

BLUEDIAMOND™ SORGFALTS- UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt benutzen!

- Verboten Sie ihren Kindern, sich während des Kochens in der Nähe des Herdes aufzuhalten.
- Bitte seien Sie beim Umgang mit heißen Kochtöpfen stets vorsichtig, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Bitte lassen Sie Kochtöpfe während des Kochens aus Sicherheitsgründen nie unbeaufsichtigt und stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht über die Herdoberfläche hinausragen.
- Lassen Sie die Griffe nie über eine heißen Flamme ragen, da sie unter Umständen heiß werden könnten.
- Die Griffe Ihrer Kochtöpfe wurden so konstruiert, dass sie so wenig Hitze wie möglich übertragen. Dennoch besteht die Möglichkeit, dass Deckel und Griffe während des Kochens heiß werden können. Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie Deckel entfernen oder Töpfe an den Griffen anheben. Berühren Sie sie leicht, um sicherzugehen, dass die Griffe nicht heiß geworden sind. Benutzen Sie, wenn nötig, Topfhandschuhe oder Topflappen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Pfannen vom heißen Herd nehmen.
- Bevor Sie Töpfe mit Bakelite- oder Edelstahlgriffen und Silikon bzw. Glasdeckel in den Backofen geben, sollten Sie immer deren Temperaturbeständigkeit überprüfen.
- Die Edelstahl-Griffe können im Ofen verfärben, was die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigt.
- Benutzen Sie sie nicht in der Mikrowelle.
- Ein heißer Glasdeckel darf nicht in kaltes Wasser getaucht werden.

2. Gebrauchsanweisung

Vor dem Erstgebrauch:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Bitte recyceln Sie den Abfall.
- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es sorgfältig mit einem weichen Geschirrtuch.

Kochen:

So verhindern Sie Verformungen an Ihren Produkten mit die Blue Diamond™ Antihafbeschichtung:

- Stellen Sie eine Pfanne nicht auf ein heißes Kochfeld, ohne vorher Öl oder Wasser hineinzugeben, ansonsten könnten Pfanne und Herdoberfläche beschädigt werden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht „trocken“ kochen.
- Stellen Sie heiße Kochtöpfe nicht in kaltes Wasser. Lassen Sie die Kochtöpfe zunächst vollständig abkühlen.

Energiespartipps und Empfehlungen für die besten Koch- und Frittier-Ergebnisse:

- Kochen Sie auf einem Kochfeld, das in seinem Durchmesser in etwa dem der Pfanne entspricht, die Sie benutzen möchten.
- Wenn Sie mit Gas kochen, regulieren Sie die Flamme stets so, dass sie nicht auf die Außenseiten der Pfanne trifft.
- Die Wahl der richtigen Temperatur ist äußerst wichtig. Für die meisten Kochvorgänge werden geringe bis mittlere Temperaturen empfohlen. Auf diese Weise lässt sich Energie einsparen und auch verhindern, dass die Pfanne zu heiß wird. Speisen und Öle brennen nicht an. Die Blue Diamond™ -Beschichtung sorgt für eine effektive Wärmeverteilung, sodass bestimmte Speisen schneller kochen oder braten. Bei der Nutzung von Gas oder Induktion (achten Sie darauf, dass Ihre Kochtöpfe für Induktion geeignet sind): Die Kochtöpfe erwärmen sich sehr schnell. Achten Sie deshalb besonders darauf, nicht auf höchste Temperatur zu schalten.

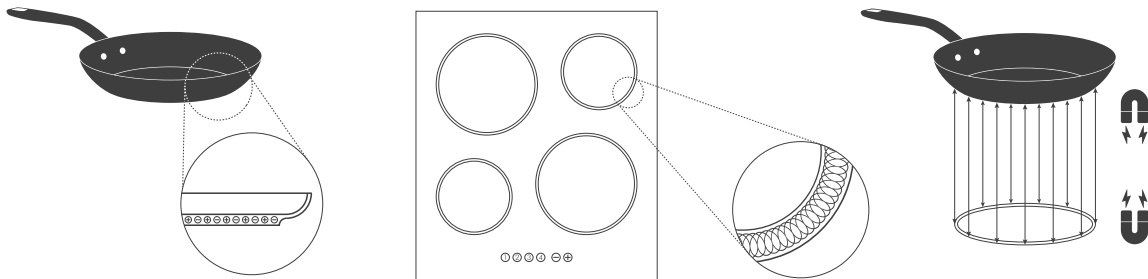
Tipps für die Verwendung Ihres Kochgeschirrs auf einem Induktionskochfeld

Ein Induktionskochfeld funktioniert gänzlich anders als Elektro- oder Keramikochfelder: Nur die Außenränder des Kochfeldes „erkennen“ durch Elektromagneten die auf der Kochstelle platzierten Töpfe oder Pfannen. Damit dies geschieht, müssen die Außenränder der Töpfe oder Pfannen mit den äußeren Rändern des Induktionskochfeldes in Kontakt stehen.

Wenn Ihre Pfanne nicht von Ihrem Induktionskochfeld erkannt wird, was selten vorkommt, probieren Sie Folgendes:

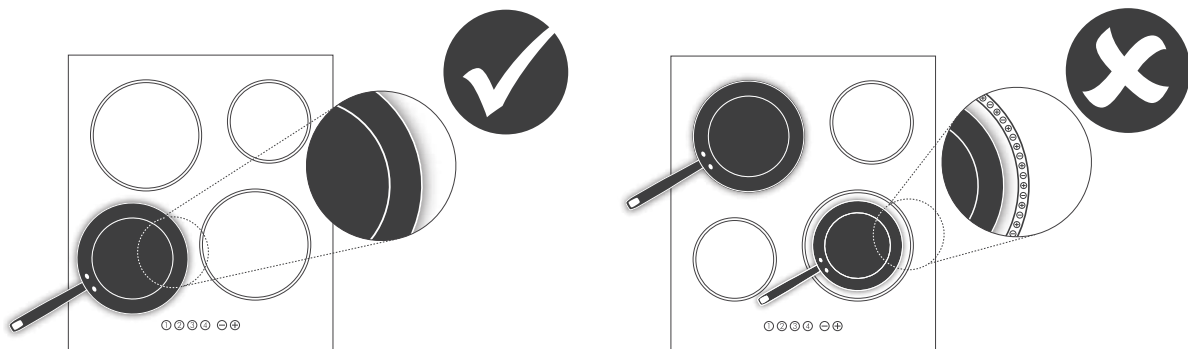
1. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr auf ein Kochfeld mit korrespondierendem Durchmesser

Die Induktionstechnologie funktioniert nur dann auf effektive Weise, wenn der Boden des induktionsgeeigneten Kochgeschirrs der Größe der Spule unter der Glasplatte des Induktionskochfeldes entspricht (siehe Abbildung). Wird ein Kochfeld verwendet, das größer als das Kochgeschirr ist, wird das Kochgeschirr eventuell nicht erkannt und erwärmt sich daher nicht.



2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf ein kleineres Kochfeld

Wenn keines Ihrer Kochfelder dem Durchmesser Ihres Kochgeschirrs entspricht, wählen Sie ein Kochfeld mit einem kleineren Durchmesser.



3. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr nicht in die Mitte des Kochfeldes

Wenn Sie kein Kochfeld besitzen, das kleiner ist als der Boden Ihres Kochgeschirrs, empfehlen wir Ihnen, das Kochgeschirr nicht direkt in die Mitte des Kochfeldes zu stellen, sodass der äußere Rand des Kochgeschirrs und die Induktionsspule direkten Kontakt haben.

4. Beachten Sie stets die Gebrauchs- und Wartungsanleitung für Ihr Induktionskochfeld

Prüfen Sie, welcher Durchmesser Ihrer Pfanne oder Ihres Topfes für welches Kochfeld geeignet ist.

So nutzen Sie Ihr Kochgeschirr am besten:

- Achten Sie vor der Verwendung Ihrer Pfanne stets darauf, dass sie sauber ist. Reinigen Sie sie vorsichtig mit einem weichen Tuch oder Schwamm und stellen Sie sicher, dass Sie sämtliche Speisereste und sonstige Anhaftungen entfernt haben, bevor Sie die Pfanne wegstellen.
- Nehmen Sie die Speisen, die Sie zubereiten möchten, zehn Minuten vor dem Kochen oder Frittieren aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemperatur annehmen können.
- Achten Sie bitte darauf, Ihre Pfannen nicht fallen zu lassen, damit sie sich nicht verformen. Dies kann dazu führen, dass sich auch die keramische Antihaf-Beschichtung verformt und die Antihafteigenschaft reduziert wird.
- Denken Sie daran, die Pfanne vorzuwärmen und Öl oder Butter zu erhitzen, bevor Sie die Speisen in die Pfanne geben.

BLUEDIAMOND™

VERSTÄRKTKE KERAMISCHE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- Sollten die Speisen während des Kochens ein wenig anhaften, fügen Sie etwas Wasser hinzu, damit sich die Speisen vom Pfannenboden lösen können.
- Anmerkung: Es ist normal, dass sich die Antihafteigenschaften nach einiger Zeit verringern. Dieser Prozess wird dadurch beschleunigt, dass die Antihaff-Beschichtung während des Kochens zu lange zu großer Hitze ausgesetzt wird sowie durch das Anbrennen von Speisen und Öl. Die Blue Diamond™ Antihaffbeschichtung kann eine Überhitzung von bis zu 450 °C für kurze Zeit überstehen. Dies ist eine Sicherheitseigenschaft und bedeutet, dass die Pfanne keine Giftstoffe freisetzt, wenn Sie versehentlich zu stark überhitzt wurde. Die Beschichtung wirft keine Blasen und löst sich nicht ab.
- Wenn die Antihaff-Beschichtung abgenutzt ist, kann die Pfanne dank ihrer starken Keramikunterbeschichtung wie eine emaillierte Metallpfanne weiterbenutzt werden.

Öle und Fette:

- Wir empfehlen die Verwendung von Öl oder Butter. Bedenken Sie, dass einige Öle und Fette bereits bei niedrigeren Temperaturen verbrennen. Nutzen Sie daher Öle und Fette mit hohem Brennwert, wie z. B. Olivenöl, Erdnussöl, Rapsöl und Butter. Verwenden Sie kein extra natives Olivenöl, da es nicht hitzebeständig ist und einen karbonisierten Film auf der Antihaff-Beschichtung hinterlassen kann.
- Aufgrund der exzellenten Wärmeverteilung Ihrer Pfanne und die Blue Diamond™ Beschichtung können Speisen und Öl sehr schnell anbrennen. Kochen Sie daher immer auf niedriger Temperatur. Nutzen Sie hohe Temperaturen nur für scharfes Anbraten und erwünschte Bräunung.
- Vermeiden Sie die Verwendung von ölhaltigen Sprays. Diese hinterlassen Rückstände, die sich nur schwer von Ihrem Kochgeschirr entfernen lassen.
- Verteilen Sie das Öl immer gleichmäßig auf der gesamten Pfannenoberfläche.

Utensilien:

- Ihr Kochgeschirr besitzt die Blue Diamond™ -Beschichtung. Anstelle von Metallutensilien empfehlen wir Utensilien aus Kunststoff, Gummi oder Holz, um die Lebenszeit Ihrer Pfanne zu verlängern. Die Beschichtung ist nicht beständig gegen scharfe Gegenstände oder Schnitte mit Messer oder Gabel.

Wenn ein Dämpfeinsatz oder eine Schaumkelle im Set enthalten ist:

- Dämpfeinsatz: Geben Sie den Dämpfeinsatz in einen Kochtopf oder eine Kasserolle mit einem ähnlichen Durchmesser, um Lebensmittel schnell zu dämpfen.
- Anhaftungen von Lebensmitteln und Flecken auf der Außenseite sind mit einem Scheuerschwamm zu entfernen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle, Scheuerschwämmen aus Stahl oder scharfen Reinigungsmitteln.
- Der Dämpfeinsatz und die Schaumkelle ist spülmaschinenfest.

3. Sorgfalt und Reinigung:

- Lassen Sie die Pfanne abkühlen und reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch.
- Die Produkte lassen sich sehr leicht reinigen. Mit der Blue Diamond™ -Antihaff-beschichtung sind sie spülmaschinengeeignet. Um Ihre Pfanne zu schonen, wird jedoch empfohlen, sie mit warmem Wasser und Reinigungsmittel zu waschen. Danach abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Die Antihafteigenschaften der keramischen Beschichtung können im Geschirrspüler beeinträchtigt werden, weil die Spülmittel einen hohen Alkalianteil haben und auch Chlorbleiche sowie Phosphate enthalten können.
- Ist Ihr Kochgeschirr mit blankem Aluminium eingefasst oder genietet, können sich diese in der Spülmaschine verfärben. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Funktion Ihres Kochgeschirrs.
- Verwenden Sie KEINE Stahlwolle oder Nylonschwämme. Die besten Ergebnisse lassen sich mit einem weichen Tuch oder Schwamm erzielen.
- Benutzen Sie KEINEN Ofenreiniger oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten. Schrubben Sie nicht auf der Antihaff-Beschichtung.
- Es können sich angebrannte Rückstände auf der Antihaff-Beschichtung bilden, wenn Öl oder Fett in der Pfanne verbrannt ist. Dies kann das Ablösen der Antihaff-Beschichtung beschleunigen. Entfernen Sie daher so viele Speisereste wie möglich, geben Sie warmes Wasser in die Pfanne und lassen Sie es aufkochen. Dann schalten Sie die Temperatur aus und lassen Sie alles abkühlen. Nach diesem Vorgang sollten sich Rückstände einfach entfernen lassen.
- Weist die keramische Antihaff-Beschichtung stark eingebrannte Flecken auf, empfiehlt es sich, diese mit einem Schmutzradierer aus Melamin zu entfernen, der in Drogerien, Kaufhäusern und Baumärkten erhältlich ist. Geben Sie ein wenig klares Wasser in die Pfanne und reiben Sie den Radierer sanft in kreisenden



BLUEDIAMOND™

VERSTÄRKTKE KERAMISCHE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Bewegungen.

- Stellen Sie stets sicher, dass die Pfanne sauber ist, bevor Sie sie wegstellen.
- Verschleißzeichen und Verfärbungen, die sich im Laufe der Zeit entwickeln, sind normal und beeinträchtigen die Antihafteigenschaften nicht.
- Halogen und Keramikherdoberflächen: Achten Sie darauf, dass Ihre Herdoberfläche und Ihr Produkt sauber sind und vermeiden Sie Kratzer auf der Herdoberfläche.

So bewahren Sie Ihre Pfannen sicher auf:

Die Aufbewahrung der Pfannen gemeinsam mit scharfkantigen Utensilien aus Metall kann ebenfalls zu Kratzern auf den kupferbeschichteten Außenseiten sowie zum Abblättern der antihaff-beschichteten Oberfläche auf der Innenseite und an den Rändern der Pfanne führen. Stapeln Sie Ihre Pfannen sorgfältig und vorsichtig und achten Sie darauf, dass Metalldeckel mit scharfen Kanten nicht die Innenseiten Ihrer Pfannen berühren.

Wir wünschen Ihnen ein großes Kochvergnügen!

Blue Diamond™ Garantie

Die Blue Diamond™ Garantie gilt nur für Material-/oder Herstellungsfehler des Produktes und der Antihaff-Beschichtung bei normalem, haushaltsüblichem Gebrauch gemäß der Blue Diamond™ Anleitung zu Pflege und Handhabung. In dem unwahrscheinlichen Fall, dass in der Garantiezeit ein Fehler auftritt, senden Sie das Produkt bitte an das Geschäft zurück, bei dem Sie es gekauft haben. Bitte achten Sie darauf, eine Rücksendeadresse, die Fehlerbeschreibung, eine Kontakt-Telefonnummer und weitere eventuell relevante Informationen zum Produkt anzugeben.

Die Garantie auf der Antihaffbeschichtung Blue Diamond™ ist limitiert zu 2 Jahren auf Produktionsdefekten.

Wenn bei der Prüfung des Produktes durch Blue Diamond™ ein Fehler festgestellt wird, so wird Blue Diamond™ das Produkt kostenlos reparieren bzw. behält sich das Recht vor das Produkt auszutauschen bzw. auf ein ähnliches Produkt umzutauschen falls dieses nicht mehr erhältlich ist.

Schäden die durch unsachgemäßen Gebrauch, Fahrlässigkeit, Missbrauch, Überhitzung, kommerzielle Nutzung und/oder normalen Verschleiß entstehen, sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nicht für Flecken, Farbveränderungen oder Kratzer durch normale Abnutzung. In keinem Fall gibt dies Garantie Anlass zu Ersatz für Folgeschäden.

Die Garantie ist nur gültig unter Vorlage des Kaufbelegs, der Garantiekarte und des Produktes. Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Kaufbeleg auf.

Diese Garantie hat keinen Einfluss auf die innerhalb der EU geltenden Verbraucherrechte. Mittels dieser Garantie stehen Ihnen spezielle Ansprüche zu. Eventuell stehen Ihnen auch noch andere Ansprüche zu. Das ist von Land zu Land unterschiedlich.