

BLUEDIAMOND™ VEDLIGEHOLDELSSES- OG BRUGSANVISNING

1. Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Læs alle sikkerhedsoplysninger omhyggeligt og grundigt, inden du tager produktet i brug!

- Lad ikke børn at opholde sig nær komfuret, mens du laver mad.
- Vær altid forsigtig, når du håndterer varmt køkkengrej, så du ikke kommer til skade.
- Af sikkerhedshensyn må du aldrig efterlade køkkengrej uden opsyn, når det er i brug, og sørg for, at håndtag ikke stikker ud over komfuret.
- Undgå, at håndtag rækker ind over en varm kogeplade, da de i så fald kan blive varme.
- Håndtagene på dit køkkengrej er konstrueret så lidt varmeledende som muligt, så de minimerer varmeledningen. Alligevel kan låg og håndtag blive varme under langvarig tilberedning/madlavning. Vær forsigtig, når du fjerner låg eller løfter i håndtagene. Brug altid grillhandsker eller grydelapper.
- Hvis dit køkkengrej har monteret håndtag i bakelit eller rustfrit stål eller har glaslæg, skal du altid tjekke emballagen for de specifikke temperaturvejledninger.
- Håndtag i rustfrit stål kan blive misfarvet/misfarvede ved brug i ovnen, men det påvirker ikke hverken sikkerheden eller egenskaberne af/ved dit køkkengrej.
- Må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Undgå at nedsænke et varmt låg i koldt vand.

2. Brugsvejledning

Før første brug:

- Fjern al emballage og alle etiketter. Husk at bortskaffe affald miljøvenligt.
- Vask køkkengrejet i varmt sæbevand. Skyl, og tør grundigt med en blød klud.

Tilberedning:

Anbefalinger så du undgår at dit slip-let Blue Diamond™ køkkengrej slår sig:

- Efterlad aldrig en tom pande på en varm kogeplade. Det kan give din pande og din kogeplade permanente skader.
- Undgå at have/lade kogende vand blive stående i panden, indtil det er fordampet.
- Kom ikke varmt køkkengrej under koldt vand. Lad køkkengrejet køle helt ned.

Anbefalinger til energibesparelser og de bedste resultater ved kogning og stegning:

- Tilbered maden på en kogeplade med tilnærmelsesvis samme diameter som den gryde eller pande, du har valgt.
- Når du laver mad på gasblus, skal du justere flammen, så den ikke når/slikker op ad siderne på gryden eller panden.
- Varmeindstillingen er meget vigtig. En lav til medium varmeindstilling anbefales til det meste tilberedning/den meste madlavning. Lavere varmeindstillinger forhindrer, at panden bliver for varm og reducerer forkulningen af mad og olier. Blue Diamond™ slip let-belægningen fordeler varmen mere effektivt og kan få maden til at blive hurtigere færdig.
- Når du laver mad på induktion (kun hvis dit køkkengrej er beregnet til induktion) eller gas, varmes gryden eller panden meget hurtigt op: Du skal derfor være særligt omhyggelig med, hvor meget du skruer op for varmen.

Anbefalinger ved brug af dit køkkengrej på induktionskomfur

På et induktionskomfur (i modsætning til elektriske eller keramiske komfurer) er det kun den yderste kant af kogepladen, der registrerer gryden eller panden ved hjælp af elektromagneter. For at en kogeplade kan registrere gryder eller pander med induktionsteknologi, skal bunden af gryden eller panden være i kontakt med pladens yderkant.

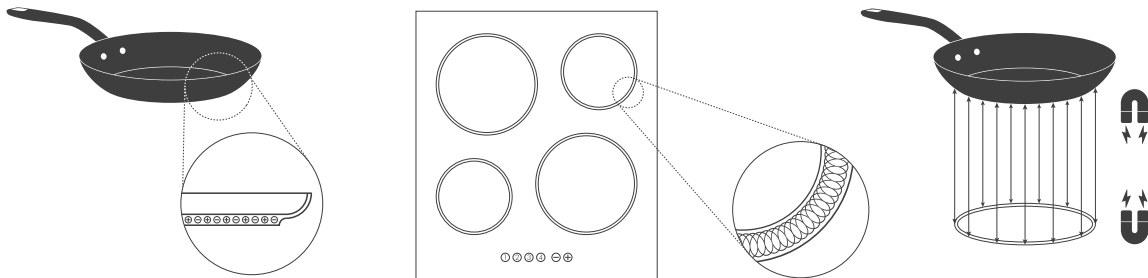
Hvis dit køkkengrej mod forventning ikke registreres af kogepladen, kan du prøve følgende:

BLUEDIAMOND™

FORBEDRET KERAMISK SLIP-LET

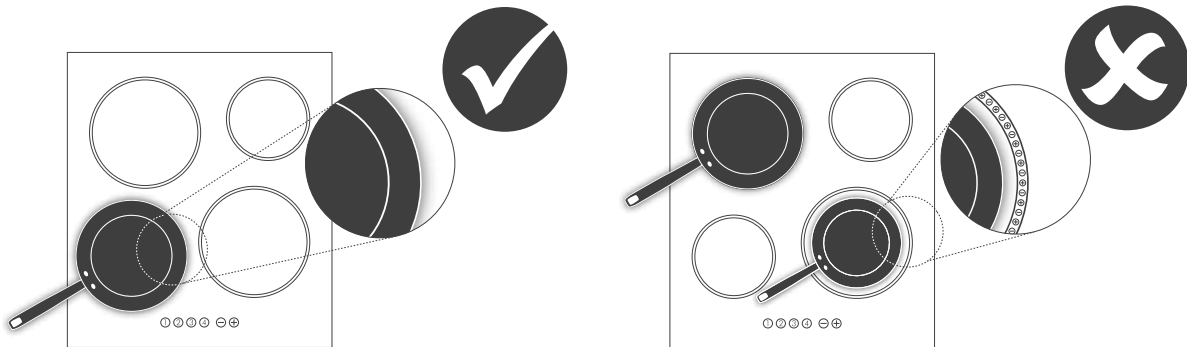
1. Anbring køkkengrejet på en kogeplade i korrekt størrelse

Induktionsteknologi fungerer kun effektivt, hvis bunden af køkkengrejet, der er beregnet til induction, svarer til spiralen under induktionskogepladens glasplade (se illustrationen). Hvis du benytter en kogeplade, der er større end køkkengrejet, vil køkkengrejet muligvis ikke blive registreret og derfor ikke blive varmet op.



2. Anbring køkkengrejet på en mindre kogeplade

Hvis du ikke har en kogeplade, der svarer til bunden af dit køkkengrej, skal du vælge en mindre kogeplade.



3. Anbring ikke køkkengrejet nøjagtigt midt på kogepladen

Hvis du ikke har en kogeplade, der er mindre end bunden af dit køkkengrej, anbefaler vi, at du ikke placerer køkkengrejet lige i midten af kogepladen. Dette vil gøre det muligt at skabe kontakt mellem det yderste af bunden og induktionsspiralen.

4. Læs altid instruktionerne og vedligeholdelsesvejledningen til dit induktionskomfur

Se efter, hvilken diameter på gryder eller pander der passer til hvilken kogeplade.

Anbefalinger, så maden slipper overfladen bedst:

- Start altid med en ren pande. Vask omhyggeligt med en blød klud eller svamp, og sørg for, at du har fjernet alle rester af olie, du har brugt i madlavningen, og mad, før du sætter din pande på plads.
- Tag maden ud af køleskabet, 10 minutter før du vil koge eller stege den.
- Undgå at tabe panden på gulvet, og sørg for, at panden ikke slår sig eller bøjer, da det kan deformere den keramiske slip let-belægning, hvilket vil forringe slip let-egenskaberne.
- Hvis maden sætter sig fast på panden under tilberedning, kan man hælde lidt vand på. Når der tilføres fugt, vil der opstå en voldsom damp-effekt, som løsner evt. mad, der har sat sig fast.
- Bemærk: Over tid/Med tiden vil slip let-egenskaberne naturligt reduceres. Denne proces går hurtigere, når slip let-overfladen udsættes for stærk varme i længere tid, hvilket forårsager, at mad og olie forkuller. Blue Diamond™ slip let-teknologien kan som en sikkerhedsforanstaltning klare en utilsigtet overophedning på op til 450 °C i korte perioder. Det betyder, at der ikke vil blive frigivet giftige stoffer, hvis panden utilsigtet bliver overophedet. Endvidere vil selve belægningen ikke boble op eller skalle af.
- Når slip let-belægningen begynder at falme, gør den tykke keramiske underbelægning, at panden kan bruges som en almindelig emailjeret støbejernspande.

BLUEDIAMOND™

FORBEDRET KERAMISK SLIP-LET

Tilberedning med olie og fedtstof:

- Vi anbefaler at bruge olie eller smør. Vær opmærksom på, at nogle olier og fedtstoffer brænder ved lavere temperaturer. Brug olier og fedtstoffer med et højt rygepunkt, som f.eks. raffineret olivenolie, jordnøddolie, majsolie og (klaret) smør. Brug ikke ekstra jomfruolivenolie, da den ikke tåler høj varme og vil efterlade et tyndt forkullet lag på din slip-let.
- På grund af din pandes fremragende varmeledsevne og slip let-belægningen Blue Diamond™ kan mad og olie ret hurtigt forkulle. Tilbered altid maden ved medium varme, og brug kun høj varme til at svitse eller brune.
- Undlad enhver form for oliespray, herunder aerosoler, tåge og pumpe-spray. Disse spray forårsager ophobning af rester, som kan være vanskelige at fjerne fra alle typer af køkkengrej.
- Fordel altid olien jævnt på pandens overflade.

Redskaber:

- Dit køkkengrej har en Blue Diamond™ keramisk slip let-belægning, og du kan bruge metalredskaber, men det anbefales at bruge redskaber af plast, gummi eller træ for at forlænge pandens levetid. Belægningen tåler dog ikke skarpe redskaber, eller at der skæres med en gaffel eller kniv.

Hvis dit sæt indeholder dampindsats eller skummeske:

- Dampindsats: Brug dampindsatsen i en gryde med samme diameter for hurtigt at dampe dine råvarer.
- Madrester og pletter på ydersiden fjernes med en nylonkuresvamp.
- Undgå at bruge ståluld, stålskuresvampe eller rengøringsmidler med slibemidler.
- Begge dele tåler opvaskemaskine.

3. Vedligeholdelse og rengøring:

- Lad panden køle af, og rengør den så grundigt efter hver brug.
- Produkter med Blue Diamond™ keramisk slip let-belægning er meget nemme at gøre rene, da de tåler opvaskemaskine. For at beskytte din pande anbefales det imidlertid at vaske den i varmt sæbevand. Skyl den, og tør den med et blødt viskestykke. Slip let-egenskaberne på den keramiske slip let-belægning kan blive ødelagt i opvaskemaskinen, fordi opvaskemidler har et højt alkalisk niveau/er meget basiske og også kan indeholde klorinblegemidler og fosfater.
- Hvis dit køkkengrej har rene aluminiumskanter eller -nitter, kan disse blive misfarvede i opvaskemaskinen. Det påvirker dog ikke egenskaberne af dit køkkengrej.
- Brug IKKE skarp ståluld eller nylon-grydesvampe. For det bedste resultat rengøres med en blød klud eller svamp.
- Brug IKKE ovenrens eller rengøringsmidler, der indeholder slibemidler eller klorblegemiddel. Skrab ikke i slip let-belægningen.
- Der kan forekomme brune rester på slip let-belægninger som følge af længere tids udsættelse for stærk varme, når der tilberedes mad med fedt og olie, som nedbrydes. Det kan danne forkullede olie- og fedtfilm, som forringer slip let-egenskaberne. Hvis dette sker, fjern da løse madrester, fyld panden eller gryden halvt op med varmt sæbevand, og lad det koge hurtigt op. Sluk så for kogepladen, og lad gryden eller panden køle af. Efter afkølingen bør det være nemt at fjerne madresterne.
- Ved rester, der er brændt hårdt fast, anbefaler vi at bruge en skumsvamp af melamin, som kan fås i de fleste supermarkeder, isenkramforretninger og stormagasiner. Hæld en smule almindeligt/rent vand i panden, og skrub let med cirkelbevægelser.
- Sørg altid for, at panden er ren, før du sætter den væk.
- Svage/Mindre mærker i overfladen og misfarvninger, som er kommet over tid, er helt normale og vil ikke påvirke belægningens egenskaber.
- Halogen og keramiske kogeplader – sørg for, at dit komfur og dit slip let-produkt holdes fri for fremmedlegemer, så det keramiske komfurs/de keramiske kogepladers overflade ikke ridses.

Opbevar dit køkkengrej korrekt:

Opbevaring af pander sammen med skarpe metalredskaber kan forårsage ridser eller hak i slip let-belægningens overflade og kanter. Sæt altid dine slip let-pander omhyggeligt ind i hinanden, og anbring ikke låg med tynde, skarpe kanter inde i dit køkkengrej.

Vi ønsker dig god fornøjelse med madlavningen!



BLUEDIAMOND™

FORBEDRET KERAMISK SLIP-LET

Blue Diamond™ garantipolitik

Din garanti dækker kun fejl og mangler i materialer eller kvalitet på produktet og dets slip let-belægning ved normal, ikke professionel brug i overensstemmelse med vedligeholdelses- og brugsanvisningen fra Blue Diamond™. Hvis dit produkt viser sig at være fejlbehæftet i løbet af garantiperioden, kan ejeren returnere det til den aktuelle/relevante butik. Husk at vedlægge en returadresse, beskrivelse af produktets fejl, telefonnummer og evt. anden information af betydning for returnering af produktet.

Garantien på slip let-belægningen Blue Diamond™ er begrænset til to år for produktionsfejl.

Når Blue Diamond™ har undersøgt produktet, vil man – hvis man finder/konstaterer, at det er fejlbehæftet – uden omkostninger reparere dårlig kvalitet/udbedre dårlig udførelse uden omkostninger for kunden. Blue Diamond™ forbeholder sig ret til at erstatte hele produktet, og, i tilfælde af at det ikke længere er på markedet, erstatte det med et tilsvarende produkt.

Skader, der skyldes forkert brug, uheld, misbrug, overophedning, professionel brug og/eller slutbrugerens ændring af produktet, er under ingen omstændigheder dækket af garantien. Garantien dækker ikke pletter, misfarvninger eller ridser, der skyldes almindeligt slid. Garantien kan under ingen omstændigheder give anledning til kompensation for driftstab.

Garantien kan kun gøres gældende ved fremvisning af dateret købsbevis, dette garantikort og det købte produkt. Opbevar venligst garantikortet sammen med din købskvittering.

Garantien påvirker ikke Forbrugeraftalelovene/forbrugernes lovbestemte rettigheder i EU. Denne garanti giver dig særlige rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, som kan være forskellige fra et land til et andet.