza, olio di girasole, olio di avocado. Può essere usato anche con aceto balsamico molto liquido (testato con successo) o salsa di soia liquida (fare una prova prima dell'uso regolare). NON adatto per: Salsa Worcestershire, ketchup, salse dense, condimenti con pezzetti, erbe o sedimenti.

Perché rimane una goccia sull'ugello dopo l'uso?
È normale che rimanga una micro-goccia residua. È sufficiente pulire la zona dell'ugello con un panno dopo l'uso e riporre la bottiglia in verticale.

Posso lavarlo in lavastoviglie?
No. Il prodotto va lavato esclusivamente a mano. Il vetro non è testato per temperature superiori ai 60°C tipiche delle lavastoviglie.

Come posso evitare che si otturi?
Pulisci il prodotto regolarmente, mantieni pulito l'ugello e usa solo oli adatti. Il filtro a rete integrato fa già un ottimo lavoro per prevenire i blocchi. Un piccolo trucco: dopo ogni utilizzo prolungato, fai 2-3 spruzzi a vuoto sul lavandino per eliminare l'olio residuo dall'ugello. Lavalo a fondo ogni 1-2 settimane.

Quanto olio viene erogato a ogni spruzzo?
Circa 3-4 pressioni equivalgono a 1 ml di olio. Questo ti garantisce un controllo precisissimo sulle calorie e sulla quantità di grassi che aggiungi ai tuoi piatti.

Perché devo premere molte volte prima che spruzzi?Prima del primo utilizzo o dopo la pulizia, la pompa deve riempirsi (innescarsi). Premi la leva con decisione fino a ottenere uno spruzzo costante. Al primo utilizzo possono servire 10-15 pressioni. Dopo un normale rabbocco, di solito ne bastano 6-9. È un comportamento normale: la pompa sta aspirando l'olio attraverso il tubo interno.

Posso usare salse dense o condimenti elaborati? No. Salse dense, vinaigrette con spezie o liquidi con sedimenti intasano il meccanismo e non sono raccomandati.a di cuocere. Essendo senza propellenti aerosol

Perché c'è una piccola goccia dal beccuccio dopo aver versato l'olio?
Anche questo è normale. Pulisci con un panno e riponi in verticale.

Posso rimuovere l'ugello per pulirlo?
No, non è rimovibile. Si possono rimuovere solo il tubicino interno e il filtro. Per pulire l'ugello, riempi a metà la bottiglia con acqua calda e sapone, chiudi e spruzza 5-6 volte a vuoto (nel lavandino) per liberare i condotti.

Posso usarlo per cucinare con la friggitrice ad aria?
Sì! Questo è uno dei suoi usi principali. Riempi con l'olio che preferisci e spruzza un velo leggero e uniforme sul cibo o nel cestello prima di cuocere. Essendo senza propellenti aerosol

Quali sono le dimensioni? Ingombra molto sul piano di lavoro?
La bottiglia è alta circa 18-20 cm (simile a una classica bottiglia d'olio da 500 ml). La base è compatta e salva- spazio. La maniglia laterale aggiunge solo circa 3 cm di ingombro laterale.

INFORMAZIONI LEGALI E DI CONFORMITÀ

Prodotto conforme alla legislazione applicabile nel Regno Unito e nell'Unione Europea, comprese le normative sul contatto alimentare e la conformità REACH.

Prodotto da: Sourcing Boutique HK Ltd, 21st Floor, The Phoenix, 23 Luard Road, Wan Chai, Hong Kong

Importato da: QVC Italia Srl Via Guzzina 18 20861 Brugherio (MB) Italy

SKU QVC: 813881 | Per segnalazioni di sicurezza scrivere a: sicurezza.prodotti@qvc.com