

## BLUEDIAMOND™ SKÖTSEL OCH ANVÄNDNING

### 1. Viktiga säkerhetsråd

**Läs all säkerhetsinformation noga och grundligt innan du använder produkten!**

- Låt inte barn vara i närheten av hällen när du lagar mat.
- Lakta alltid försiktighet när du hanterar varma kokkärn för att undvika skada.
- Av säkerhetsskäl bör du aldrig lämna kokkärn utan uppsikt när de används. Försäkra dig även om att handtagen inte sticker ut över hällkanten.
- Låt inte handtag sticka ut över en varm platta, eftersom de då kan bli mycket varma.
- Handtagen på ditt kokkärn är konstruerade för att minimera värmeöverföringen. Lock och handtag kan likväl bli mycket varma vid långvarig matlagning. Lakta försiktighet när du tar av lock eller lyfter i handtagen. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.
- Se alltid efter på förpackningen om det finns särskilda temperaturriktlinjer för de fall då kokkärlet är försett med bakelithandtag eller handtag i rostfritt stål med silikon eller då glaslock används.
- Använd inte i mikrovågsugn.
- Sänk inte ned ett varmt lock i kallt vatten.

### 2. Användning

**Före första användningen:**

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Återvinn avfallet på lämpligt sätt.
- Diska i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka grundligt med en mjuk trasa.

**Matlagning:**

**Rekommendationer för att förhindra att ditt Blue Diamond™ -non-stick-kärn slår sig:**

- Lämna aldrig en tom panna på en varm platta. Det kan skada din panna och häll permanent.
- Låt inte din panna torrkoka.
- Spola inte varma kokkärn med kallt vatten. Låt kokkärlet svalna helt.

**Rekommendationer för energibesparing och bästa tillagningsresultat:**

- Använd en platta som har ungefär lika stor diameter som den panna du har valt.
- Vid matlagning med gas justerar du flammen så att den inte slår upp längs pannans sidor.
- Värmeinställningarna är mycket viktiga. Låg till medelhög värme rekommenderas för de flesta typer av matlagning. Lägre värme förhindrar att pannan blir för varm samt minimerar förkolningen av livsmedel och oljor. Non-stick-beläggningen Blue Diamond™ fördelar värmen effektivare och kan göra så att vissa livsmedel tillagas snabbare.
- Vid matlagning på induktion (endast om ditt kokkärn lämpar sig för induktion) eller med gas värms kokkärlet upp mycket snabbt. Var därför särskilt noga med att inte använda hög värme.

**Rekommendationer för användning av ditt kokkärn på en induktionshäll**

Med en induktionshäll (till skillnad från el- och keramikhällar) är det bara plattans ytterkant som känner av kastrullen eller pannan med hjälp av elektromagneter. För att kastruller eller pannor med induktionsteknik ska upptäckas av en platta, måste kastrullens eller pannans botten komma i kontakt med plattans ytterkant.

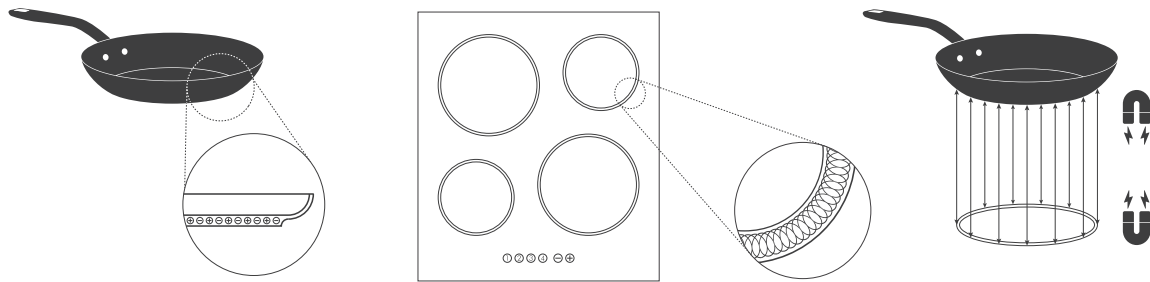
Om din panna någon gång inte skulle upptäckas av din häll kan du pröva följande tips:

#### 1. Ställ kokkärlet på en platta av lämplig storlek

Induktionstekniken fungerar effektivt endast om induktionskärlets botten motsvarar storleken på spolen under induktionshällens glasskiva (se illustration). Om en platta som är större än kokkärlet används kan det hända att kokkärlet inte upptäcks och följaktligen inte värms upp.

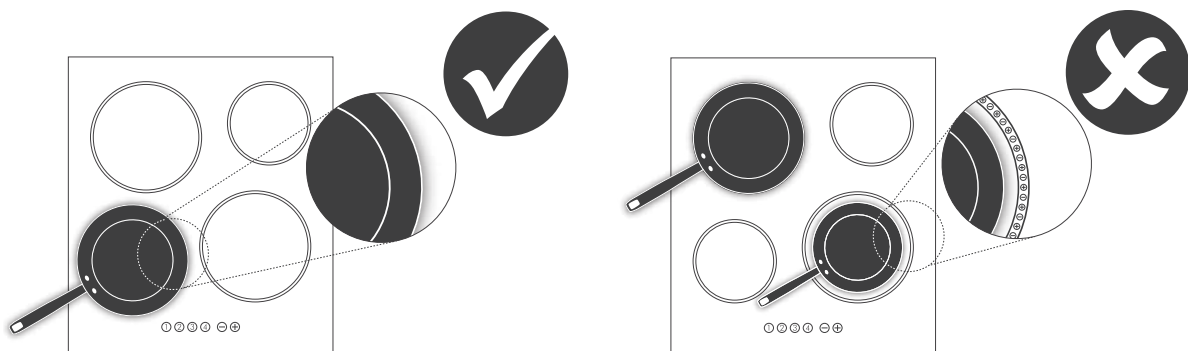
# BLUEDIAMOND™

FÖRSTÄRKT KERAMISK NON-STICK-BELÄGGNING



## 2. Ställ kokkärlet på en mindre platta

Om du inte har en platta som motsvarar botten på ditt kokkärl, väljer du en mindre platta.



## 3. Ställ inte kokkärlet precis i mitten av plattan

Om du inte har en platta som är mindre än botten på ditt kokkärl, råder vi dig att inte placera kokkärlet exakt i mitten av plattan. På så sätt uppstår kontakt mellan botten ytterkanter och induktionsspolen.

## 4. Se alltid efter i bruks- och skötselanvisningarna för din induktionshäll

Kontrollera vilken kastrull- eller panndiameter som är lämplig för respektive platta.

### Rekommendationer för bästa non-stick-funktion:

- Börja alltid med en ren panna. Diska noga med en mjuk trasa eller svamp och försäkra dig om att du har tagit bort alla rester av matolja och mat innan du ställer undan din panna.
- Ta ut livsmedlet ur kylskåpet 10 minuter innan du tänker tillaga det.
- Akta så att du inte tappar pannan i golvet. Var även försiktig så att pannan inte slår sig eller blir böjd, eftersom det kan deformera den keramiska non-stick-beläggningen och leda till försämrade non-stick-egenskaper.
- Om maten fastnar något i pannan under tillagningen tillsätter du en liten mängd vatten. Den vattenånga som bildas får eventuella matrester att lossna.
- Anmärkning: Det är naturligt att non-stick-egenskaperna försämras med tiden. Denna process påskyndas om non-stick-ytan utsätts för hög värme under längre tid, vilket får livsmedel och olja att förkolnas. Non-stick-tekniken Blue Diamond™ klarar kortvarig oavsiktlig upphettning upp till 450 °C, vilket är en säkerhetsfunktion. Detta betyder att inga giftiga ångor frigörs om du råkar överhettas pannan. Dessutom släpper inte själva beläggningen från pannan.
- När non-stick-ytan börjar försvagas innebär det tjocka, kompakta keramiska underlagret att pannan kan användas precis som en emaljerad gjutjärnspanna.

### Matoljor och maffetter:

- Vi rekommenderar att du använder olja eller smör. Kom ihåg att vissa oljor och fetter bränner vid lägre temperaturer. Använd oljor och fetter som har en hög rykpunkt, som raffinerad olivolja, jordnötsolja, majsolja och (skirat) smör. Använd inte extra jungfruolivolja, eftersom den inte klarar hög upphettning utan lämnar ett tunt förkolnat skikt på din non-stick-produkt.
- På grund av din pannas utmärkta värmeledningsförmåga och Blue Diamond™-non-stick-lagret förkolnas

# BLUEDIAMOND™

FÖRSTÄRKT KERAMISK NON-STICK-BELÄGGNING

livsmedel och olja mycket snabbt. Tillaga alltid maten på låg till medelhög värme och använd hög värme endast för sautering eller bryning.

- Använd inte någon typ av oljesprayer, inklusive aerosoler, dim- och pumpsprayer. Dessa sprayer bygger upp rester som är svåra att få bort från alla typer av kokkärl.
- Fördela alltid oljan jämnt över pannans yta.

## Redskap:

- Ditt kokkärl har den keramiska non-stick-beläggningsen Blue Diamond™. Du kan använda metallredskap, men redskap i plast, gummi eller trä rekommenderas för att förlänga pannans livslängd. Beläggningsen klarar dock inte vassa föremål eller att du skrapar den med kniv och gaffel.

## Om en ånginsats eller hålslev ingår i ditt set:

- Ånginsats: Ställ ångkokaren på en platta med ungefär lika stor diameter för att snabbt ångkoka allt.
- Matrester och fläckar på utsidan kan tas bort med en skrubbsvamp av nylon.
- Undvik att använda stålull, stålsvampar eller starka rengöringsmedel.
- Båda artiklarna tål maskindisk.

## 3. Skötsel och rengöring:

- Låt pannan svalna och rengör den sedan grundligt efter varje användning.
- Produkter med den keramiska non-stick-beläggningsen Blue Diamond™ är väldigt enkla att rengöra och tål maskindisk. Men för att skydda pannan bör den diskas i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka sedan med en mjuk handduk. Keramiska non-stick-beläggningsars non-stick-egenskaper kan brytas ned i diskmaskinen på grund av att maskindiskmedel har hög alkalinitet och även kan innehålla klorblekmedel och fosfater.
- Om ditt kokkärl har synliga kanter eller nitar av aluminium kan dessa missfärgas av att diskas i maskin. Men det påverkar inte ditt kokkärls prestanda.
- Använd INTE skrubbsvampar av stålull eller nylon eftersom de kan skada beläggningsen. Rengör med en mjuk trasa eller svamp för bästa resultat.
- Använd INTE ugnsgörare eller något rengöringsmedel som är slipande eller som innehåller klorblekmedel. Repa inte non-stick-beläggningsen.
- Bruna avlagringar kan bildas på non-stick-beläggningsen om kokkärlet utsätts för hög värme under längre stunder vid matlagning med fetter och oljor som kan brytas ned. Detta kan ge upphov till förkolnade olje- och fettfilmer som kan påskynda förlusten av non-stick-prestanda. Om detta sker gör du så här: Töm pannan på eventuella lösa matrester. Fyll den delvis med varmt vatten med diskmedel och låt koka upp hastigt. Stäng sedan av plattan och låt svalna. När pannan har svalnat bör den fastbrända maten enkelt kunna torkas bort.
- I svårare fall rekommenderar vi att du använder en melaminsvamp, som finns i de flesta livsmedelsaffärer, varuhus och järnaffärer. Häll en liten mängd vanligt vatten i pannan och gnugga lätt med cirkulära rörelser.
- Se alltid till att pannan är ren innan du ställer undan den.
- Mindre märken i ytan och missfärgningar som uppstår med tiden är normala och påverkar inte beläggningsens prestanda.
- Halogen- och keramikhällar – Var noga med att se till att din häll och din non-stick-produkt hålls fria från småskräp så att keramikhällens yta inte repas.

## Korrekt förvaring av kokkärl:

Om pannor förvaras tillsammans med andra vassa metallredskap kan det orsaka repor eller hack i non-stick-beläggningsens yta och på kanterna. Var alltid försiktig när du ställer dina non-stick-pannor i varandra, och lägg inga lock med tunna, vassa kanter inuti dina kokkärl.

Vi önskar dig stor matlagningsglädje!



# BLUEDIAMOND™

FÖRSTÄRKT KERAMISK NON-STICK-BELÄGGNING

## Blue Diamonds™ garantipolicy

Din garanti gäller endast för fel i produktens och dess non-stick-beläggningens material eller utförande vid normal, icke-yrkesmässig användning i enlighet med Blue Diamonds™ skötsel- och bruksanvisningar. Om det under garantiperioden konstateras att din produkt är behäftad med fel, kan den ursprungliga ägaren returnera den till aktuell butik. Se även till att ange en returadress, en beskrivning av produktfelet, telefonnummer och eventuell annan information som har samband med produktreturen.

Garantin på non-stick-beläggningen Blue Diamond™ är begränsad till två år för fabrikationsfel.

Om produkten vid Blue Diamonds™ undersökning konstateras vara behäftad med fel, reparerar Blue Diamond™ det bristfälliga utförandet kostnadsfritt. Blue Diamond förbehåller sig rätten att välja att byta ut produkten mot en likadan produkt eller, om denna inte längre är tillgänglig, mot en likvärdig produkt.

Skada som orsakats av felaktig användning, olyckshändelser, ovarsam hantering, överhettning, kommersiell användning och/eller förändring av produkten av slutkunden, är uttryckligen undantagen från garantin. Garantin omfattar inte fläckar, missfärgning eller repor till följd av normalt slitage. Garantin ger under inga omständigheter upphov till ersättning för följdskada.

Garantin anses giltig endast mot uppvisande av ett daterat inköpsbevis, detta garantikort och den inköpta produkten. Behåll garantikortet tillsammans med ditt inköpsbevis.

Garantin påverkar inte lagstadgade konsumenträttigheter inom EU. Garantin ger dig specifika juridiska rättigheter. Du kan även ha andra rättigheter, som varierar från land till land.