

## BLUEDIAMOND™ HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET

### 1. Tärkeitä suojatoimia

**Lue kaikki turvaohjeet huolellisesti läpi, ennen kuin käytät tätä tuotetta!**

- Älä päästä lapsia lieden lähelle, kun valmistat sillä ruokaa.
- Vahinkojen välttämiseksi käsittele kuumaa pannua aina huolellisesti.
- Älä koskaan jätä käytössä olevaa pannua vahtimatta, ja varmista, että sen kahvat eivät ulotu lieden reunan yli.
- Katso, että kahvat eivät ulotu kuuman keittolevyn päälle, etteivät ne kuumentuisi.
- Pannun kahvojen lämmönsiirto on erittäin vähäistä. Kannet ja kahvat voivat silti kuumentua, kun kypsennät ruokaa pitkään. Noudata varovaisuutta poistaessasi kannen tai nostaessasi pannua kahvoista. Käytä aina patahanskoja tai ottimia.
- Jos ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tai Bakelite-kahvoissa on silikonista tai käytät lasikansia, tarkista aina pakkauksesta lämpötilaohjeet.
- Älä käytä mikroaaltouunissa.
- Älä upota kuumaa kantta kylmään veteen.

### 2. Käyttöohjeet

**Ennen ensimmäistä käyttökertaa:**

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja laput. Kierrätä jätteet asianmukaisesti.
- Pese lämpimällä tiskivedellä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

**Paistaminen:**

**Suosituksia tarttumattoman Blue Diamond™ -paistoastian vääntymisen estämiseksi:**

- Älä koskaan jätä tyhjää pannua kuumalle levyille. Se voi vahingoittaa pysyvästi pannua ja liettä.
- Älä anna pannulla kiehuvan veden höyrystyä kokonaan.
- Älä huuhtele kuumaa paistoastiaa kylmällä vedellä. Anna paistoastian jäähtyä kokonaan.

**Näin säästät energiaa ja saat parhaat kypsennys- ja paistotulokset:**

- Kypsennä ruoka levyllä, jonka halkaisija on yhtä suuri kuin käyttämäsi pannun pohja.
- Kun käytät kaasuliettä, säädä liekkiä siten, ettei se ulotu pannun reunoille.
- Lämmönsäätö on erittäin tärkeää. Yleensä ruokaa suositellaan valmistamaan matalalla tai keskilämmöllä. Matala lämpötila estää pannua kuumenemasta liikaa sekä ruokaa ja öljyä palamasta. Tarttumaton Blue Diamond™ -pinnoite jakaa lämmön tehokkaasti, jolloin jotkin ruoat saattavat valmistua tavallista nopeammin.
- Kaasu- tai induktioliedellä (jolloin paistoastian tulee soveltua induktioon) paistoastia kuumenee erittäin nopeasti, joten vältä erityisesti korkeita lämpötiloja.

**Suosituksia paistoastian käyttöön induktioliedellä**

Induktioaliedellä (päinvastoin kuin keraamisella tai sähköaliedellä) vain keittolevyn ulkoreuna havaitsee kattilan tai pannun elektromagneettisesti. Jotta induktioaliesi tunnistaa kattilan tai pannun, sen pohjan on kosketettava keittolevyn ulkoreunaa.

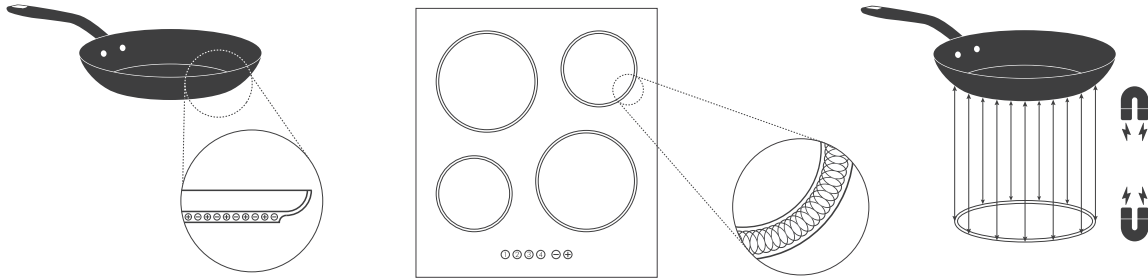
Jos levy ei poikkeuksellisesti tunnista pannua, kokeile seuraavia vinkkejä:

#### 1. Aseta pannu oikeankokoiselle levyille

Induktioalitekniikka toimii vain, jos pannun pohja vastaa induktioalieden lasilevyn alla olevan käänin halkaisijaa (ks. kuva). Jos käytät levyä, jonka halkaisija on isompi kuin pannun halkaisija, liesi ei välttämättä tunnista astiaa eikä lämpene.

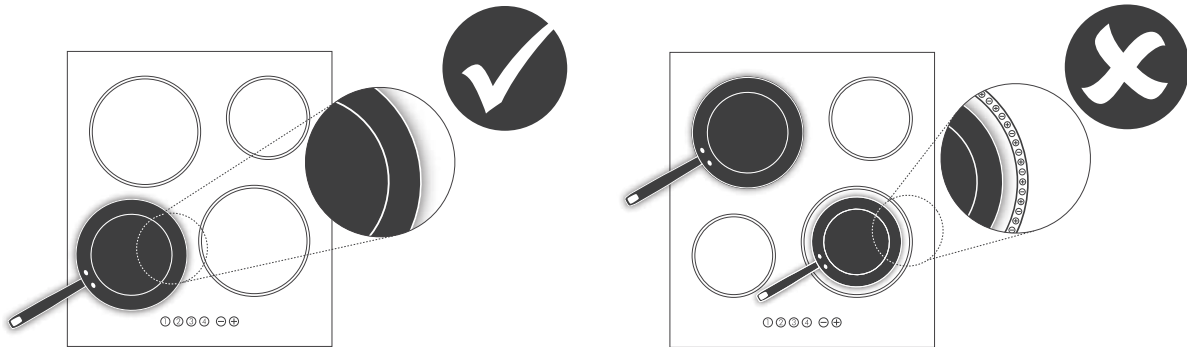
# BLUEDIAMOND™

VAHVISTETTU, KERAAMINEN, TARTTUMATON



## 2. Aseta pannu pienemmälle levyille

Jos mikään levyistä ei vastaa käyttämäsi pannun pohjan halkaisijaa, valitse pienempi levy.



## 3. Älä aseta pannua aivan levyn keskelle

Jos mikään levyistä ei ole pienempi kuin pannun pohjan halkaisija, aseta pannu levyn reunalle. Tällöin pohjan ulkoreuna ja induktiolevyn käämi saavat kontaktin.

## 4. Tarkista aina induktioleiden käyttö- ja hoito-ohjeet

Tarkista, mikä on sopiva kattilan tai pannun halkaisija kullekin levyille.

### Näin saat parhaan mahdollisen lopputuloksen:

- Aloita aina puhtaalla pannulla. Pese pannu jokaisen käyttökerran jälkeen varovasti pehmeällä liinalla tai sienellä ja varmista lopuksi, että olet poistanut kaikki paistoöljyn ja ruoan jäännökset.
- Ota elintarvikkeet jääkaapista 10 minuuttia ennen kuin aiot keittää tai paistaa ne.
- Älä pudota pannua lattialle ja varo vääntämästä tai taivuttamasta pannua, koska tällöin sen tarttumaton keraaminen pinnoite voi vahingoittua, mikä heikentää pinnan ominaisuuksia.
- Jos ruokaa tarttuu hieman pannulle ruoanlaiton aikana, lisää sille vähän vettä. Nesteiden lisääminen tuottaa höyryä, joka irrottaa ruoan jäänteet.
- Huom. Tarttumaton pinta heikkenee luonnollisesti ajan myötä. Näin käy nopeammin, jos tarttumaton pinta altistuu pitkään korkealle lämpötilalle, jolloin ruoka ja öljy hiiltyvät. Tarttumaton Blue Diamond™ -pinta kestää satunnaista ja lyhytaikaista ylikuumenemista aina 450 °C:seen asti, mikä on turvaominaisuus. Tämä tarkoittaa, että jos pannu ylikuumenee vahingossa, siitä ei pääse vapautumaan myrkyllisiä kaasuja. Pinnoite ei myöskään ala kuplia tai irtoa.
- Kun tarttumaton pinta alkaa ohentua, paksun ja tiiviin keraamisen pohjakerroksen ansiosta pannua voidaan käyttää emaloitun valurautapannun tapaan.

### Paistoöljyt ja -rasvat:

- Suosittelemme paistamiseen öljyä tai voita. Muistathan, että joidenkin öljyjen ja rasvojen palamislämpötila on muita matalampi. Käytä öljyjä ja rasvoja, joiden savuamispiste on korkea, kuten jalostettua oliiviöljyä, maapähkinä- tai maissiöljyä tai kirkastettua voita. Älä käytä ekstraneitsytoliiviöljyä, joka ei kestä kuumentamista ja jättää ohuen hiiltyneen kerroksen tarttumattomalle pinnalle.
- Koska pannun ja Blue Diamond™ -pinnoitteen lämmönjohtavuus on erinomainen, ruoka ja öljy voivat palaa pohjaan erittäin nopeasti. Kypsennä ruokaa aina matalalla tai keskilämmöllä ja käytä korkeaa lämpötilaa

# BLUEDIAMOND™

VAHVISTETTU, KERAAMINEN, TARTTUMATON

vain kiehauttamiseen tai ruskistamiseen.

- Älä käytä mitään suihkutettavia öljytuotteita, kuten aerosoleja, sumuttimia tai pumppusuihkeita. Nämä suihkeet voivat muodostaa jäämiä, joita on vaikea poistaa kaikenlaisista keitto- tai paistoastioista.
- Levitä öljy pannulle aina tasaisesti.

## Keittiövälineet:

- Paistoastiasasi on tarttumaton keraaminen Blue Diamond™ -pinnoite, joten voit käyttää metallisia keittiövälineitä, mutta suositlemme muovisia, kumisia tai puisia välineitä pannun käyttöön pidentämiseksi. Pinnoite ei kuitenkaan kestä teräviä esineitä eikä haarukalla tai veitsellä leikkaamista.

## Jos pannuun kuuluu höyrytysosa tai reikäkauha:

- Höyrytysosa: aseta höyrytysosa läpimitaltaan sitä vastaavalle levyille, niin voit höyryttää mitä tahansa nopeasti.
- Ulkopinnalla olevat ruoan jäänteet ja tahrat voi poistaa nailonisella hankaussienellä.
- Älä käytä teräsvillaa, teräksisiä hankaussieniä tai karkeita puhdistusaineita.
- Molemmat tuotteet ovat astianpesukoneen kestäviä.

## 3. Hoito ja puhdistus:

- Anna pannun jäähtyä ja puhdista se huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Keraamisella tarttumattomalla Blue Diamond™ -pinnoitteella varustetut tuotteet on erittäin helppo puhdistaa, ja ne ovat astianpesukoneen kestäviä. Pannu säilyy parhaiten, kun peset sen lämpimällä tiskivedellä. Huuhtele se tämän jälkeen ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä. Keraamisen tarttumattoman pinnoitteen ominaisuudet voivat heikentyä astianpesukoneessa, koska pesuaineet ovat erittäin emäksisiä ja voivat sisältää myös kloriinipitoisia valkaisuaineita ja fosfaatteja.
- Jos paistoastian reunat tai niitit ovat alumiinisia, ne voivat haalistua astianpesukoneessa. Tämä ei kuitenkaan vaikuta paistoastian toimintaan.
- ÄLÄ käytä karkeaa teräsvillaa tai nailonista valmistettuja hankaussieniä. Parhaan tuloksen takaa pehmeä liina tai sieni.
- ÄLÄ käytä uuninpuhdistusaineita, hankaavia pesuaineita tai kloriinia sisältäviä valkaisuaineita. Älä naarmuta tarttumattomaa pinnoitetta.
- Tarttumattomalle pinnoitteelle saattaa muodostua ruskeita jäämiä, jos pannu altistuu pitkään korkealle lämpötilalle ja paistamiseen käytetään hajoavaa rasvaa tai öljyä. Korkeassa lämpötilassa öljy tai rasva voi palaa, mikä voi nopeuttaa tarttumattoman pinnoitteen ominaisuuksien heikentymistä. Jos näin käy, poista ruoka pannulta, täytä pannu osittain lämpimällä vedellä ja kiehauta nopeasti. Kytke sitten liesi pois päältä ja anna veden jäähtyä. Jäähdytymisen jälkeen on melko helppoa pyyhkäistä palanut ruoka pois.
- Jos ruoka pääsee palamaan pahasti, suositlemme käyttämään melamiinivaahdosta valmistettua sientä, jollaisia saa useimmista marketeista, tavarataloista ja rautakaupoista. Kaada pannulle hieman puhdasta vettä ja hankaa kevyesti pyörivällä liikkeellä.
- Varmista aina ennen pannun säilytystä, että se on puhdas.
- Ajan myötä syntyvät vähäiset pintanaarmut ja haalistumat ovat normaaleita eivätkä vaikuta pinnoitteen toimintaan.
- Keraamiset ja halogeeniliedet: Varmista aina, ettei liedellä ja tarttumattomalla pinnoitteella varustetussa tuotteessasi ole ruoan jäänteitä, jotta lieden pinta ei naarmuunnu.

## Paistoastian oikeaoppinen säilytys:

Jos pannuja säilytetään terävien metalliesineiden kanssa samassa paikassa, pannujen tarttumattomaan pinnoitteeseen ja reunoille voi syntyä naarmuja tai niistä voi irrota pieniä paloja. Aseta aina pannut huolellisesti sisäkkäin aläkä laita ohut- ja teräväreunaisia kansia pannujen sisään.

Mukavia ruoanlaittohetkiä!

## Blue Diamond™ -takuukäytäntö

Takuu koskee vain tuotteen ja sen tarttumattoman pinnoitteen materiaaleista tai valmistuksesta johtuvia vikoja tavanomaisessa, ei-ammattimaisessa käytössä noudatettaessa Blue Diamond™ -hoito- ja käyttöohjeita. Jos vika havaitaan takuuajana, alkuperäinen omistaja voi palauttaa tuotteen asianmukaiseen liikkeeseen. Muista ilmoittaa palautusosoite, kuvaus tuotteen viasta, puhelinnumerosi ja muut tuotteen palautuksen kannalta tärkeät tiedot.

Tarttumattoman Blue Diamond™ -pinnoitteen valmistusvikoja koskeva takuu on voimassa kaksi vuotta.

Kun Blue Diamond™ -tuote havaitaan tutkittaessa violliseksi, Blue Diamond™ korjaa valmistusviat maksutta, mutta pidättää oikeuden päättää korvata tuotteen kokonaan uudella tuotteella tai antaa tilalle vastaava tuotteen, jos samaa tuotetta ei ole enää saatavilla.

Tämän takuun ulkopuolelle suljetaan yksiselitteisesti vauriot, jotka johtuvat vahingosta tai siitä, että loppukäyttäjä käyttää tuotetta väärin, tarkoituksen vastaisesti tai kaupallisesti, kuumentaa sitä liikaa ja/tai muuttaa sitä. Takuu ei kata tahroja, haalistumia tai naarmuja, jotka johtuvat normaalista kulumisesta. Tämä takuu ei korvaa missään tapauksessa välillisiä menetyksiä.

Tämän takuun katsotaan olevan voimassa vain, kun asiakas esittää päivätyn ostotositteen, tämän takuukortin ja ostamansa tuotteen. Säilytä tämä takuukortti ostotositteen ohessa.

Tämä takuu ei vaikuta EU:n lainsäädäntöön perustuviin kuluttajansuojaoikeuksiin. Tämä takuu turvaa tietyt lailliset oikeudet, mutta asiakkaalla voi olla muitakin oikeuksia, jotka voivat vaihdella maittain.