

BLUEDIAMOND™ GEBRUIKSAANWIJZING

1. Belangrijke raadgevingen

Tips om betere bereidingen te maken:

- Laat kinderen niet in de buurt van het fornuis komen terwijl u aan het koken bent.
- Wees steeds voorzichtig bij het vastnemen van warm kookgerei. Zo vermijdt u eventuele brandwonden.
- Laat om veiligheidsredenen uw kookgerei in gebruik nooit onbewaakt achter.
- Laat de handvatten niet boven de warmtebron staan en laat de grepen niet over de rand van het fornuis komen.
- De handvatten en grepen van de pannen zijn gemaakt om zo weinig mogelijk warmte door te laten, maar ze kunnen warm worden na een lange kooktijd. Wees dus voorzichtig bij het vastnemen van de handvatten of het wegnemen van de deksels.
- Gebruik pannenlappen indien nodig en gebruik steeds isolerende wanten wanneer u een pot of pan uit een warme oven neemt.
- Wat handvatten in bakeliet of roestvrijstaal met siliconen of glazen deksels betreft, gaat u best eerst na of ze bestand zijn tegen hoge temperaturen voordat u ze in de oven plaatst.
- De roestvrijstalen grepen kunnen verkleuren bij gebruik in de oven, maar dat heeft geen invloed op de prestatie van uw kookgerei.
- Niet gebruiken in een microgolfoven.
- Dompel een heet deksel niet onder in koud water.

2. Gebruik

Voor het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels. Recycleer uw afval.
- Was het product in warm water met een beetje afwasmiddel, spoel en droog goed af.

Tijdens het koken:

Aanbevelingen om vervorming van uw kookgerei met de Blue Diamond™ antikleefplaat te voorkomen:

- Verwarm de pan dan niet tot een hogere temperatuur dan noodzakelijk en laat uw pot of pan niet langer dan nodig op de warmtebron staan. Laat een pan nooit leeg op een warm fornuis staan en vermijd droogkoken.
- Laat heet kookgerei niet in contact komen met koud water. Laat het kookgerei eerst volledig afkoelen.

Tips om energie te besparen en om tot betere kookresultaten te komen:

- Plaats de pot of pan steeds op een kookplaat/brander die aangepast is aan de bodemdiameter van het product. Op gas: houd de vlam in het midden van de bodem en zorg ervoor dat het vuur niet over de zijranden van de pan komt.
- Kies een hoge temperatuur om vloeistoffen te koken of te laten inkoken, maar zet op een matig vuur om de voedingswaren op te warmen, te laten sudderen of om delicate sauzen te bereiden. Om de antikleefeigenschappen van de pan maximaal te behouden én om energie te sparen, wordt afgeraden de pan in de vaatwasser te reinigen.
- Koken op inductie (gebruik enkel kookgerei dat voor inductie geschikt is) of op gas zorgt voor een zeer snelle verhitting van uw kookgerei: hoge temperaturen gebruikt u daarom beter niet.

Tips voor het gebruik van je kookgerei op een inductievuur

Bij een inductievuur (anders dan bij elektrische of keramische vuren), zorgt enkel de buitenrand van de kookplaat voor detectie van de pot of pan, door middel van elektromagneten. Als potten of pannen met inductietechnologie herkend moeten worden door een vuur, moet er een connectie zijn met de buitenrand van de kookplaat en de onderkant van de pot of pan.

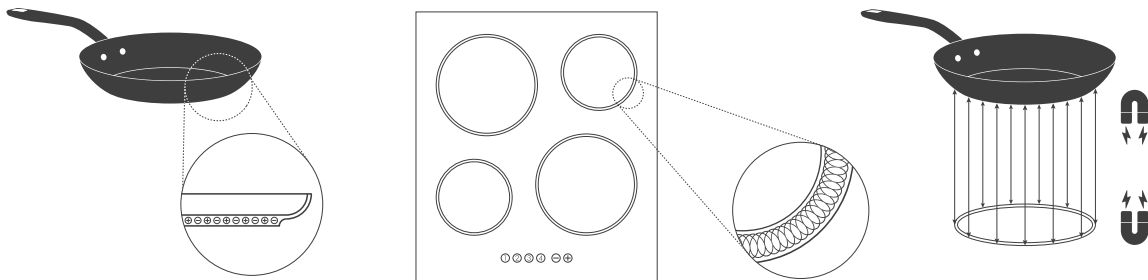
In het uitzonderlijke geval dat uw pan niet herkend wordt door uw vuur probeer dan volgende tips:

BLUEDIAMOND™

VERSTERKTE KERAMISCHE ANTIKLEEFPLAAG

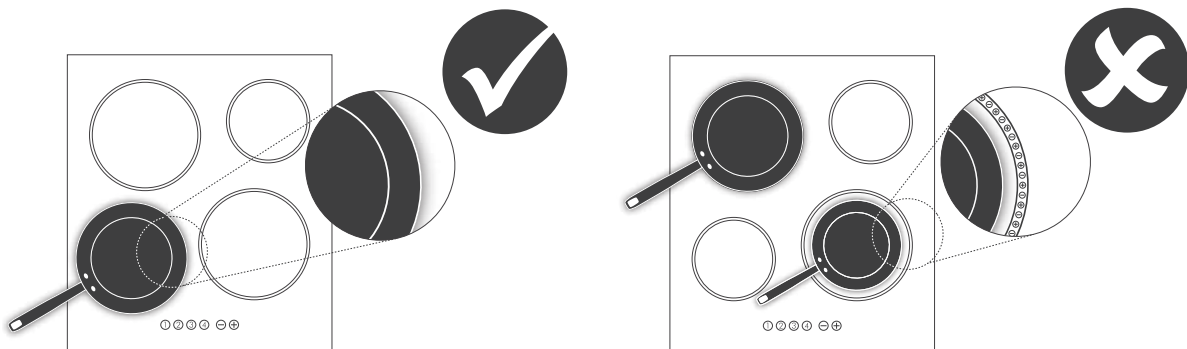
1. Plaats het kookgerei op een aangepaste kookplaat

Inductietechnologie werkt alleen effectief als de inductie geschikte bodem van het kookgerei aangepast is aan de grootte van de spoel onder de glazen plaat van het inductievuur (zie afbeelding). Wanneer een kookplaat gebruikt wordt die groter is dan de bodem van het kookgerei kan het zijn dat het kookgerei niet wordt herkend. Het kookgerei zal dan ook niet opwarmen.



2. Plaats het kookgerei op een kleinere kookplaat

Als u geen kookplaat heeft die overeenkomt met de bodem van het kookgerei, kies dan een kleinere kookplaat.



3. Plaats het kookgerei niet helemaal in het midden van de kookplaat

Als u geen kookplaat heeft die kleiner is dan de bodem van het kookgerei adviseren wij om het kookgerei niet helemaal in het midden van de kookplaat te positioneren. Dit om contact tussen de buitenste punten van de bodem met de inductie-spoel toe te laten.

4. Raadpleeg steeds de gebruiks- en onderhoudshandleiding van je inductievuur

Kijk na welke diameter van je pot of pan geschikt is voor welke kookplaat.

Tips om betere bereidingen te maken:

- Begin altijd met een schone pan. Was de pan zorgvuldig na elk gebruik en zorg ervoor dat u altijd alle resten van vetstof en/of voedingsmiddelen verwijdt vooraleer u de pan wegbergt.
- Haal de voedingsmiddelen 10 minuten voor u begint te koken of bakken uit de koelkast.
- Laat de pan niet vallen op de grond, vermijd het vervormen of buigen van de pan, dit kan de keramische antiaanbaklaag vervormen, wat resulteert in vermindering van de non-stick eigenschappen.
- Vergeet niet de pan en de vetstof voor te verwarmen vooraleer u het voedsel in de pan legt.
- Indien voedsel aan de pan zou blijven kleven tijdens het koken, voeg dan een klein beetje water toe op de plaats waar het voedsel aan de pan kleeft. Het toevoegen van vocht zorgt voor stoom die het aangekleefde voedsel zal losmaken.
- Opmerking: Het is normaal dat de antikleefeigenschappen van de pan na een tijdje afnemen. Als gevolg van aangebrande olie en voedselresten kan deze vermindering sneller optreden wanneer de pan langdurig oververhit werd. De Blue Diamond™ antiaanbaklaag is bestand is tegen kortstondige oververhitting van de

BLUEDIAMOND™

VERSTERKTE KERAMISCHE ANTIKLEEFPLAAG

pan tot 450°C. Wanneer uw pan per ongeluk oververhit, kunnen er geen toxische stoffen vrijkomen. Bovendien geeft dit geen aanleiding tot het afschilferen of loskomen van de antiaanbaklaag.

- Wanneer de anti-aanbakeigenschappen verminderd zijn, kan de pan gebruikt worden als een gietijzeren geëmailleerde pan omwille van de dikke en solide keramische onderlaag.

Koken met olie en boter:

- Zelfs bij het bakken in een pan met antikleeflaag is een beetje vetstof nodig. De keuze van de vetstof is hierbij zeer belangrijk. Best kiest men voor een vetstof die geschikt is voor langdurige verhitting. Gebruik een olie die bestand is tegen hoge temperaturen (arachideolie, maïsolie, rijstolie) en bijvoorbeeld geen extra vierge olijfolie (olijfolie van de eerste persing).
- Dankzij de uitstekende warmtegeleiding van zowel de pan als de Blue Diamond™ antiaanbaklaag, kunnen voedsel en olie snel aanbranden. Gebruik daarom de lage en gemiddelde temperaturen. Gebruik hoge temperaturen enkel voor het dichtschroeien of bruinen van voedsel.
- Oliesprays zijn niet aan te raden aangezien ze een opstapeling van resten veroorzaken die moeilijk te verwijderen zijn.
- Verdeel olie steeds over de oppervlakte van de pan.

Keukengerei:

- Met de Blue Diamond™ antikleeflaag mag u metalen spatels gebruiken, maar wij raden weliswaar kunststof, rubberen of houten materiaal aan met het oog op een langere levensduur van uw pan. De antikleeflaag is echter niet bestand tegen scherpe of snijdende objecten zoals een mes of vork.

Indien uw set een stoommandje of schuimspaander bevat:

- Stoommandje: plaats het stoommandje in een gewone kookpot, wok of -pan met ongeveer dezelfde diameter om alles mooi gelijkmatig te stomen.
- Verwijder voedselresten en vlekken aan de buitenkant met een nylon schuursponsje.
- Vermijd staalwol, stalen schuursponsjes of agressieve detergents.
- Beide items zijn vaatwasbestendig.

3. Onderhoud en Reiniging:

- Laat een hete pan eerst afkoelen alvorens ze te reinigen.
- Producten met een antikleeflaag kunnen gemakkelijk gereinigd worden. Producten met de Blue Diamond™ antiaanbaklaag zijn vaatwasbestendig. Gebruik bij voorkeur warm water met zeep, spoel af en droog af met een zachte doek. De antikleefeigenschappen van keramische antikleeflagen kunnen teniet worden gedaan in de vaatwasmachine doordat vaatwasproducten een hoog alkalinegehalte hebben en soms zelfs chloorbleekmiddel en fosfaten bevatten.
- Als uw pan voorzien is van onbedekte aluminium randen of klinknagels, kunnen deze verkleuren na gebruik in de vaatwasser. De prestaties van uw pan worden hierdoor echter niet aangetast.
- Gebruik GEEN scherpe staalwol of nylon schuursponsjes. Reinig met een zachte doek of spons voor het beste resultaat.
- Gebruik nooit bleekwater, javelwater, schuurmiddelen of staalwol. Gebruik ook nooit metalen of nylon schuursponsjes.
- Hardnekkige, verbrande zwarte etensresten zijn waarschijnlijk het gevolg van een langdurige blootstelling aan te hoge temperaturen. Om deze te verwijderen is het aan te raden de pan te laten weken met wat water en afwasmiddel (eventueel een ganse nacht). Daarna reinigen met een zachte lap, spons of borstel. Je kan ook de hardnekkige vlekken verwijderen met een melamine spons; deze is te verkrijgen in de meeste winkels.
- Het is belangrijk pannen met een antikleeflaag na elk gebruik goed te reinigen, maar af en toe is het ook nodig ze wat grondiger te ontvetten. Test de kwaliteit van de keramische laag door de pan nat te maken met zuiver water en ze verticaal te houden:
- Als het water er volledig afloopt zonder druppels na te laten, is geen extra reiniging nodig. Indien er druppels aan de keramische laag blijven hangen, is een extra reiniging/ontvetting noodzakelijk.
- Op termijn is het mogelijk dat er kleine markeringen en verkleuringen zichtbaar worden op het oppervlak van de pan. Het is normaal dat deze veranderingen optreden. Dit zal niets veranderen aan de kwaliteit van uw product.
- Wanneer u kookt op een keramische of halogeenplaat, zorg er dan voor dat uw plaat en uw kookgerei vrij zijn van resten zodat de keramische oppervlakte niet wordt beschadigd.



BLUEDIAMOND™

VERSTERKTE KERAMISCHE ANTIKLEEFPLAAG

Veilig opbergen:

Door uw pannen samen met andere scherpe metalen objecten op te bergen kunnen er krassen ontstaan of kunnen de randen en het oppervlak van de antiaanbaklaag aangetast worden. Wees daarom steeds voorzichtig bij het opbergen van antikleefpannen en plaats geen metalen deksels met scherpe randen in de pannen.

We wensen u heel veel kookplezier!

Garantiebeleid Blue Diamond™

De garantie is enkel geldig indien de onderhoudsinstructies tijdens het gebruik worden gerespecteerd. Garantie is van toepassing bij defecten ten gevolge van gebrek aan materiaal en/of productie en defecten van de Blue Diamond™ antikleeflaag bij normaal huishoudelijk gebruik. Indien uw product tijdens de garantieperiode een defect vertoont dan kan u het terugbrengen naar de winkel van aankoop. Gelieve uw adres, een beschrijving van het defect, uw telefoonnummer en elke informatie die voor ons nuttig kan zijn, te vermelden.

De garantie op de antikleeflaag Blue Diamond™ is beperkt tot 2 jaar op productiefouten.

Indien bij nazicht blijkt dat het product een defect vertoont dan zal Blue Diamond™ het product kosteloos vervangen. Blue Diamond™ behoudt het recht om indien het product niet meer voorradig is het te vervangen door een gelijkwaardig product.

Defecten veroorzaakt door nalatigheid, misbruik, professioneel of commercieel gebruik en/of normale slijtage worden niet gedekt door de garantie. De garantie dekt geen verkleuringen, krassen en andere vormen van slijtage veroorzaakt door normaal huishoudelijk gebruik. In geen geval zullen bovenstaande defecten recht geven op een vergoeding of vervanging.

Deze garantie is enkel geldig op vertoon van een aankoopbewijs, de garantietaart en het aangekochte product. Gelieve de garantietaart samen met het aankoopbewijs te bewaren.

Deze garantie heeft geen invloed op de Rechten van de Consumenten zoals bepaald door de Europese Unie. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten. U kan nog andere rechten hebben, die variëren van land tot land.