

BLUEDIAMOND™ INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

1. Importantes medidas de seguridad

¡Lea atentamente toda la información sobre seguridad antes de utilizar este producto!

- No deje que los niños se acerquen a los fogones mientras esté cocinando.
- Para evitar sufrir heridas tenga siempre cuidado al manipular utensilios de cocina calientes.
- Por motivos de seguridad, nunca deje el utensilio de cocina desatendido mientras esté utilizándose y asegúrese de que las asas no sobresalgan nunca de la placa.
- Asegúrese de que las asas no sobresalen del borde de un fuego caliente, ya que podrían alcanzar altas temperaturas.
- Las asas de su utensilio de cocina están construidas para minimizar la transferencia de calor. No obstante, las tapas y las asas pueden calentarse durante una cocción prolongada. Tenga cuidado al retirar las tapas o al levantar los utensilios por las asas. Utilice siempre paños o guantes para horno.
- Siempre que utilice asas de baquelita o asas de acero inoxidable con silicona, o tapas de cristal, compruebe en el embalaje las instrucciones específicas para la temperatura.
- Las asas de acero inoxidable pueden decolorarse cuando se utilizan en un horno, pero esto no afecta a la seguridad o el rendimiento de su utensilio de cocina.
- No utilice nunca el utensilio en el microondas.
- No sumerja una tapa caliente en agua fría.

2. Guía de usuario

Antes del primer uso:

- Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje. Recicle los residuos correctamente.
- Lave con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien con un paño suave.

Cocinar:

Recomendaciones para evitar la deformación de su utensilio de cocina antiadherente Blue Diamond™:

- Nunca deje una sartén vacía sobre un fuego caliente, ya que podría dañar de forma permanente tanto la sartén como la zona de cocción.
- No deje que se caliente en la sartén agua hasta que hierva y se evapore.
- No ponga un utensilio de cocina caliente bajo agua fría. Deje que se enfríe completamente.

Recomendaciones para ahorrar energía y obtener los mejores resultados de cocción y fritura:

- Cocine sobre un fuego que sea de un diámetro similar al de la sartén que ha seleccionado.
- Cuando cocine con gas, ajuste la llama para que no queme los lados de la sartén.
- Los ajustes de temperatura son muy importantes. Se recomienda utilizar una temperatura de baja a media para la mayoría de las cocciones. Los ajustes de temperatura más bajos evitan que la sartén se caliente demasiado, minimizando la carbonización del aceite y los alimentos. El revestimiento antiadherente Blue Diamond™ distribuye el calor de forma más efectiva y puede hacer que algunos alimentos se cocinen más rápido.
- Cuando cocine en inducción (en el caso de que su utensilio de cocina sea apto para inducción) o gas, el utensilio de cocina se calentará muy rápidamente, por lo que deberá tener especial cuidado de no utilizar una temperatura demasiado alta.

Recomendaciones para utilizar su utensilio de cocina en una placa de inducción

A diferencia de las placas eléctricas o cerámicas, en una placa de inducción solamente el borde exterior del fuego detecta la sartén o la olla mediante electroimanes. Para que un fuego con tecnología de inducción reconozca ollas o sartenes, el fondo del utensilio debe entrar en contacto con el borde exterior del fuego.

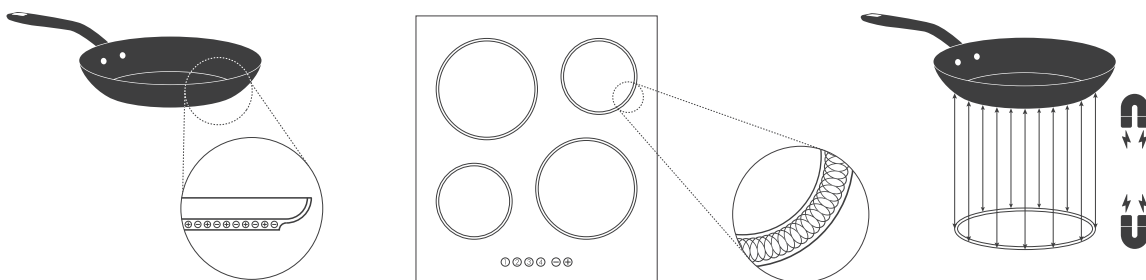
En el caso excepcional de que el fuego no reconozca su sartén, pruebe los siguientes consejos:

BLUEDIAMOND™

CERÁMICA ANTIADHERENTE MEJORADA

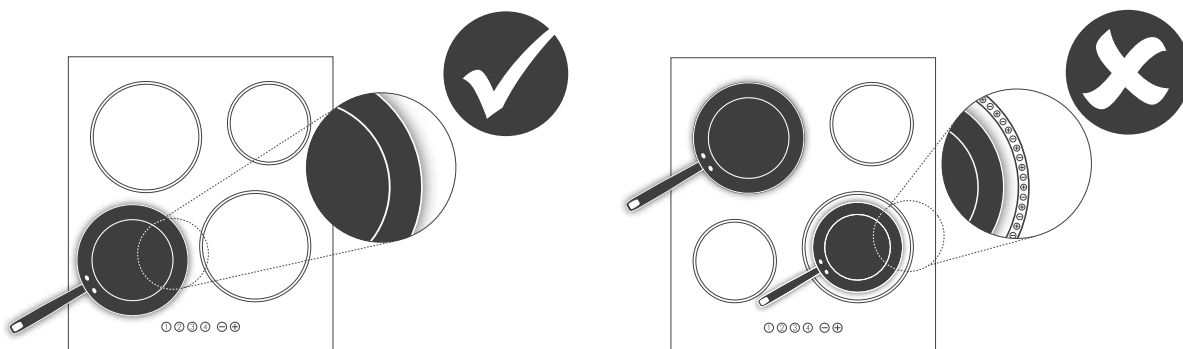
1. Coloque el utensilio de cocina en un fuego del tamaño adecuado

La tecnología de inducción solo funciona eficazmente si la base del utensilio de cocina apto para inducción coincide con el tamaño de la bobina situada bajo la placa de cristal de la placa de inducción (véase la ilustración). Si se utiliza un fuego mayor que el utensilio de cocina, puede que no lo reconozca y, por tanto, no caliente.



2. Coloque el utensilio de cocina en un fuego más pequeño

Si no tiene un fuego que coincida con la base de su utensilio de cocina, seleccione un fuego más pequeño.



3. No coloque el utensilio de cocina exactamente en el centro del fuego

Si no tiene un fuego que sea más pequeño que la base de su utensilio de cocina, le recomendamos que no lo coloque directamente en el centro del fuego. De esta forma, permitirá el contacto entre los puntos exteriores de la base y la bobina de inducción.

4. Consulte siempre las instrucciones y el manual de mantenimiento de su placa de inducción

Compruebe qué diámetro de olla o sartén es adecuado para cada fuego.

Recomendaciones para obtener los mejores resultados culinarios:

- Empiece siempre con una sartén limpia. Lávela cuidadosamente con una esponja o un paño suave y asegúrese de que ha eliminado todos los restos de aceite y alimentos antes de guardar su sartén.
- Saque los alimentos del frigorífico diez minutos antes de cocinarlos o freírlos.
- No deje caer la sartén al suelo y tenga cuidado de no deformarla ni doblarla, ya que podría deformar el revestimiento de cerámica antiadherente, lo que provocaría una reducción de sus propiedades antiadherentes.
- Si los alimentos se pegan ligeramente a la sartén durante la cocción, añada un poco de agua. Al añadir humedad, creará una ráfaga de vapor que desprenderá cualquier resto de alimento.
- Nota: con el paso del tiempo, se produce una reducción natural de las propiedades antiadherentes. Este proceso se ve acelerado por la exposición prolongada de la superficie antiadherente a altas temperaturas, lo que provoca la carbonización de los alimentos y el aceite. La tecnología antiadherente Blue Diamond™ puede soportar un sobrecalentamiento accidental de hasta 450°C durante breves periodos de tiempo, lo que es una característica de seguridad. Esto significa que si su sartén se sobrecalienta accidentalmente, pueden desprenderse humos tóxicos. Asimismo, el propio revestimiento no se despegará ni pelará.

BLUEDIAMOND™

CERÁMICA ANTIADHERENTE MEJORADA

- Cuando las propiedades antiadherentes empiezan a reducirse, el grueso revestimiento cerámico de alta densidad permite utilizar la sartén como una sartén de hierro fundido esmaltada.

Cocinar con aceites y grasas:

- Recomendamos utilizar aceite o mantequilla. Recuerde que algunos aceites y grasas se queman a bajas temperaturas. Utilice aceites y grasas con un elevado punto de humeo, como el aceite de oliva refinado, el aceite de cacahuete, el aceite de maíz y la mantequilla (clarificada). No utilice aceite de oliven virgen extra, ya que no puede soportar las altas temperaturas y dejará una fina capa carbonizada sobre el revestimiento antiadherente.
- Debido a la excelente conductividad del calor de su sartén y la capa antiadherente Blue Diamond™, los aceites y los alimentos pueden carbonizarse muy rápidamente. Siempre cocine a temperatura baja o media y utilice únicamente la temperatura alta para sellar o dorar.
- No utilice ningún tipo de aceite en spray, incluidos aerosoles, vaporizadores y pulverizadores a presión. Estos sprays provocan una acumulación de residuos difícil de eliminar en todo tipo de utensilios de cocina.
- Distribuya siempre el aceite uniformemente sobre la superficie de la sartén.

Utensilios:

- Su utensilio de cocina posee el revestimiento de cerámica antiadherente Blue Diamond™, por lo que puede utilizar utensilios de metal, pero recomendamos utilizar utensilios de plástico, goma o madera para prolongar la vida útil de la sartén. Sin embargo, el revestimiento no puede soportar objetos afilados o cortes con un tenedor o un cuchillo.

Si su conjunto incluye un inserto de vaporera o una espumadera:

- Inserto de vaporera: coloque la vaporera sobre una base con un diámetro similar para cocinar al vapor todo rápidamente.
- Las manchas y los residuos de alimentos en el exterior pueden eliminarse con un estropajo de nailon.
- Evite utilizar lana de acero, estropajos de acero o detergentes abrasivos.
- Ambos elementos son aptos para lavavajillas.

3. Cuidado y limpieza:

- Deje que la sartén se enfríe y luego límpiela minuciosamente después de cada uso.
- Los productos con revestimiento de cerámica antiadherente Blue Diamond™ son muy fáciles de limpiar, y son aptos para lavavajillas. Sin embargo, para conservar su sartén, recomendamos lavarla en agua caliente jabonosa. Aclárela y luego séquela con un paño suave. Las propiedades antiadherentes de los revestimientos de cerámica antiadherentes pueden reducirse en el lavavajillas debido a que los detergentes para lavavajillas poseen un alto nivel de alcalinidad y también pueden contener blanqueador con cloro y fosfatos.
- Si su utensilio de cocina tiene bordes o remaches de aluminio desnudo, pueden decolorarse tras utilizar el lavavajillas. Sin embargo, esto no afectará al rendimiento de su utensilio de cocina.
- NO utilice estropajos afilados de lana de acero o nailon. Para obtener mejores resultados, límpielo con una esponja o un paño suave.
- NO utilice limpiadores de hornos ni ningún limpiador abrasivo o que contenga blanqueador con cloro. No raspe el revestimiento antiadherente.
- Pueden formarse depósitos marrones en el revestimiento antiadherente como resultado de la exposición prolongada a altas temperaturas durante la cocción con grasas y aceites, que pueden estropearse. Esto puede carbonizar las capas de aceite y grasas, lo que puede acelerar la pérdida de las propiedades antiadherentes. Si esto sucede, retire los restos de alimentos sueltos, llene parcialmente la sartén con agua caliente jabonosa y deje que hierva rápidamente. A continuación, apague el fuego y déjelo enfriar. Una vez frío, podrá eliminar fácilmente los alimentos quemados.
- Para quemaduras más resistentes, recomendamos utilizar una esponja de espuma de melamina, que podrá encontrar en la mayoría de comercios, departamentos o tiendas de materiales. Vierta una generosa capa de agua en la sartén y frote ligeramente con movimientos circulares.
- Asegúrese siempre de que la sartén está limpia antes de guardarla.
- Las ligeras marcas sobre la superficie y decoloraciones desarrolladas con el paso del tiempo son normales y no afectarán al rendimiento del revestimiento.
- Placas halógenas y de cerámica: tenga cuidado para asegurarse de que tanto la placa como su producto



BLUEDIAMOND™

CERÁMICA ANTIADHERENTE MEJORADA

antiadherente no presentan residuos, para no rayar la superficie de las placas de cerámica.

Almacenamiento correcto de su utensilio de cocina:

Almacenar sartenes junto a objetos de metal puede causar arañazos o astillas en la superficie del revestimiento antiadherente y en los bordes. Guarde siempre sus sartenes antiadherentes con cuidado, y no coloque tapas con bordes finos y afilados en su interior.

¡Esperamos que disfrute mucho cocinando!

Política de garantía de Blue Diamond™

Su garantía únicamente es aplicable a defectos de material o de fabricación del producto y su revestimiento antiadherente bajo un uso normal y no profesional, de acuerdo con el manual de uso y mantenimiento de Blue Diamond™. Si descubre que su producto está defectuoso durante el periodo de garantía, el propietario original podrá devolverlo al establecimiento correspondiente. Asegúrese de incluir una dirección de devolución, la descripción del defecto del producto, un número de teléfono y cualquier otra información pertinente para la devolución del producto.

La garantía del revestimiento antiadherente Blue Diamond™ está limitada a dos años en defectos de fabricación.

Tras la revisión del producto por parte de Blue Diamond™, si se determina defectuoso, Blue Diamond™ reparará cualquier defecto de fabricación sin cargo alguno, aunque se reserva el derecho de decidir sustituirlo por el producto completo o, si ya no está disponible, por un producto similar.

Los daños ocasionados por un uso incorrecto, accidentes, abuso, sobrecalentamiento, uso comercial o alteración del producto por parte del cliente final, quedan explícitamente excluidos de esta garantía. Esta garantía no cubre las manchas, decoloración o arañazos ocasionados por un uso y desgaste normales. En ningún caso esta garantía dará derecho a compensación alguna por la consecuente pérdida.

Esta garantía solamente se considerará válida con la presentación del comprobante de compra fechado, esta tarjeta de garantía y el producto adquirido. Conserve esta tarjeta de garantía junto con su comprobante de compra.

Esta garantía no afecta a los derechos estatutarios de los consumidores en la UE. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían en función del país.