

## BLUEDIAMOND™ GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

### 1. Conseils importants

**Lire attentivement toutes les informations de sécurité avant d'utiliser ce produit.**

- Ne pas laisser les enfants s'approcher de la cuisinière pendant que vous cuisinez.
- Afin d'éviter d'éventuelles brûlures soyez prudent lorsque vous prenez votre produit.
- Ne jamais laisser une casserole ou une poêle chauffer sur une cuisinière sans surveillance.
- Évitez que la poignée soit au-dessus de la source de chaleur. Évitez que la poignée dépasse de la surface de la cuisinière.
- La poignée de votre ustensile est conçue de telle façon qu'elle minimise la conduction de la chaleur. Le couvercle et la poignée peuvent devenir chaud pendant une cuisson prolongée. Soyez prudent en ôtant le couvercle ou en prenant votre ustensile par les poignées. Touchez-les prudemment pour vous assurer que les poignées ne sont pas chaudes. Prenez, si nécessaire, des maniques ou des gants isolants.
- Dans le cas de poignée en bakélite ou en acier inoxydable recouvert de silicone, ou lorsque vous avez un couvercle en verre, vérifiez toujours leur résistance à la chaleur avant de mettre les ustensiles dans le four.
- Les poignées en acier inoxydable peuvent se décolorer en cas d'utilisation au four, mais cela n'affectera pas les performances de votre ustensile.
- Ne pas utiliser votre produit dans le micro-ondes.
- Ne plongez pas votre couvercle chaud dans l'eau froide.

### 2. Guide d'utilisation

**Avant la première utilisation :**

- Enlevez l'emballage et toutes les étiquettes collées sur le produit (pensez à les recycler !)
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux.

**Pendant l'utilisation :**

**Recommandations afin de ne pas déformer vos produits antiadhésives :**

- Ne laissez jamais votre ustensile sur la cuisinière sans surveillance. Cela pourrait entraîner des dommages à celui-ci et/ou à votre plaque de cuisson.
- Évitez de chauffer votre ustensile à vide.
- Ne pas mettre les ustensiles chauds sous l'eau froide. Laissez-les refroidir complètement.

**Conseils pour économiser de l'énergie et obtenir de meilleurs résultats de cuisson.**

- Cuisinez sur un brûleur dont le diamètre est le même que le diamètre de l'ustensile que vous utilisez.
- Si vous cuisinez au gaz, ajustez la flamme afin qu'elle ne dépasse pas sur les côtés de l'ustensile.
- Choisissez une température adaptée. Une température basse ou moyenne est recommandée dans la plupart des cas. Une basse température ne préserve pas seulement les nutriments de vos aliments mais évite également que votre ustensile ne devienne trop chaud et donc minimise la carbonisation de vos aliments ou huiles. Le revêtement Blue Diamond™ distribue plus efficacement la chaleur, ce qui permet aux aliments riches en protéine de cuire plus rapidement.
- Lorsque vous cuisinez sur du gaz ou de l'induction (seulement si votre produit est compatible avec l'induction), votre produit chauffe très vite : faites donc attention à la température que vous utilisez.

**Conseils pour utiliser vos ustensiles sur une plaque à induction**

Avec une plaque à induction (contrairement aux taques électriques ou céramiques), seuls les bords circulaires détectent la casserole ou la poêle à l'aide d'électroaimants. Pour que le bec reconnaisse les casseroles et les poêles, le fond de celles-ci doit entrer en contact avec le bord du bec.

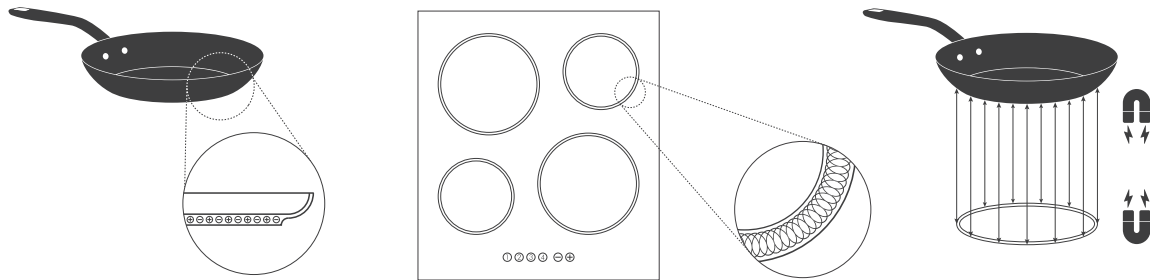
Dans le cas exceptionnel où votre taque ne reconnaît pas votre poêle, suivez ces conseils :

# BLUEDIAMOND™

CÉRAMIQUE ANTIADHÉSIVE RENFORCÉE

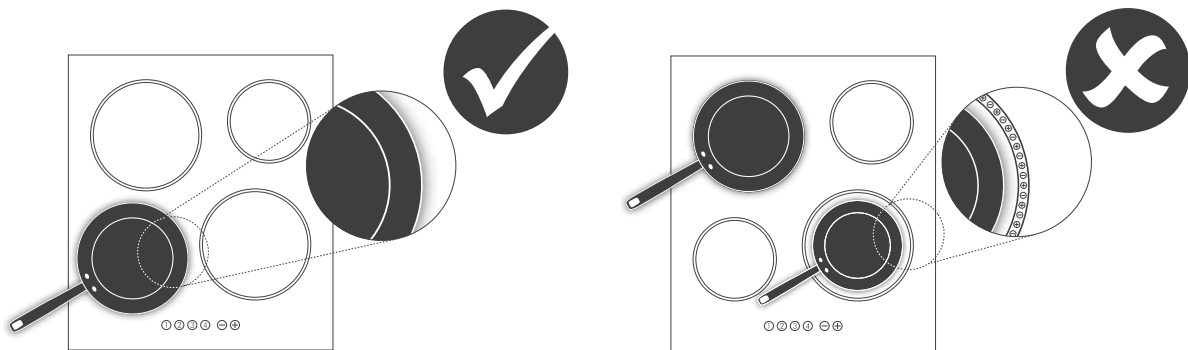
## 1. Placez l'ustensile sur un bec de taille appropriée

L'induction n'est efficace que si la base de votre ustensile adapté à cette technologie correspond à la taille de l'anneau situé sous la couche de verre de la plaque à induction (voir illustration). Si l'ustensile se trouve sur un bec trop large, il se peut que celui-ci ne reconnaisse pas l'ustensile et ne le fasse donc pas chauffer.



## 2. Placez l'ustensile sur un bec plus petit

Si vous n'avez pas de bec de la taille de la base de votre ustensile, choisissez un bec plus petit.



## 3. Ne placez pas l'ustensile exactement au centre du bec

Si vous n'avez pas de bec plus petit que la base de votre ustensile, nous vous conseillons de décentrer votre ustensile sur le bec. Il y aura ainsi un contact entre la portion la plus éloignée de la base et l'anneau à induction.

## 4. Consultez toujours le manuel d'instruction et d'entretien de votre plaque à induction

Vérifiez quel diamètre de casserole ou de poêle correspond à quel bec.

### Conseils pour obtenir une cuisson optimale :

- Commencez toujours avec un ustensile propre. Nettoyez soigneusement votre produit avec un chiffon doux ou une éponge et assurez-vous d'avoir enlevé toutes les traces d'huile de cuisson et de nourriture avant de le ranger.
- Sortez la nourriture de votre réfrigérateur 10 minutes avant de cuisiner ou de frire.
- Si la nourriture adhère à l'ustensile pendant la cuisson, ajoutez une petite quantité d'eau. La vapeur permet de décoller les aliments.
- Après un certain temps, il est normal que les propriétés antiadhésives diminuent. Cela peut être accéléré par l'exposition prolongée de la surface antiadhésive à des températures élevées durant la cuisson, qui amène à la carbonisation de la nourriture et /ou huile. Le revêtement antiadhésif Blue Diamond™ est excellent pour saisir ou frire à haute température jusqu'à 450°C pendant une courte durée, sans danger. Par conséquent, si vous faites surchauffer accidentellement votre ustensile, aucune fumée toxique ne se dégagera. De plus, le revêtement ne se déformera pas ou ne s'effritera pas.
- Lorsque le revêtement antiadhésif commence à s'effriter, le revêtement en céramique permet de continuer à utiliser votre ustensile en toute sécurité comme n'importe quel ustensile émaillé.

# BLUEDIAMOND™

CÉRAMIQUE ANTIADHÉSIVE RENFORCÉE

## Cuisiner avec de l'huile ou du beurre :

- Nous vous recommandons de toujours cuisiner avec de l'huile ou du beurre, même en infime quantité.
- Attention : certaines huiles et graisses brûlent même à basse température.
- Utilisez de bonnes huiles ou graisses comme l'huile d'olive raffinée, l'huile d'arachide, l'huile de maïs et du beurre clarifié.
- En raison de l'excellente conductivité thermique de votre ustensile et du revêtement antiadhésif en Blue Diamond™, la nourriture et l'huile chauffent très rapidement. Par conséquent, cuisinez toujours à une température basse ou moyenne et réservez les températures élevées pour frire ou saisir vos aliments (une fois que votre ustensile est déjà chaud).
- Évitez les huiles en spray (aérosol, vaporisateur ou autre produit du même type) car elles peuvent laisser des résidus difficiles à retirer sur les ustensiles.
- Quand vous utilisez de l'huile, badigeonnez légèrement le fond de votre ustensile au préalable.

## Ustensiles de cuisine :

- Votre ustensile de cuisine permet d'utiliser des ustensiles métalliques.
- Toutefois, l'usage d'ustensiles en nylon, en silicone ou en bois est recommandé pour prolonger la durée de vie de votre produit.
- Par ailleurs, le revêtement ne résiste pas aux objets tranchants ou coupants comme un couteau ou une fourchette.

## Si votre set contient un panier cuit-vapeur ou écumette :

- Panier cuit-vapeur : ajouté à une marmite, wok ou une casserole de même diamètre, il permet de cuire rapidement tout aliment à la vapeur.
- Les résidus de nourriture et les taches sur l'extérieur peuvent être éliminés avec un tampon à récurer en nylon.
- Évitez d'utiliser de la laine d'acier, des tampons à récurer en acier ou des détergents agressifs.
- Le panier cuit-vapeur et écumette passe au lave-vaisselle.

## 2. Entretien et nettoyage :

- Laissez refroidir votre ustensile, puis nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Les produits se nettoient facilement et leur revêtement antiadhésif en céramique Blue Diamond™ résiste au lave-vaisselle. Toutefois, pour préserver votre produit, il est conseillé de le nettoyer à l'eau chaude savonneuse, de bien le rincer et de l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Les propriétés antiadhésives des revêtements en céramique peuvent être altérées au lave-vaisselle en raison du haut degré d'alcalinité des détergents pour lave-vaisselle et du chlore et des phosphates qu'ils peuvent contenir.
- Si votre ustensile a un rebord ou des rivets en aluminium, ils peuvent décolorer après plusieurs passages au lave-vaisselle. Mais cela n'affectera pas les performances de votre produit.
- N'utilisez JAMAIS de tampon métallique ou de tampon à récurer en nylon. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en nettoyant votre ustensile avec une lavette ou une éponge douce.
- N'utilisez JAMAIS de produit nettoyant pour four ou tout autre nettoyant de nature abrasive contenant un agent de blanchiment au chlore. Cela abîmerait le revêtement antiadhésif.
- Si des dépôts de résidus bruns se forment sur le revêtement antiadhésif cela est probablement le résultat d'une exposition prolongée de la surface antiadhésive à de hautes températures lors de cuissons avec des huiles qui se dégradent à haute température. Un film huileux et gras peut se former et peut entraîner une diminution des propriétés antiadhésives de votre produit. Le cas échéant, mettez de l'eau chaude savonneuse dans votre ustensile et faites bouillir. Ensuite, éteignez votre feu et laissez refroidir. Après avoir refroidi, les résidus alimentaires seront plus faciles à enlever. Pour les résidus plus tenaces, plongez votre ustensile dans de l'eau savonneuse et laissez-la tremper quelques heures, puis lavez-la avec une lavette douce. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampon métallique ou de tampon à récurer en nylon, cela endommagerait le revêtement adhésif.
- Pour les plaques de cuisson puissantes, nous recommandons d'utiliser une éponge en mousse deméline, disponible dans la plupart des magasins. Faites couler l'eau dans votre produit et frottez avec soin.
- Assurez-vous que votre ustensile est propre avant de le ranger.
- Les marques légères ou les décolorations qui apparaissent après un certain temps, dues à l'usure, sont normales et n'affecteront pas la performance de votre revêtement.
- Plaques halogènes et vitrocéramiques - Veillez bien à ce que votre plaque et votre produit antiadhésif soient tous deux bien nettoyés, qu'il ne reste pas de résidus de nourriture ou autre, ceci afin de ne pas rayer votre plaque.



# BLUEDIAMOND™

CÉRAMIQUE ANTIADHÉSIVE RENFORCÉE

## **Rangement correct de votre produit :**

Ranger votre ustensile de cuisine auprès d'autres instruments métalliques tranchants peut provoquer des griffures sur la surface du revêtement antiadhésif et sur les côtés. Rangez toujours votre ustensile avec un revêtement antiadhésif avec précaution et ne laissez pas d'autres ustensiles en métal couvrir votre produit. Cela pourrait l'abîmer. Nous vous conseillons d'utiliser des protèges ustensiles en nylon ou tissu.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner !

## **Garantie Blue Diamond™**

La garantie s'applique uniquement aux défauts matériels ou de fabrication du produit et de son revêtement antiadhésif dans des conditions normales d'utilisation, non professionnelles, et conformes aux recommandations du Manuel d'utilisation et d'entretien Blue Diamond™. Si vous découvrez que le produit est défectueux pendant la période de garantie, renvoyez-le au magasin où il a été acheté. Assurez-vous également d'inclure une adresse de retour, la description du défaut, votre numéro de téléphone ainsi que toute autre information pouvant nous être utile.

La garantie sur le revêtement antiadhésif Blue Diamond™ est limitée à 2 ans pour les défauts de fabrication.

Si, après examen par Blue Diamond™, le produit s'avère défectueux, Blue Diamond™ réparera gratuitement tout défaut de fabrication, en se réservant le droit de remplacer le produit dans son ensemble ou, s'il n'est plus disponible, de le remplacer par un produit similaire.

Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation du produit, d'accidents, d'une surchauffe, d'un usage commercial et/ou d'une modification du produit par l'utilisateur sont expressément exclus de la garantie. La garantie ne couvre pas les taches, décolorations ou rayures dues à l'usure normale du produit. En aucun cas la présente garantie ne pourra donner lieu à une indemnisation pour pertes indirectes.

La garantie ne sera valable que sur présentation d'une preuve d'achat datée, de la carte de garantie et du produit en question. Veuillez conserver cette carte de garantie avec votre preuve d'achat.

Cette garantie est en conformité avec les Droits des consommateurs tels qu'ils sont définis par l'Union européenne et est soumise au droit français.

Cette garantie vous permet de bénéficier de droits spécifiques en plus d'autres droits éventuels variant d'un pays à l'autre.