

BLUEDIAMOND™
ENHANCED CERAMIC NON-STICK

CARE & USE INSTRUCTIONS
COOKWARE ALUMINIUM



EN - ENGLISH



NL - DUTCH



FR - FRENCH



DE - GERMAN



DA - DANISH



EL - GREEK



ES - SPANISH



FI - FINNISH



IT - ITALIAN



PL - POLISH



SV - SWEDISH



1. IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!

- Do not allow children near the hob while cooking.
- To avoid injury always use caution when handling hot cookware.
- For safety reasons, never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of the hob.
- Do not allow handles to extend over a hot burner, otherwise the handles might become hot.
- The handles of your cookware are constructed to minimize heat transfer. Nevertheless, lids and handles may become hot during prolonged cooking. Use caution when removing lids or lifting with the handles. Always use oven gloves or holders.
- Where Bakelite handles or stainless steel handles with silicone are fitted, or glass lids are used, always check the packaging for specific temperature guidelines.
- Stainless steel handles can discolour when used in an oven, but that does not affect the safety or performance of your cookware.
- Do not use in a microwave.
- Do not submerge a hot lid in cold water.

2. USAGE GUIDE

Before first use:

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle waste properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Cooking:

Recommendations to prevent the warping of your non-stick Blue Diamond™ cookware:

- Never leave an empty pan on a hot burner. Doing so can permanently damage your pan and hob.
- Do not allow boiling water in your pan to heat until it is evaporated.
- Do not put hot cookware under cold water. Allow the cookware to cool completely.

Recommendations for energy-saving and best cooking and frying results:

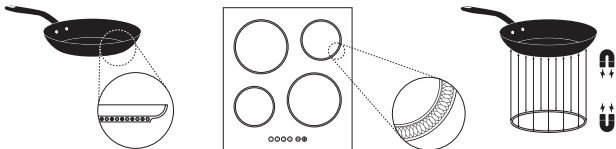
- Cook on a burner that is similar in base diameter to the pan you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
- Heat settings are very important. Low to medium heat settings are recommended for most cooking. Lower heat settings prevent the pan from becoming too hot, minimizing carbonization of food and oils. The Blue Diamond™ non-stick coating distributes heat more effectively and may cause some foods to cook more quickly.
- When cooking on induction (only if your cookware is suitable for induction) or gas, the cookware heats up very quickly; therefore be especially careful not to use high heat.

Recommendations for the use of your cookware on an induction hob

With an induction hob (unlike electric or ceramic hobs), only the outer edge of the hob detects the pot or pan by means of electromagnets. For pots or pans with induction technology to be recognised by a burner, the bottom of the pot or pan must come into contact with the outer edge of the burner. In the exceptional case that your pan is not recognised by your hob, try the following tips:

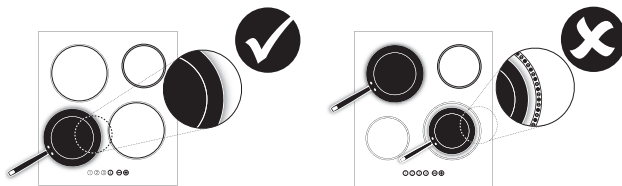
1. Place the cookware on an appropriately sized burner

Induction technology only works effectively if the base of the cookware suitable for induction matches the size of the coil beneath the glass plate of the induction hob (see illustration). If a burner is used that is larger than the cookware, the cookware may not be recognised and so will not heat up.



2. Place the cookware on a smaller burner

If you do not have a burner that matches the base of your cookware, select a smaller burner.



3. Do not place the cookware exactly in the centre of the burner

If you do not have a burner that is smaller than the base of your cookware, we advise you not to position the cookware directly in the centre of the burner. This will allow contact between the outermost points of the base and the induction coil.

4. Always consult the instructions and maintenance manual for your induction hob

Check which diameter of pot or pan is suitable for which burner.

Recommendations for best food release:

- Always start with a clean pan. Wash carefully with a soft cloth or sponge and be sure that you have removed all traces of cooking oil and food before you store your pan.
- Remove food from the refrigerator 10 minutes before you intend to cook or fry.
- Do not drop the pan on the floor and be careful not to warp or bend the pan as this may deform the ceramic non-stick coating, resulting in reduction of non-stick properties.
- If food slightly sticks to the pan during cooking, add a small amount of water. Adding moisture will create a burst of steam that will release any remaining food.
- Note: after a while, there is a natural reduction of the non-stick properties. This process is accelerated by prolonged exposure of the non-stick surface to high heat, which causes carbonization of food and oil. The
- Blue Diamond™ non-stick technology can withstand accidental overheating up to 450°C for short periods, which is a safety feature. This means that if the pan is accidentally overheated, no toxic fumes will be released. In addition, the coating itself will not blister or peel.
- When the non-stick starts to fade, the thick high density ceramic undercoat allows the pan to be used just like enamelled cast iron pans.

Cooking oils and fats:

- We recommend to use oil or butter. Remember, some oils and fats burn at lower temperatures. Use oils and fats that have a high smoke point, like refined olive oil, peanut oil, corn oil and (clarified) butter. Do not use extra virgin olive oil as it cannot withstand high heating and will leave a thin carbonized layer on your non-stick.
- Because of the excellent heat conductivity of your pan and the non-stick Blue Diamond™ layer, food and oil can carbonize very rapidly. Always cook on low to medium heat and only use high heat for searing or browning.
- Do not use any type of oil sprays, including aerosols, mist, and pump sprays. These sprays cause residue build-up that is difficult to remove from all types of cookware.
- Always distribute the oil evenly onto the surface of the pan.

Utensils:

- Your cookware has the Blue Diamond™ ceramic non-stick coating, you can use metal utensils but plastic, rubber or wooden utensils are recommended to prolong the life of the pan. However the coating cannot withstand sharp objects or cutting with a fork or knife.

If a steamer insert or skimmer is included in your set:

- Steamer insert: put the steamer on a base with similar diameter to quickly steam everything.
- Food residues and stains on the exterior can be removed with a nylon scrubbing pad.
- Avoid using steel wool, steel scouring pads or harsh detergents.
- Both items are dishwasher safe.

3. CARE AND CLEANING:

- Allow the pan to cool and then clean it thoroughly after each use.
- Products with Blue Diamond™ ceramic non-stick coating are very easy to clean, they are dishwasher safe. But to preserve your pan, it is recommended to wash it in warm soapy water. Rinse and then dry with a soft towel. The non-stick properties of ceramic non-stick coatings can be broken down in the dishwasher due to the fact that dishwashing detergents have a high alkalinity level and may also contain chlorine bleach and phosphates.
- If your cookware has bare aluminium rims or rivets they can discolour after dishwasher use. But that does not affect the performance of your cookware.
- Do NOT use sharp steel wool or nylon scrubbing pads. For best results, clean with a soft cloth or sponge.
- Do NOT use oven cleaner or any cleaner that is abrasive or which contains chlorine bleach. Do not gouge the non-stick coating.
- Brown deposits can form on the non-stick coating as a result of prolonged exposure to high heat during cooking with fats and oils which can break down. This can create carbonized oil and fat films, which may accelerate the loss of non-stick performance. If this happens, empty any loose food, partly fill the pan with warm soapy water and let it come to a quick boil. Then turn off the hob and leave it to cool. After cooling the burnt food should be easily wiped away.
- For tougher burns, we recommend to use a melamine foam sponge, available in most grocery, department and hardware stores. Pour a shallow pool of plain water into the pan and rub lightly with circular motion.
- Always ensure the pan is clean before you store it.
- Slight surface marks and discolorations developed over time are normal and will not affect the performance of the coating.
- Halogen and ceramic hobs - Take care to ensure that your hob and your non-stick product is kept free from debris so as not to scratch the ceramic hob surface.

Storing cookware properly:

Storing pans along with other sharp metal implements can cause scratches or chipping in the surface of the non-stick coating and the edges. Always nest your non-stick pans carefully, and don't put lids with thin sharp edges inside your cookware.

We wish you a lot of cooking pleasure!



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™ antikleeflaag 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.

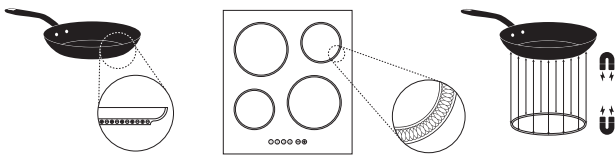
Tips voor het gebruik van je kookgerei op een inductievuur

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:

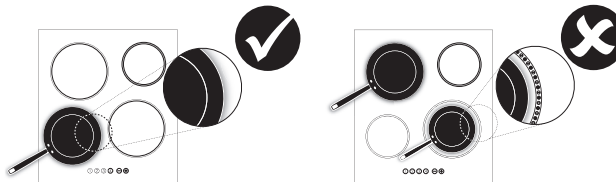
1. Plaats het kookgerei op een aangepaste kookplaat

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 verwijdert vooraleer u de pan wegbert.

- 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 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 niet bestand tegen scherpe of snijdende objecten zoals een mes of vork.

Indien uw set een stoommandje of schuimspaan 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 detergënten.
- 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.

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!



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.
- Evitez que la poignée soit au-dessus de la source de chaleur. Evitez 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.
- Evitez 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.

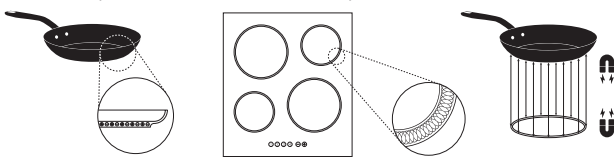
Conseils pour utiliser vos ustensiles sur une plaque à induction

Avec une plaque à induction (contrairement aux plaques 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 :

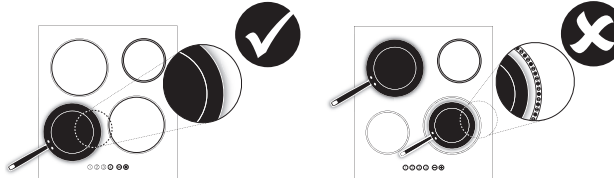
1. Placez l'ustensile sur un bec de taille appropriée

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.

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).
- Evitez 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.
- Evitez 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.

3. 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 graisseux 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 demélanine, 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'usage, 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.

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 !



1. WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt benutzen!

- Verboten Sie ihren Kindern, sich während des Kochens in der Nähe des Herdes aufzuhalten.
- Bitte seien Sie beim Umgang mit heißen Kochtöpfen stets vorsichtig, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Bitte lassen Sie Kochtöpfe während des Kochens aus Sicherheitsgründen nie unbeaufsichtigt und stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht über die Herdoberfläche hinausragen.
- Lassen Sie die Griffe nie über eine heißen Flamme ragen, da sie unter Umständen heiß werden könnten.
- Die Griffe Ihrer Kochtöpfe wurden so konstruiert, dass sie so wenig Hitze wie möglich übertragen. Dennoch besteht die Möglichkeit, dass Deckel und Griffe während des Kochens heiß werden können. Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie Deckel entfernen oder Töpfe an den Griffen anheben. Berühren Sie sie leicht, um sicherzugehen, dass die Griffe nicht heiß geworden sind. Benutzen Sie, wenn nötig, Topfhandschuhe oder Topflappen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Pfannen vom heißen Herd nehmen.
- Bevor Sie Töpfe mit Bakelite- oder Edelstahlgriffen und Silikon bzw. Glasdeckel in den Backofen geben, sollten Sie immer deren Temperaturbeständigkeit überprüfen.
- Die Edelstahl-Griffe können im Ofen verfärben, was die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigt.
- Benutzen Sie sie nicht in der Mikrowelle.
- Ein heißer Glasdeckel darf nicht in kaltes Wasser getaucht werden.

2. GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor dem Erstgebrauch:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Bitte recyceln Sie den Abfall.
- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es sorgfältig mit einem weichen Geschirrtuch.

Kochen:

So verhindern Sie Verformungen an Ihren Produkten mit die Blue Diamond™ Antihafbeschichtung:

- Stellen Sie eine Pfanne nicht auf ein heißes Kochfeld, ohne vorher Öl oder Wasser hineinzugeben, ansonsten könnten Pfanne und Herdoberfläche beschädigt werden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht „trocken“ kochen.
- Stellen Sie heiße Kochtöpfe nicht in kaltes Wasser. Lassen Sie die Kochtöpfe zunächst vollständig abkühlen.

Energiespartipps und Empfehlungen für die besten Koch- und Frittier-Ergebnisse:

- Kochen Sie auf einem Kochfeld, das in seinem Durchmesser in etwa dem der Pfanne entspricht, die Sie benutzen möchten.
- Wenn Sie mit Gas kochen, regulieren Sie die Flamme stets so, dass sie nicht auf die Außenseiten der Pfanne trifft.
- Die Wahl der richtigen Temperatur ist äußerst wichtig. Für die meisten Kochvorgänge werden geringe bis mittlere Temperaturen empfohlen. Auf diese Weise lässt sich Energie einsparen und auch verhindern, dass die Pfanne zu heiß wird. Speisen und Öle brennen nicht an. Die Blue Diamond™ -Beschichtung sorgt für eine effektive Wärmeverteilung, sodass bestimmte Speisen schneller kochen oder braten. Bei der Nutzung von Gas oder Induktion (achten Sie darauf, dass Ihre Kochtöpfe für Induktion geeignet sind): Die Kochtöpfe erwärmen sich sehr schnell. Achten Sie deshalb besonders darauf, nicht auf höchste Temperatur zu schalten.

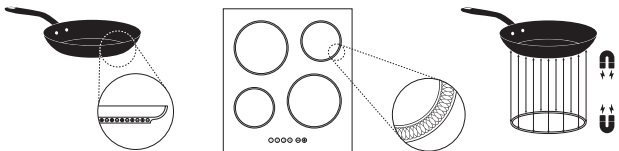
Tipps für die Verwendung Ihres Kochgeschirrs auf einem Induktionskochfeld

Ein Induktionskochfeld funktioniert gänzlich anders als Elektro- oder Keramikfelder: Nur die Außenränder des Kochfeldes „erkennen“ durch Elektromagneten die auf der Kochstelle platzierten Töpfe oder Pfannen. Damit dies geschieht, müssen die Außenränder der Töpfe oder Pfannen mit den äußeren Rändern des Induktionskochfeldes in Kontakt stehen.

Wenn Ihre Pfanne nicht von Ihrem Induktionskochfeld erkannt wird, was selten vorkommt, probieren Sie Folgendes:

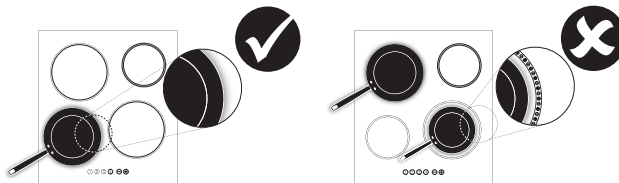
1. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr auf ein Kochfeld mit korrespondierendem Durchmesser

Die Induktionstechnologie funktioniert nur dann auf effektive Weise, wenn der Boden des induktionsgeeigneten Kochgeschirrs der Größe der Spule unter der Glasplatte des Induktionskochfeldes entspricht (siehe Abbildung). Wird ein Kochfeld verwendet, das größer als das Kochgeschirr ist, wird das Kochgeschirr eventuell nicht erkannt und erwärmt sich daher nicht.



2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf ein kleineres Kochfeld

Wenn keines Ihrer Kochfelder dem Durchmesser Ihres Kochgeschirrs entspricht, wählen Sie ein Kochfeld mit einem kleineren Durchmesser.



3. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr nicht in die Mitte des Kochfeldes

Wenn Sie kein Kochfeld besitzen, das kleiner ist als der Boden Ihres Kochgeschirrs, empfehlen wir Ihnen, das Kochgeschirr nicht direkt in die Mitte des Kochfeldes zu stellen, sodass der äußere Rand des Kochgeschirrs und die Induktionsspule direkten Kontakt haben.

4. Beachten Sie stets die Gebrauchs- und Wartungsanleitung für Ihr Induktionskochfeld

Prüfen Sie, welcher Durchmesser Ihrer Pfanne oder Ihres Topfes für welches Kochfeld geeignet ist.

So nutzen Sie Ihr Kochgeschirr am besten:

- Achten Sie vor der Verwendung Ihrer Pfanne stets darauf, dass sie sauber ist. Reinigen Sie sie vorsichtig mit einem weichen Tuch oder Schwamm und stellen Sie sicher, dass Sie sämtliche Speisereste und sonstige Anhaftungen entfernt haben, bevor Sie die Pfanne wegstellen.
- Nehmen Sie die Speisen, die Sie zubereiten möchten, zehn Minuten vor dem Kochen oder Frittieren aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemperatur annehmen können.
- Achten Sie bitte darauf, Ihre Pfannen nicht fallen zu lassen, damit sie sich nicht verformen. Dies kann dazu führen, dass sich auch die keramische Antihaf-Beschichtung verformt und die Antihafteigenschaft reduziert wird.
- Denken Sie daran, die Pfanne vorzuwärmen und Öl oder Butter zu erhitzen, bevor Sie die Speisen in die Pfanne geben.
- Sollten die Speisen während des Kochens ein wenig anhaften, fügen Sie etwas Wasser hinzu, damit sich die Speisen vom Pfannenboden lösen können.
- Anmerkung: Es ist normal, dass sich die Antihafteigenschaften nach einiger Zeit verringern. Dieser Prozess wird dadurch beschleunigt, dass die Antihaf-Beschichtung während des Kochens zu lange zu großer Hitze ausgesetzt wird sowie durch das Anbraten von Speisen und Öl. Die Blue Diamond™ Antihafbeschichtung kann eine Überhitzung von bis zu 450 °C für kurze Zeit überstehen. Dies ist eine Sicherheitseigenschaft und bedeutet, dass die Pfanne keine Giftstoffe freisetzt, wenn Sie versehentlich zu stark überhitzt wurde. Die Beschichtung wirft keine Blasen und löst sich nicht ab.
- Wenn die Antihaf-Beschichtung abgenutzt ist, kann die Pfanne dank ihrer starken Keramikunterbeschichtung wie eine emaillierte Metallpfanne weiterbenutzt werden.

Öle und Fette:

- Wir empfehlen die Verwendung von Öl oder Butter. Bedenken Sie, dass einige Öle und Fette bereits bei niedrigeren Temperaturen verbrennen. Nutzen Sie daher Öle und Fette mit hohem Brennwert, wie z. B. Olivenöl, Erdnussöl, Rapsöl und Butter. Verwenden Sie kein extra natives Olivenöl, da es nicht hitzebeständig ist und einen karbonisierten Film auf der Antihaf-Beschichtung hinterlassen kann.
- Aufgrund der exzellenten Wärmeverteilung Ihrer Pfanne und die Blue Diamond™ Beschichtung können Speisen und Öl sehr schnell anbraten. Kochen Sie daher immer auf niedriger Temperatur. Nutzen Sie hohe Temperaturen nur für scharfes Anbraten und erwünschte Bräunung.
- Vermeiden Sie die Verwendung von ölhaltigen Sprays. Diese hinterlassen Rückstände, die sich nur schwer von Ihrem Kochgeschirr entfernen lassen.
- Verteilen Sie das Öl immer gleichmäßig auf der gesamten Pfannenoberfläche.

Utensilien:

- Ihr Kochgeschirr besitzt die Blue Diamond™ -Beschichtung. Anstelle von Metallutensilien empfehlen wir Utensilien aus Kunststoff, Gummi oder Holz, um die Lebenszeit Ihrer Pfanne zu verlängern. Die Beschichtung ist nicht beständig gegen scharfe Gegenstände oder Schnitte mit Messer oder Gabel.

Wenn ein Dämpfeinsatz oder eine Schaumkelle im Set enthalten ist:

- Dämpfeinsatz: Geben Sie den Dämpfeinsatz in einen Kochtopf oder eine Kasserolle mit einem ähnlichen Durchmesser, um Lebensmittel schnell zu dämpfen.
- Anhaftungen von Lebensmitteln und Flecken auf der Außenseite sind mit einem Scheuerschwamm zu entfernen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle, Scheuerschwämmen aus Stahl oder scharfen Reinigungsmitteln.
- Der Dämpfeinsatz und die Schaumkelle ist spülmaschinenfest.

3. SORGFALT UND REINIGUNG:

- Lassen Sie die Pfanne abkühlen und reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch.
- Die Produkte lassen sich sehr leicht reinigen. Mit der Blue Diamond™ -Antihafbeschichtung sind sie spülmaschinengeeignet. Um Ihre Pfanne zu schonen, wird jedoch empfohlen, sie mit warmem Wasser und Reinigungsmittel zu waschen. Danach abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Die Antihafteigenschaften der keramischen Beschichtung können im Geschirrspüler beeinträchtigt werden, weil die Spülmittel einen hohen Alkalianteil haben und auch Chlorbleiche sowie Phosphate enthalten können.
- Ist Ihr Kochgeschirr mit blankem Aluminium eingefasst oder genietet, können sich diese in der Spülmaschine verfärben. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Funktion Ihres Kochgeschirrs.
- Verwenden Sie KEINE Stahlwolle oder Nylonschwämme. Die besten Ergebnisse lassen sich mit einem weichen Tuch oder Schwamm erzielen.
- Benutzen Sie KEINEN Ofenreiniger oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten. Scrubben Sie nicht auf der Antihaf-Beschichtung.
- Es können sich angebrannte Rückstände auf der Antihaf-Beschichtung bilden, wenn Öl oder Fett in der Pfanne verbrannt ist. Dies kann das Ablösen der Antihaf-Beschichtung beschleunigen. Entfernen Sie daher so viele Speisereste wie möglich, geben Sie warmes Wasser in die Pfanne und lassen Sie es aufkochen. Dann schalten Sie die Temperatur aus und lassen Sie alles abkühlen. Nach diesem Vorgang sollten sich Rückstände einfach entfernen lassen.
- Weist die keramische Antihaf-Beschichtung stark eingebrannte Flecken auf, empfiehlt es sich, diese mit einem Schmutzradierer aus Melamin zu entfernen, der in Drogerien, Kaufhäusern und Baumärkten erhältlich ist. Geben Sie ein wenig klares Wasser in die Pfanne und reiben Sie den Radierer sanft in kreisenden Bewegungen.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Pfanne sauber ist, bevor Sie sie wegstellen.
- Verschleißzeichen und Verfärbungen, die sich im Laufe der Zeit entwickeln, sind normal und beeinträchtigen die Antihafteigenschaften nicht.
- Halogen und Keramikherdoberflächen: Achten Sie darauf, dass Ihre Herdoberfläche und Ihr Produkt sauber sind und vermeiden Sie Kratzer auf der Herdoberfläche.

So bewahren Sie Ihre Pfannen sicher auf:

Die Aufbewahrung der Pfannen gemeinsam mit scharfkantigen Utensilien aus Metall kann ebenfalls zu Kratzern auf den kupferbeschichteten Außenseiten sowie zum Ablättern der antihafbeschichteten Oberfläche auf der Innenseite und an den Rändern der Pfanne führen. Stapeln Sie Ihre Pfannen sorgfältig und vorsichtig und achten Sie darauf, dass Metalldeckel mit scharfen Kanten nicht die Innenseiten Ihrer Pfannen berühren.

Wir wünschen Ihnen ein großes Kochvergnügen!



1. VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs alle sikkerhedsoplysninger omhyggeligt og grundigt, inden du tager produktet i brug!

- Lad ikke børn at opholde sig nær komfuret, mens du laver mad.
- Vær altid forsigtig, når du håndterer varmt køkkengrej, så du ikke kommer til skade.
- Af sikkerhedshensyn må du aldrig efterlade køkkengrej uden opsyn, når det er i brug, og sørg for, at håndtag ikke stikker ud over komfuret.
- Undgå, at håndtag rækker ind over en varm kogeplade, da de i så fald kan blive varme.
- Håndtagene på dit køkkengrej er konstrueret så lidt varmeledende som muligt, så de minimerer varmeledningen. Alligevel kan låg og håndtag blive varme under langvarig tilberedning/madlavning. Vær forsigtig, når du fjerner låg eller løfter i håndtagene. Brug altid grillhandsker eller grydelapper.
- Hvis dit køkkengrej har monteret håndtag i bakelit eller rustfrit stål eller har glaslag, skal du altid tjekke emballagen for de specifikke temperaturvejledninger.
- Håndtag i rustfrit stål kan blive misfarvet/misfarvede ved brug i ovnen, men det påvirker ikke hverken sikkerheden eller egenskaberne af/ved dit køkkengrej.
- Må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Undgå at nedsænke et varmt låg i koldt vand.

2. BRUGSVEJLEDNING

Før første brug:

- Fjern al emballage og alle etiketter. Husk at bortskaffe affald miljøvenligt.
- Vask køkkengrejet i varmt sæbevand. Skyl, og tør grundigt med en blød klud.

Tilberedning:

Anbefalinger så du undgår at dit slip-let Blue Diamond™ køkkengrej slår sig:

- Efterlad aldrig en tom pande på en varm kogeplade. Det kan give din pande og din kogeplade permanente skader.
- Undgå at have/lade kogende vand blive stående i panden, indtil det er fordampet.
- Kom ikke varmt køkkengrej under koldt vand. Lad køkkengrejet køle helt ned.

Anbefalinger til energibesparelser og de bedste resultater ved kogning og stegning:

- Tilbered maden på en kogeplade med tilnærmelsesvis samme diameter som den gryde eller pande, du har valgt.
- Når du laver mad på gasblus, skal du justere flammen, så den ikke når/slikker op ad siderne på gryden eller panden.
- Varmeindstillingen er meget vigtig. En lav til medium varmeindstilling anbefales til det meste tilberedning/den meste madlavning. Lavere varmeindstillinger forhindrer, at panden bliver for varm og reducerer forureningen af mad og olier. Blue Diamond™ slip let-belægningen fordeler varmen mere effektivt og kan få maden til at blive hurtigere færdig.
- Når du laver mad på induktion (kun hvis dit køkkengrej er beregnet til induktion) eller gas, varmes gryden eller panden meget hurtigt op: Du skal derfor være særligt omhyggelig med, hvor meget du skruer op for varmen.

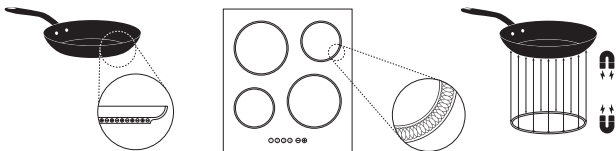
Anbefalinger ved brug af dit køkkengrej på induktionskomfur

På et induktionskomfur (i modsætning til elektriske eller keramiske komfurer) er det kun den yderste kant af kogepladen, der registrerer gryden eller panden ved hjælp af elektromagneter. For at en kogeplade kan registrere gryder eller pander med induktionsteknologi, skal bunden af gryden eller panden være i kontakt med pladens yderkant.

Hvis dit køkkengrej mod forventning ikke registreres af kogepladen, kan du prøve følgende:

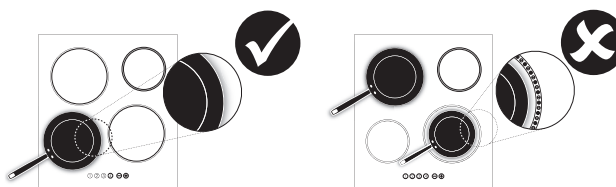
1. Anbring køkkengrejet på en kogeplade i korrekt størrelse

Induktionsteknologi fungerer kun effektivt, hvis bunden af køkkengrejet, der er beregnet til induktion, svarer til spiralen under induktionskogepladens glasplade (se illustrationen). Hvis du benytter en kogeplade, der er større end køkkengrejet, vil køkkengrejet muligvis ikke blive registreret og derfor ikke blive varmet op.



2. Anbring køkkengrejet på en mindre kogeplade

Hvis du ikke har en kogeplade, der svarer til bunden af dit køkkengrej, skal du vælge en mindre kogeplade.



3. Anbring ikke køkkengrejet nøjagtigt midt på kogepladen

Hvis du ikke har en kogeplade, der er mindre end bunden af dit køkkengrej, anbefaler vi, at du ikke placerer køkkengrejet lige i midten af kogepladen. Dette vil gøre det muligt at skabe kontakt mellem det yderste af bunden og induktionsspiralen.

4. Læs altid instruktionerne og vedligeholdelsesvejledningen til dit induktionskomfur

Se efter, hvilken diameter på gryder eller pander der passer til hvilken kogeplade.

Anbefalinger, så maden slipper overfladen bedst:

- Start altid med en ren pande. Vask omhyggeligt med en blød klud eller svamp, og sørg for, at du har fjernet alle rester af olie, du har brugt i madlavningen, og mad, før du sætter din pande på plads.
- Tag maden ud af køleskabet, 10 minutter før du vil koge eller stege den.
- Undgå at tabe panden på gulvet, og sørg for, at panden ikke slår sig eller bøjer, da det deformere den keramiske slip let-belægning, hvilket vil forringe slip let-egenskaberne.
- Hvis maden sætter sig fast på panden under tilberedning, kan man hælde lidt vand på. Når der tilføres fugt, vil der opstå en voldsom damp-effekt, som løsner evt. mad, der har sat sig fast.

- Bemærk: Over tid/Med tiden vil slip let-egenskaberne naturligt reduceres. Denne proces går hurtigere, når slip let-overfladen udsættes for stærk varme i længere tid, hvilket forårsager, at mad og olie forkuller. Blue Diamond™ slip let-teknologien kan som en sikkerhedsforanstaltning klare en utilsigtet overophedning på op til 450 °C i korte perioder. Det betyder, at der ikke vil blive frigivet giftige stoffer, hvis panden utilsigtet bliver overophedet. Endvidere vil selve belægningen ikke boble op eller skalle af.
- Når slip let-belægningen begynder at falme, gør den tykke keramiske underbelægning, at panden kan bruges som en almindelig emaljeret støbejernspande.

Tilberedning med olie og fedtstof:

- Vi anbefaler at bruge olie eller smør. Vær opmærksom på, at nogle olier og fedtstoffer brænder ved lavere temperaturer. Brug olier og fedtstoffer med et højt rygepunkt, som f.eks. raffineret olivenolie, jordnøddolie, majsolie og (klaret) smør. Brug ikke ekstra jomfruolivenolie, da den ikke tåler høj varme og vil efterlade et tyndt forfuldet lag på din slip-let.
- På grund af din pandes fremragende varmeledende og slip let-belægningen Blue Diamond™ kan mad og olie ret hurtigt forkulle. Tilbered altid maden ved medium varme, og brug kun høj varme til at svitse eller brune.
- Undlad enhver form for oliespray, herunder aerosoler, tåge og pumpe-spray. Disse spray forårsager ophobning af rester, som kan være vanskelige at fjerne fra alle typer af køkkengrej.
- Fordel altid olien jævnt på pandens overflade.

Redskaber:

- Dit køkkengrej har en Blue Diamond™ keramisk slip let-belægning, og du kan bruge metalredskaber, men det anbefales at bruge redskaber af plast, gummi eller træ for at forlænge pandens levetid. Belægningen tåler dog ikke skarpe redskaber, eller at der skræres med en gaffel eller kniv.

Hvis dit sæt indeholder dampindsats eller skummeske:

- Dampindsats: Brug dampindsatsen i en gryde med samme diameter for hurtigt at dampe dine råvarer.
- Madrester og pletter på ydersiden fjernes med en nylonkuresvamp.
- Undgå at bruge ståluld, stålskuresvampe eller rengøringsmidler med slibemidler.
- Begge dele tåler opvaskemaskine.

3. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING:

- Lad panden køle af, og rengør den så grundigt efter hver brug.
- Produkter med Blue Diamond™ keramisk slip let-belægning er meget nemme at gøre rene, da de tåler opvaskemaskine. For at beskytte din pande anbefales det imidlertid at vaske den i varmt sæbevand. Skyl den, og tør den med et blødt viskestykke. Slip let-egenskaberne på den keramiske slip let-belægning kan blive ødelagt i opvaskemaskinen, fordi opvaskemidler har et højt alkalisk niveau/er meget basiske og også kan indeholde klorblegemidler og fosfater.
- Hvis dit køkkengrej har rene aluminiumskanter eller -nitter, kan disse blive misfarvede i opvaskemaskinen. Det påvirker dog ikke egenskaberne af dit køkkengrej.
- Brug IKKE skarp ståluld eller nylonrydsvampe. For det bedste resultat rengøres med en blød klud eller svamp.
- Brug IKKE ovnrens eller rengøringsmidler, der indeholder slibemidler eller klorblegemiddel. Skrab ikke i slip let-belægningen.
- Der kan forekomme brune rester på slip let-belægninger som følge af længere tids udsættelse for stærk varme, når der tilberedes mad med fedt og olie, som nedbrydes. Det kan danne forkullede olie- og fedtfilm, som forringer slip let-egenskaberne. Hvis dette sker, fjern da løse madrester, fyld panden eller gryden halvt op med varmt sæbevand, og lad det koge hurtigt op. Sluk så for kogepladen, og lad gryden eller panden køle af. Efter afkølingen bør det være nemt at fjerne madresterne.
- Ved rester, der er brændt hårdt fast, anbefaler vi at bruge en skumsvamp af melamin, som kan fås i de fleste supermarkeder, isenkramforretninger og stormagasiner. Hæld en smule almindeligt/rent vand i panden, og skrub let med cirkelbevægelser.
- Sørg altid for, at panden er ren, før du sætter den væk.
- Svage/Mindre mærker i overfladen og misfarvninger, som er kommet over tid, er helt normale og vil ikke påvirke belægningens egenskaber.
- Halogen og keramiske kogeplader – sørg for, at dit komfur og dit slip let-produkt holdes fri for fremmedlegemer, så det keramiske komfurs/de keramiske kogepladers overflade ikke ridses.

Opbevar dit køkkengrej korrekt:

Opbevaring af pander sammen med skarpe metalredskaber kan forårsage ridser eller hak i slip let-belægningens overflade og kanter. Sæt altid dine slip let-pander omhyggeligt ind i hinanden, og anbring ikke låg med tynde, skarpe kanter inde i dit køkkengrej.

Vi ønsker dig god fornøjelse med madlavningen!



1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Διαβάστε όλες τις πληροφορίες ασφαλείας προσεκτικά και σχολαστικά προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν!

- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν την ηλεκτρική κουζίνα/κουζίνα υγραερίου ενόσω μαγειρεύετε.
- Για την αποφυγή τραυματισμών, να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε μαγειρικά σκεύη που καίνε.
- Για λόγους ασφαλείας, μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη ενόσω μαγειρεύετε, και βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια δεν εξέρχουν από το άκρο της κουζίνας.
- Μην αφήνετε τα χερούλια πάνω από άλλες ζεστές εστίες, γιατί μετά μπορεί να καίνε.
- Τα χερούλια των μαγειρικών σκευών σας είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται η μεταφορά θερμότητας.
- Παρόλα αυτά, τα καπάκια και τα χερούλια μπορεί να καίνε μετά από παρατεταμένο μαγείρεμα. Να είστε προσεκτικοί όταν βγάζετε τα καπάκια ή σηκώνετε τα σκεύη από τα χερούλια. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ή πιάστρες.
- Στις περιπτώσεις όπου τα σκεύη έχουν χερούλια Bakelite ή χερούλια ανοξειδωτού χάλυβα με σιλικόνη, ή όταν χρησιμοποιούνται γυάλινα καπάκια, ελέγχετε πάντα τη συσκευασία για συγκεκριμένες οδηγίες σχετικά με τη θερμοκρασία.
- Μην χρησιμοποιείτε το σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη βυθίζετε ένα ζεστό καπάκι σε κρύο νερό, γιατί το θερμικό σοκ μπορεί να κάνει το καπάκι να σπάσει.

2. ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν από την πρώτη χρήση:

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες. Ανακυκλώστε σωστά τα απορρίμματα.
- Πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεπλύνετε και στεγνώστε το καλά με ένα μαλακό πανί.

Μαγείρεμα:

Συστάσεις για να μην παραμορφωθεί το προϊόν σας Blue Diamond™:

- Μην αφήνετε ποτέ ένα άδειο σκεύος πάνω σε ζεστό μάτι, γιατί έτσι μπορεί να προκληθεί μόνιμη ζημιά στο σκεύος και στις εστίες σας.
- Μην αφήνετε νερό να βράσει μέσα στο σκεύος σας μέχρι να εξατμιστεί.
- Μην βάζετε ζεστά σκεύη μαγειρέματος κάτω από κρύο νερό. Αφήστε το σκεύος να κρυώσει εντελώς.

Συστάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας και καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος και τηγανίσματος:

- Να μαγειρεύετε σε εστία που έχει παρόμοια διάμετρο με τη βάση του σκεύους που επιλέξατε.
- Όταν μαγειρεύετε σε υγραέριο, προσαρμόστε τη φλόγα έτσι ώστε να μη φτάνει μέχρι τις πλευρές του σκεύους.
- Η ένταση της θερμότητας είναι πολύ σημαντική. Για τους περισσότερους τρόπους μαγειρέματος συστήνεται χαμηλή έως μέτρια ένταση. Η χαμηλότερη ένταση δεν αφήνει το σκεύος να ζεσταθεί υπερβολικά, με αποτέλεσμα να ελαχιστοποιείται η πιθανότητα να καούν το φαγητό και τα λάδια. Η αντικολλητική επίστρωση Blue Diamond® κατανέμει πιο αποτελεσματικά τη θερμότητα και μπορεί να επισπεύσει το μαγείρεμα κάποιων φαγητών.

Συστάσεις για να ξεκολλούν καλύτερα τα φαγητά:

- Ξεκινάτε πάντα με ένα καθαρό σκεύος. Πλύνετε το σκεύος προσεκτικά με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει κάθε ίχνος λαδιού για μαγείρεμα και φαγητού προτού αποθηκεύσετε το σκεύος σας.
- Βγάλετε το φαγητό από το ψυγείο 10 λεπτά προτού αρχίσετε το μαγείρεμα ή το τηγάνισμα.
- Προσέξτε να μη σας πέσει το σκεύος στο πάτωμα, και να μην το παραμορφώσετε ή στραβώσετε, γιατί έτσι μπορεί να παραμορφωθεί η κεραμική αντικολλητική επίστρωση, ή αποτέλεσμα να μειωθούν οι αντικολλητικές ιδιότητές.
- Εάν το φαγητό κολλήσει ελαφρά στο σκεύος ενόσω μαγειρεύετε, προσθέστε λίγο νερό. Η προσθήκη υγρασίας θα οδηγήσει στην απότομη εμφάνιση ατμού, χάρη στην οποία θα ξεκολλήσουν τυχόν υπολείμματα φαγητού.
- Σημ.: μετά από κάποιο διάστημα παρατηρείται φυσιολογική μείωση των αντικολλητικών ιδιοτήτων. Αυτή η διαδικασία επιταχύνεται από την παρατεταμένη έκθεση της αντικολλητικής επιφάνειας σε υψηλή θερμοκρασία, η οποία προκαλεί καύση του φαγητού και του λαδιού. Η αντικολλητική επίστρωση Blue Diamond™ μπορεί να αντέξει στην τυχαία υπερθέρμανση μέχρι τους 450°C για μικρά διαστήματα, κάτι που αποτελεί χαρακτηριστικό ασφαλείας. Αυτό σημαίνει ότι αν το σκεύος υπερθερμανθεί τυχαία, δεν θα απελευθερωθούν τοξικοί καπνοί. Επιπλέον, η ίδια η επίστρωση δεν θα φουσκώσει ή ξεφλουδίσει. Σημειώνεται ότι αυτή η θερμοκρασία αναφέρεται μόνο στην επίστρωση. Ανατρέξτε στη συσκευασία για συγκεκριμένες οδηγίες σχετικά με τη θερμοκρασία.
- Για τα καπάκια και τα χερούλια, ανατρέξτε στη συσκευασία σας για να βρείτε τις συστάσεις σχετικά με τη θερμοκρασία.

Λάδια και λίπη μαγειρέματος:

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μια μικρή ποσότητα λαδιού ή βουτύρου όταν μαγειρεύετε με το σκεύος σας Blue Diamond™.
- Χρησιμοποιείτε λάδια με υψηλό σημείο καπνού, όπως εξευγενισμένο ελαιόλαδο, αραχιδέλαιο, αραβοσιτέλαιο ή βούτυρο κλαριφιέ.
- Μη χρησιμοποιείτε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ή λάδι σε μορφή σπρέι, συμπεριλαμβανομένων αεροζόλ, ψεκαστήρων σταγονιδίων και αντλιών ψεκασμού. Αυτά θα καούν ταχύτατα στην αντικολλητική σας επιφάνεια.
- Λόγω της εξαιρετικής θερμικής αγωγιμότητας του μαγειρικού σκεύους σας και της αντικολλητικής στρώσης, το φαγητό και το λάδι μπορούν να καούν ταχύτατα. Να μαγειρεύετε πάντα σε χαμηλή έως μέτρια φωτιά και να χρησιμοποιείτε δυνατή φωτιά μόνο για στάρισμα και τσιγάρισμα.
- Να κατανέμετε πάντα το λάδι ομοιόμορφα στην επιφάνεια του σκεύους.

Εργαλεία:

- Παρόλο που το μαγειρικό σκεύος σας είναι ανθεκτικό στα μεταλλικά εργαλεία, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε εργαλεία από πλαστικό, καουτσούκ ή ξύλο για να επιμηκύνετε τη ζωή του σκεύους.
- Μη χτυπάτε τη σπάτουλα ή τα εργαλεία σας στο άκρο, στο χείλος ή στην επιφάνεια του μαγειρικού σας σκεύους.
- Μην κόβετε φαγητό μέσα στο σκεύος.

Εάν το σκεύος περιλαμβάνει καλαθάκι ατμού ή τρυπητή κουτάλα:

- Καλαθάκι ατμού: προσθέστε το καλαθάκι ατμού σε μια βάση με παρόμοια διάμετρο για να μαγειρεύετε γρήγορα στον ατμό τα πάντα.
- Τα υπολείμματα φαγητού και οι κηλίδες στο εξωτερικό μπορούν να αφαιρεθούν με πράσινο σφουγγαράκι για την κουζίνα.
- Μη χρησιμοποιείτε ατσάλωμαλλο, σύρμα κουζίνας ή σκληρά απορρυπαντικά.
- Και τα δύο πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

3. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ:

- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει και καθαρίστε το καλά μετά από κάθε χρήση.
- Παρόλο που τα προϊόντα Blue Diamond™ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, συνιστούμε πλύσιμο στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι για να παρατείνετε τη ζωή του σκεύους σας.
- Μη χρησιμοποιείτε ατσάλωμαλλο ή πράσινο σφουγγαράκι για την κουζίνα. Για καλύτερα αποτελέσματα, καθαρίστε με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου ή άλλα καθαριστικά που χαράζουν.
- Όταν μαγειρεύετε με λίπη μαγειρέματος και λάδι σε υψηλή θερμοκρασία, μπορεί να δημιουργηθούν καφέ κηλίδες στην αντικολλητική επίστρωση. Αυτό μπορεί να δημιουργήσει μια μεμβράνη καμένου λαδιού και λίπους που μειώνει την αντικολλητική απόδοση. Εάν συμβεί αυτό, αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού, βράστε νερό στο σκεύος και μετά αφήστε το να κρυώσει. Πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Για πιο επίμονα καμένα λίπη, πλύνετε με λευκό σφουγγαράκι γόμα. Ρίξτε λίγο ζεστό νερό στο σκεύος και τρίψτε με κυκλικές κινήσεις.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το σκεύος είναι καθαρό προτού το αποθηκεύετε.
- Τα ελαφρά σημάδια και οι αποχρωματισμοί στην επιφάνεια που προκύπτουν με τον καιρό είναι φυσιολογικοί και δεν θα επηρεάσουν την απόδοση της επίστρωσης.

Σωστή αποθήκευση των μαγειρικών σκευών:

Μην αποθηκεύετε μεταλλικά εργαλεία μέσα στα μαγειρικά σκεύη σας. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σας σκεύη προσεκτικά το ένα μέσα στο άλλο με προστατευτικά σκευών ανάμεσά τους, για να προστατεύσετε την αντικολλητική τους επιφάνεια.

Σας ευχόμαστε απολαυστικό μαγείρεμα!



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 la 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 al 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 quemé 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.

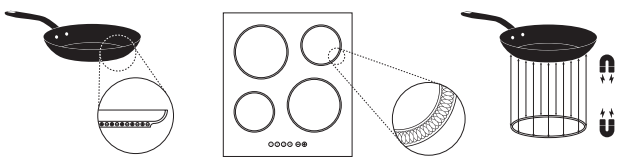
Recomendaciones para utilizar su utensilio de cocina en una placa de inducción

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:

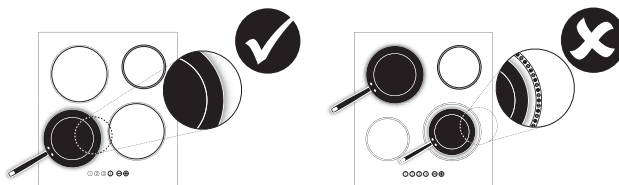
1. Coloque el utensilio de cocina en un fuego del tamaño adecuado

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

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: colóquelo 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 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!



1. TÄRKEITÄ SUOJATOIMIA

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

- Älä päästä lapsia liedен lähelle, kun valmistat sillä ruokaa.
- Vahinkojen välttämiseksi käsittele kuumaa pannua aina huolellisesti.
- Älä koskaan jätä käyttöön olevaa pannua vahittamatta, ja varmista, että sen kahvat eivät ulotu liedен reunan yli.
- Katso, että kahvat eivät ulotu kuuman keittolevyn päälle, etteivät ne kuumentuisi.
- Pannun kahvojen lämmönsiirto on erittäin vähäistä. Kännet ja kahvat voivat sili kuumentua, kun kypsennät ruokaa pitkään. Noudata varovaisuutta poistaessasi kannen tai nostaussasi pannua kahvoista. Käytä aina patahanskoja tai ottimia.
- Jos ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tai Bakelite-kahvoissa on silikonia 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, huuhtelee 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 huuhtelee kuumaa paistoastiaa kylmällä vedellä. Anna paistoastian jäähtyä kokonaan.

Näin säästät energiaa ja saat parhaan 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 reunalle.
- 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 induktion) paistoastia kuumenee erittäin nopeasti, joten vältä erityisesti korkeita lämpötiloja.

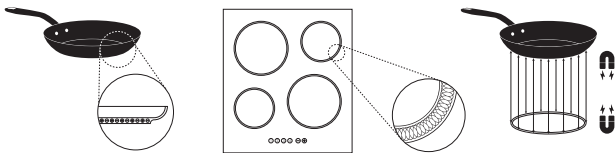
Suosituksia paistoastian käyttöön induktioliedellä

Induktioleiedellä (päinvastoin kuin keraamisella tai sähköleiedellä) vain keittolevyn ulkoreuna havaitsee kattilan tai pannun elektromagneettisesti. Jotta induktiolesi tunnistaa kattilan tai pannun, sen pohjan on kosketettava keittolevyn ulkoreunaa.

Jos levy ei poikkeuksellisesti tunnista pannua, kokeile seuraavia vinkkejä:

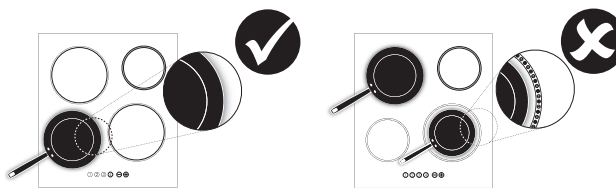
1. Aseta pannu oikeankokoiselle levyille

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



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. Nesteen 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 hiiltävät. 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 emaloidun valurautapannun tapaan.

Paistoöljyt ja -rasvat:

- Suosittelemme paistamiseen öljyä tai voita. Muistathan, että joidenkin öljyjen ja rasvojen palamislämpötila on muita matalampi. Käytä öljyä 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 vain kiehuuttamiseen 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:

- Paistoastiassasi on tarttumaton keraaminen Blue Diamond™ -pinnoite, joten voit käyttää metallisia keittiövälineitä, mutta suosittelemme 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 puhdistaa 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. Huuhtelee se tämän jälkeen ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä. Keraamisen tarttumattoman pinnoitteen ominaisuudet voivat heikentyä astianpesukoneessa, koska pesuaineet ovat erittäin emäksisiä ja voivat sisältää myös kloriniipitoisia 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 uunipuhdistusaineita, 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. Jäähtymisen jälkeen on melko helppoa pyyhkäistä palanut ruoka pois.
- Jos ruoka pääsee palamaan pahasti, suosittelemme käyttämään melamiinivahdosta valmistettua sientä, jollaista 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 tuoteessasi ole ruoan jäänteitä, jotta liedен pinta ei naarmuunna.

Paistoastian oikeaoppinen säilytys:

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

Mukavia ruoanlaittohetkiä!



1. IMPORTANTI MISURE DI PROTEZIONE

Leggere attentamente e accuratamente tutte le informazioni sulla sicurezza prima di usare questo prodotto!

- Non fare avvicinare i bambini ai fornelli quando si cucina.
- Per evitare lesioni maneggiare le pentole calde con molta attenzione.
- Per ragioni di sicurezza, non lasciare mai le pentole incustodite quando sono sul fuoco e non far uscire i manici oltre i bordi dei fornelli.
- Non fare uscire i manici oltre i bordi di un fornello, altrimenti potrebbero diventare molto caldi.
- I manici delle pentole sono progettati per minimizzare la trasmissione del calore. Tuttavia, i coperchi e i manici possono surriscaldarsi durante le cotture prolungate. Fare attenzione nel togliere i coperchi o sollevare la pentola per i manici. Usare sempre dei guanti da forno o delle presine.
- In presenza di manici in bachelite o acciaio inossidabile con silicone, o in caso di utilizzo di coperchi in vetro, verificare sempre sulla confezione le istruzioni specifiche relative alle temperature.
- I manici in acciaio inossidabile possono scolorirsi quando vengono utilizzati in forno, ma questo non influisce sulla sicurezza o le prestazioni della vostra pentola.
- Non utilizzare nel microonde.
- Non immergere un coperchio caldo in acqua fredda.

2. GUIDA ALL'USO

Prima del primo utilizzo:

- Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. Si prega di riciclare correttamente il materiale rimosso.
- Lavare in acqua calda con sapone; risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

Cucinare:

Raccomandazioni per evitare la deformazione delle vostre pentole antiaderenti Blue Diamond™:

- Non lasciare mai una padella vuota su un fornello caldo. Ciò potrebbe danneggiare in modo permanente sia la padella che il fornello.
- Non consentire all'acqua bollente nella padella di riscaldarsi fino all'evaporazione.
- Non mettere una pentola calda sotto l'acqua fredda. Far raffreddare completamente le pentole.

Raccomandazioni per il risparmio energetico e una cottura e frittura perfette:

- Cucinare su un fornello che ha il diametro della base simile alla pentola scelta.
- Quando si cucina su un fornello a gas, regolare la fiamma per non scaldare i lati della pentola.
- La regolazione del calore è molto importante. Si raccomandano temperature medio-basse per la maggior parte delle cotture. Una temperatura più bassa evita il surriscaldamento della padella e riduce al minimo la carbonizzazione di cibo e oli. Il rivestimento antiaderente Blue Diamond™ diffonde il calore in maniera più efficace e quindi alcuni cibi possono cuocere più rapidamente.
- Se si cucina su un fornello a induzione (solo se la pentola è adatta per l'induzione) o a gas, la pentola si scalda molto rapidamente, per cui occorre fare molta attenzione a non utilizzare una fonte di calore troppo elevata.

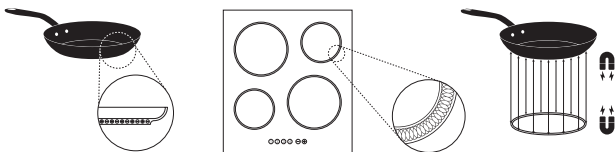
Raccomandazioni per l'uso delle pentole su un fornello a induzione

Con i fornelli a induzione (a differenza di quelli elettrici o in ceramica), solo la parte esterna del fornello rileva la pentola o la padella attraverso degli elettromagneti. Affinché le pentole o le padelle con tecnologia a induzione vengano riconosciute da un fornello, il loro fondo deve entrare in contatto con il bordo esterno del fornello.

Nel caso eccezionale in cui la padella non venga riconosciuta dal fornello, provare a fare quanto segue:

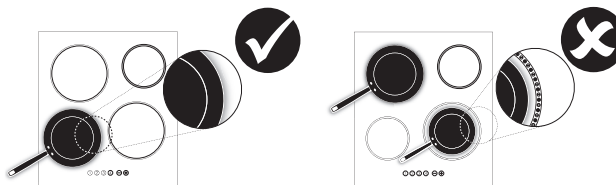
1. Posizionare la pentola su un fornello della misura adeguata

La tecnologia a induzione funziona in maniera efficace solo se la base dell'utensile adatto a questo tipo di fornelli corrisponde alle dimensioni della bobina a induzione posta sotto la piastra di vetro del piano cottura (vedi illustrazione). Se viene usato un fornello più grande della pentola, questa potrebbe non essere riconosciuta e quindi non riscaldarsi.



2. Posizionare la pentola su un fornello più piccolo

Se non si dispone di un fornello che corrisponde alla base della propria pentola, sceglierne uno più piccolo.



3. Non posizionare la pentola esattamente al centro del fornello

Se non si dispone di un fornello più piccolo della base della propria pentola, consigliamo di non posizionare la pentola nel centro esatto del fornello. In questo modo sarà possibile un contatto fra l'esterno della base della pentola e la bobina a induzione.

4. Consultare sempre le istruzioni e il manuale per la manutenzione del vostro piano cottura a induzione

Verificare quali diametri di pentole o padelle sono adatti ai singoli fornelli.

Consigli per cucinare al meglio:

- Utilizzare sempre una pentola pulita. Lavare accuratamente con un panno morbido o una spugna e assicurarsi di aver rimosso ogni traccia di olio di cottura e di cibo prima di riporre la padella.
- Togliere il cibo dal frigorifero 10 minuti prima di cuocerlo o friggerlo.
- Non fare cadere la padella sul pavimento e fare attenzione a non incurvare o piegare la padella per evitare di deformare il rivestimento in ceramica che altrimenti perderebbe le sue proprietà antiaderenti.
- Se il cibo si attacca leggermente alla padella durante la cottura, aggiungere un po' d'acqua. Aumentare l'umidità genererà un getto di vapore che farà staccare ogni residuo di cibo.
- Nota bene: dopo un po', le proprietà antiaderenti si riducono naturalmente. Tale processo è accelerato dalla prolungata esposizione della superficie antiaderente a un calore così elevato da provocare la carbonizzazione di cibo e olio. La tecnologia antiaderente Blue Diamond™ può sopportare un surriscaldamento accidentale fino a 450°C per brevi periodi. Si tratta di una misura di sicurezza, per cui se la padella viene surriscaldata accidentalmente non saranno rilasciati fumi tossici. Inoltre il rivestimento stesso non si brucerà né si scrosterà.
- Quando le proprietà antiaderenti cominciano a ridursi, il rivestimento in ceramica spesso e ad alta densità consente alla padella di essere usata come se fosse di ghisa smaltata.

Cottura con oli e grassi:

- Raccomandiamo di usare olio o burro. Ricordarsi che alcuni oli e grassi bruciano a temperature più basse. Usare oli e grassi con un punto di fumo elevato, come l'olio di oliva raffinato, l'olio di arachidi, di mais e il burro (chiarificato). Non usare olio extravergine di oliva poiché non sopporta temperature elevate e lascerà un velo di olio carbonizzato sul rivestimento antiaderente.
- Grazie all'eccellente conducibilità termica della vostra padella e dello strato antiaderente Blue Diamond™, cibo e olio possono carbonizzarsi molto rapidamente. Cuocere sempre a temperature medio-basse e alzare la fiamma solo per abbrustolire o dorare.
- Non utilizzare nessun tipo di olio spray, inclusi aerosol, nebulizzatori e spray a pompa. Questi spray possono lasciare dei residui difficili da rimuovere da tutti i tipi di utensili da cucina.
- Distribuire sempre l'olio in maniera uniforme sulla superficie della padella.

Utensili:

- Tutte le pentole e padelle sono rivestite in ceramica antiaderente Blue Diamond™. È quindi possibile utilizzare utensili di metallo, ma si raccomanda l'uso di quelli in plastica, gomma o legno per prolungare il ciclo di vita di pentole e padelle. In ogni caso, il rivestimento non è resistente agli oggetti affilati o ai tagli con forchette o coltelli.

Se un cestello per cottura a vapore o una schiumarola sono inclusi nel vostro set:

- Cestello per cottura a vapore: inserire il cestello su una base con un diametro simile per cuocere rapidamente tutto.
- I residui di cibo e le macchie esterne possono essere rimosse con una paglietta in nylon.
- Evitare di usare lane di acciaio, pagliette ruvide o detersivi aggressivi.
- Entrambi gli oggetti sono lavabili in lavastoviglie.

3. MANUTENZIONE E PULIZIA:

- Fare raffreddare la padella e poi pulirla accuratamente dopo ogni utilizzo.
- I prodotti col rivestimento antiaderente in ceramica Blue Diamond™ sono molto facili da pulire e sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per la manutenzione delle padelle, si raccomanda di lavarle in acqua calda con sapone. Risciacquare e infine asciugare con un canovaccio morbido. In lavastoviglie, le proprietà del rivestimento antiaderente in ceramica possono deteriorarsi, perché i detersivi per lavastoviglie hanno un livello alcalino elevato e possono anche contenere candeggina e fosfati.
- Eventuali bordi o rivetti in alluminio non trattato possono scolorire in lavastoviglie. Questo però non comprometterà le prestazioni della pentola.
- NON utilizzare pagliette abrasive in lana di acciaio o in nylon. Per ottenere i migliori risultati, pulire con un panno morbido o una spugna.
- NON utilizzare detersivi per forni o qualsiasi altro prodotto abrasivo o contenente candeggina. Non forare il rivestimento antiaderente.
- A seguito della prolungata esposizione al calore elevato durante la cottura con grassi e oli, sul rivestimento antiaderente possono formarsi dei depositi marroni. Il calore elevato può carbonizzare l'olio e creare pellicole di grasso, accelerando così la perdita delle proprietà antiaderenti. Se ciò dovesse verificarsi, eliminare i residui di cibo dalla padella, riempirla parzialmente di acqua tiepida con sapone e farla bollire rapidamente. Poi spegnere il fornello e lasciarla raffreddare. Una volta raffreddata, dovrebbe essere facile rimuovere i residui di cibo.
- In caso di bruciature più serie, consigliamo di usare una spugna in schiuma di melamina, acquistabile nella maggior parte dei supermercati e negozi di articoli per la casa. Versare un po' d'acqua nella padella e strofinare leggermente con un movimento circolare.
- Assicurarsi sempre che la padella sia pulita prima di riporla.
- Col passare del tempo, la comparsa di piccoli segni sulla superficie e un lieve scolorimento sono normali e non comprometteranno le prestazioni del rivestimento.
- Piani di cottura alogeni e in ceramica - Eliminare eventuali residui dal fornello e dal prodotto antiaderente per non graffiare il piano di cottura.

Riporre le pentole in modo adeguato:

Tenere le padelle insieme ad altri accessori metallici appuntiti può causare graffi o incrinature nella superficie del rivestimento antiaderente e sui bordi della padella. Impilare sempre le padelle con la massima attenzione e non mettere coperchi con bordi sottili e appuntiti dentro le pentole.

Vi auguriamo buon divertimento in cucina!

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa!

- Nie pozwalaj zbliżyć się dzieciom do kuchenki podczas gotowania.
- Aby uniknąć obrażeń podczas przenoszenia gorących naczyń, należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Ze względów bezpieczeństwa nie wolno nigdy zostawiać naczyń bez nadzoru na kuchence. Trzeba zawsze sprawdzać, czy uchwyty nie wystają poza krawędź płyty.
- Nie wolno dopuszczać, by uchwyty znalazły się nad gorącym palnikiem, gdyż mogą się wtedy bardzo nagrzać.
- Uchwyty zakupionych naczyń są tak zbudowane, by zminimalizować przewodzenie ciepła. Niemniej jednak podczas długiego gotowania pokrywy i uchwyty mogą stać się bardzo gorące. Należy zachować ostrożność przy zdejmowaniu pokrywek lub podnoszeniu naczyń za uchwyty. Zawsze należy używać rękawic kuchennych lub łapek.
- W przypadku uchwytów bakelitowych lub ze stali nierdzewnej z elementami silikonowymi bądź szklanych pokrywek, zawsze należy sprawdzić na opakowaniu konkretne wytyczne dotyczące temperatury.
- Uchwyty ze stali nierdzewnej mogą się w piekarniku odbarwić, lecz nie wpływa to na bezpieczeństwo ani własności użytkowe naczyń.
- Nie używać w kuchence mikrofalowej.
- Nie zanurzać gorącej pokrywy w zimnej wodzie.

2. SPOSÓB UŻYCIA

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć opakowanie i wszystkie etykiety. Należy pamiętać o segregowaniu odpadów.
- Umyć naczynie w ciepłej wodzie z płynem, po czym spłukać i dokładnie osuszyć miękką szmatką.

Gotowanie:

Zalecenia odnośnie uniknięcia wypaczenia się naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu Blue Diamond™:

- Nie wolno nigdy zostawiać pustego naczynia na gorącym palniku. W ten sposób można trwale uszkodzić patelnię oraz płytę grzewczą.
- Nie należy dopuszczać do całkowitego wygotowania się wody w patelni.
- Nie należy wkładać gorących naczyń do zimnej wody. Należy odczekać, aż naczynie całkowicie ostygnie.

By uzyskać jak najlepsze rezultaty gotowania i smażenia i jednocześnie oszczędzać energię:

- Należy gotować na palniku, którego średnica jest zbliżona do średnicy wybranego naczynia.
- Podczas gotowania na gazie należy tak wyregulować płomień, by nie wychodził poza ścianki naczynia.
- Ustawienia temperatury są bardzo ważne. Do większości gotowania zaleca się niskie lub średnie nastawienie mocy palnika. Niższa moc palnika zapobiega przegrzewaniu się patelni oraz zmniejsza ryzyko przypalenia gotowanych produktów i stosowanych olejów. Powłoka zapobiegająca przywieraniu Blue Diamond™ skutecznie rozprowadza ciepło i może sprawić, że część produktów będzie się szybciej gotować.
- Gotując na kuchence indukcyjnej (tylko wtedy, gdy naczynia nadają się do stosowania na płycie indukcyjnej) lub gazowej, trzeba pamiętać, że naczynia nagrzewają się bardzo szybko, należy zatem szczególnie pilnować, by nie gotować na dużym ogniu.

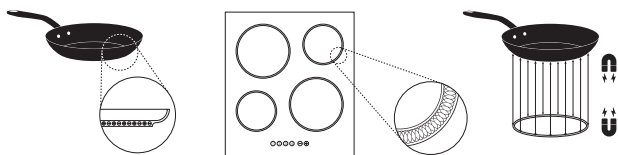
Zalecenia dotyczące używania naczyń na kuchence indukcyjnej

W przypadku kuchenki indukcyjnej (w odróżnieniu od płyt elektrycznych lub ceramicznych), garnek lub patelnia są wykrywane tylko przez zewnętrzną krawędź palnika przy pomocy elektromagnesów. By palnik rozpoznał garnki lub patelnie z technologią indukcyjną, dno takiego naczynia musi stykać się z jego zewnętrzną krawędzią.

W wyjątkowych sytuacjach, gdy naczynie nie jest rozpoznawane przez kuchenkę, należy skorzystać z poniższych rad:

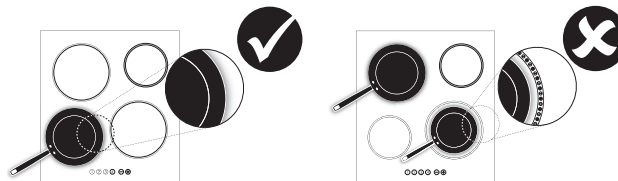
1. Umieścić naczynie na palniku w zbliżonym do niego rozmiarze.

Technologia indukcyjna działa skutecznie tylko wtedy, gdy podstawa indukcyjna naczynia pasuje rozmiarem do cewki znajdującej się pod szklaną płytą kuchenki indukcyjnej (patrz ilustracja). Jeśli postawimy naczynie na większym palniku, może on nie rozpoznać naczynia, które się w związku z tym nie będzie nagrzewać.



2. Umieścić naczynie na mniejszym palniku

Jeśli nie ma palnika pasującego rozmiarem do dna naczynia, należy wybrać mniejszy palnik.



3. Nie umieszczać naczynia dokładnie na środku palnika

Jeśli nie ma palnika mniejszego od dna naczynia, zalecamy, by nie umieszczać naczynia dokładnie na środku palnika. Umożliwi to kontakt między wewnętrznymi punktami dna a cewką indukcyjną.

4. Zawsze należy zapoznać się z instrukcją użytkowania i konserwacji posiadanej kuchenki indukcyjnej.

Należy sprawdzić, jaka średnica garnka lub patelni pasuje do jakiego palnika.

Zalecenia dotyczące jak najłatwiejszego zdejmowania żywności z patelni:

- Należy zawsze gotować w czystym naczyniu. Przed schowaniem patelni należy ją dokładnie umyć miękką szmatką lub gąbką i usunąć wszystkie ślady oleju i żywności.
- Wyjąć produkty z lodówki na 10 minut przed rozpoczęciem gotowania lub smażenia.
- Nie upuszczaj patelni na podłogę i uważaj, by nie doprowadzić do jej wypaczenia ani wygięcia, gdyż może to spowodować zniekształcenie ceramicznej powłoki zapobiegającej przywieraniu, co spowoduje pogorszenie się jej właściwości użytkowych.
- Uwaga: z czasem w naturalny sposób właściwości naczynia zapobiegające przywieraniu słabną. Proces ten przebiega szybciej w przypadku przedłużonego narażenia powłoki zapobiegającej przywieraniu na działanie wysokich temperatur, które powodują przypalanie się żywności i oleju. Technologia zapobiegająca przywieraniu Blue Diamond™ może wytrzymać przypadkowe, krótkotrwałe nagrzanie do 450°C, co zapewnia większe bezpieczeństwo. Oznacza to, że jeśli patelnia zostanie przypadkowo poddana działaniu zbyt wysokiej temperatury, nie będzie wydzielała toksycznych oparów. Ponadto sama powłoka nie pokryje się bąblami ani nie będzie się łuszczyć.
- Gdy powłoka zapobiegająca przywieraniu zacznie znikać, to znajdująca się pod spodem gruba ceramiczna powłoka o dużej gęstości sprawi, że patelni można będzie używać jak emaliowanych naczyń żeliwnych.

Oleje i tłuszcze do gotowania:

- Zalecamy stosowanie oleju lub masła. Należy pamiętać, że niektóre oleje i tłuszcze palą się w niższych temperaturach. Należy stosować oleje i tłuszcze o wysokim punkcie dymienia, takie jak rafinowana oliwa z oliwek, olej arachidowy, olej kukurydziany i (klarowane) masło. Nie należy używać oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, gdyż nie nadaje się ona do wysokich temperatur i pozostawia na powłoce zapobiegającej przywieraniu cienką, zwęgloną warstwę.
- Ze względu na doskonałe przewodnictwo ciepłe patelni i powłoki zapobiegającej przywieraniu Blue Diamond™, żywność i olej mogą się bardzo szybko spalić. Zawsze należy gotować na niskim/średnim ogniu, używając mocnego ognia tylko do obsmażenia lub przysmażenia.
- Nie stosować żadnych olejów w spreju, w tym aerozoli, mgiełek i sprayów na pompkę. Tego typu spraye powodują nagromadzenie się osadu trudnego do usunięcia ze wszystkich rodzajów naczyń do gotowania.
- Olej należy zawsze równomiernie rozprowadzać po całej powierzchni patelni.

Przybory kuchenne:

- Patelnia Blue Diamond™ jest pokryta ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu, więc można na niej stosować metalowe przyrządy kuchenne, jednak zalecamy używanie przyborów plastikowych, gumowych lub drewnianych, które przedłużą życie patelni. Powłoka ta jednak nie wytrzyma działania ostrych przedmiotów ani krojenia widelcem lub nożem.

Jeśli do zestawu dołączono wkładkę do gotowania na parze lub szumówkę:

- Wkładka do gotowania na parze: połóż wkładkę na dno naczynia o podobnej średnicy, by szybko ugotować na parze wybrane produkty.
- Resztki żywności i plamy po zewnętrznej stronie można usunąć nylonowym zmywakiem.
- Unikaj stosowania zmywaków z wełny stalowej lub metalowych oraz detergentów o agresywnym działaniu.
- Oba akcesoria można myć w zmywarce.

3. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE:

- Po każdym użyciu patelnię należy pozostawić do ostygnięcia, po czym dokładnie umyć.
- Produkty z ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu Blue Diamond™ łatwo się zmywa łatwiej – można je myć w zmywarce. Mimo to, aby przedłużyć życie patelni, zaleca się myć ją w ciepłej wodzie z płynem, a następnie opłukać i osuszyć miękką ściereczką. Właściwości nieprzywierające ceramicznej powłoki mogą w zmywarce ulec zniszczeniu, gdyż detergenty stosowane w zmywarkach są wysoko alkaliczne i mogą również zawierać chlor oraz fosfory.
- Jeśli zakupione naczynie ma obręcz lub nity z aluminium, mogą się one w zmywarce odbarwić. Nie wpływa to jednak na właściwości samych naczyń.
- NIE używać ostrych zmywaków z wełny stalowej ani nylonu. Najlepsze wyniki daje mycie miękką szmatką lub gąbką.
- NIE używać środków do czyszczenia piekarników, środków żrących ani produktów zawierających chlor. Nie rysować powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Na powłoce zapobiegającej przywieraniu mogą tworzyć się brązowe osady, które powstają pod działaniem wysokiej temperatury podczas smażenia na tłuszczach i olejach. Może wtedy powstać warstwa zwęglonego oleju i tłuszczu, co przyspiesza utratę właściwości nieprzywierających naczynia. Jeśli tak się zdarzy, należy opróżnić naczynie, nalać do niego trochę ciepłej wody z płynem i szybko ją zagotować. Następnie należy wyłączyć palnik i pozostawić naczynie do ostygnięcia. Po ostygnięciu przypalone resztki powinny dać się łatwo zetrzeć.
- Do usuwania bardziej zapieczonych przypaleń zalecamy użyć gąbki z pianki melaminowej, którą można kupić w większości sklepów spożywczych i przemysłowych. Należy nalać trochę czystej wody na patelnię i lekko pocierać okrężnymi ruchami.
- Przed schowaniem patelni należy sprawdzić, czy na pewno jest czysta.
- Pojawiające się z czasem lekkie ślady i odbarwienia powierzchni to normalne zjawisko, które nie wpływa na właściwości użytkowe warstwy.
- Kuchenki halogenowe i ceramiczne – Należy pamiętać, by kuchenka oraz naczynie z powłoką zapobiegającą przywieraniu były czyste, aby nie zarysować płyty kuchenki.

Właściwe przechowywanie naczyń:

Przechowywanie patelni razem z ostrymi, metalowymi przedmiotami może spowodować pojawianie się rys lub ubić na powierzchni zapobiegającej przywieraniu oraz na krawędzi naczynia. Patelnie z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy układać na sobie z zachowaniem należytej ostrożności — nie wkładać do naczyń pokrywek o cienkich, ostrych krawędziach.

Życzymy wiele przyjemności podczas gotowania!



1. VIKTIGA SÄKERHETSÅRÅD

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 kokkär! för att undvika skada.
- Av säkerhetsskäl bör du aldrig lämna kokkär! 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 kokkär! 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 ugsvantar 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-kär! slår sig:

- Lämna aldrig en tom panna på en varm platta. Det kan skada din panna och håll permanent.
- Låt inte din panna torrkoka.
- Spola inte varma kokkär! 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 flaman 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 kokkär! lämpar sig för induktion) eller med gas värms kokkärlet upp mycket snabbt. Var därför särskilt noga med att inte använda hög värme.

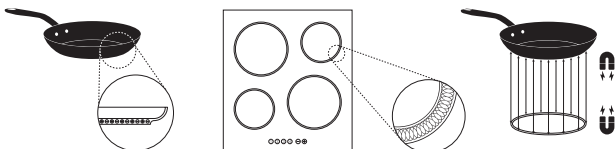
Rekommendationer för användning av ditt kokkär! på en induktionshäll

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:

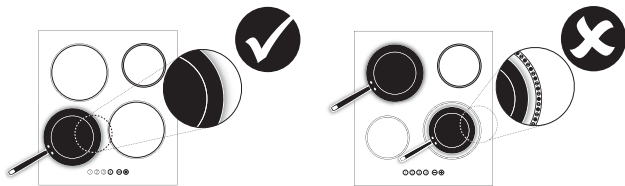
1. Ställ kokkärlet på en platta av lämplig storlek

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.



2. Ställ kokkärlet på en mindre platta

Om du inte har en platta som motsvarar botten på ditt kokkär!, 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 kokkär!, 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 livsmedel 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 överhätta 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 matfetter:

- Vi rekommenderar att du använder olja eller smör. Kom ihåg att vissa oljor och fetter bränner vid vid lägre temperaturer. Använd oljor och fetter som har en hög rykpunkt, som raffinerad olivolja, jordnötssolja, 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 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 kokkär!.
- Fördela alltid oljan jämnt över pannans yta.

Redskap:

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

Om en ångsatts eller hålslev ingår i ditt sett:

- Ångsatts: 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-beläggningen 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-beläggningars 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 kokkär! har synliga kanter eller nitar av aluminium kan dessa missfärgas av att diskas i maskin. Men det påverkar inte ditt kokkär!s prestanda.
- Använd INTE skrubbsvampar av stålull eller nylon eftersom de kan skada beläggningen. Rengör med en mjuk trasa eller svamp för bästa resultat.
- Använd INTE ugsnrengörare eller något rengöringsmedel som är slipande eller som innehåller klorblekmedel. Repa inte non-stick-beläggningen.
- Bruna avlagringar kan bildas på non-stick-beläggningen 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 beläggningens prestanda.
- Halogen- och keramikhällar – Var noga med att se till att din häll och din non-stick-produkt hålls fria från småkräp så att keramikhällens yta inte repas.

Korrekt förvaring av kokkär!:

Om pannor förvaras tillsammans med andra vassa metallredskap kan det orsaka repor eller hack i non-stick-beläggningens 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 kokkär!.

Vi önskar dig stor matlagningsglädje!