



Swiss Diamond

SWISS MADE NONSTICK COOKWARE



Use & Care

www.swissdiamond.com

CONTENTS

DO'S & DONT'S

USE & CARE INSTRUCTIONS.....	6
CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.....	12
INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO.....	19
GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG.....	26
ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE.....	33
NÁVOD NA POUŽITIE A ÚDRŽBU.....	39
ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	45
KASUTUS JA HOOLDUSJUHEND.....	53
ANVÄNDARINSTRUKTIONER.....	59
KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJE.....	66
使用方法とお手入れのご注意.....	73
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN.....	81

 Swiss Diamond®

DO!



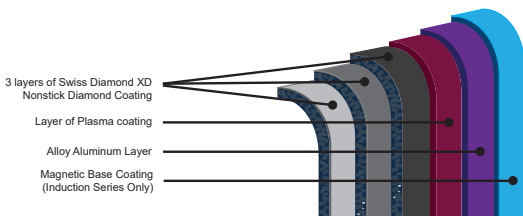
 Swiss Diamond®



Swiss Diamond®

USE & CARE INSTRUCTIONS

Classic XD is constructed of multiple layers of specially developed and carefully selected materials. Our XD series cookware begins with a cast aluminum alloy foundation. Liquid metal is cast into molds under high pressure so it will never warp. This produces a perfectly flat base resulting in even heat distribution. The foundation is then sand-blasted to prepare it for a layer of plasma coating. Plasma coating eliminates oxidation and forms an extremely strong bond with our proprietary nonstick coating. Finally, each piece is finished with three layers of our latest, diamond reinforced, PFOA free, patented, XD nonstick coating.



Swiss Diamond pioneered award winning, PFOA free, diamond reinforced, nonstick cookware nearly two decades ago. Diamonds are durable, a superior heat conductor, and naturally nonstick. Our next generation, XD nonstick diamond reinforced coating has been developed after many years of research. The enhanced formula results in significantly improved durability and cooking performance for perfect food release every time.

XD Series cookware is available in both a Classic and a Classic Induction series to accommodate all cooktops and can easily be transferred to the oven, with our lids being oven safe up to 500°F (260°C). The handles are ergonomically designed to stay cool. Key pieces feature a helper handle for additional ease.

The Swiss Diamond brand is 100% Swiss owned. Our Classic XD cookware is made and designed in Switzerland.

General Use

- Use the right cookware for your cooktop.

Swiss Diamond®

- For best results and to maximize energy efficiency, match the base diameter of your cookware to the correct size burner or hot plate.

- For gas cooktops, ensure the flame is centered beneath the pan. DO NOT allow the flame to extend up the sides of the pan.

- For electric cooktops, always make sure the base of your cookware and your cooktop are clean prior to use. Never drag or push your cookware as this may scratch your cooking surface.

- For Induction cooktops, always make sure the base of your cookware and your cooktop are clean prior to use. Permanent marks may occur if this is not done. The "boost" function should not be used for searing or frying, as its purpose is to bring large quantities of liquid to a boil. While cooking with Classic Induction XD, you may detect a low vibration noise. This is normal and will not affect the cooking performance.

• **Use low to medium heat.** High heat is never required due to the excellent thermal conductivity of Swiss Diamond cookware. Start with low heat and adjust gently upward as needed. Always place your pan on the center of the heating surface. Do not overheat as this will damage the cooking surface. Overheating is a common occurrence and is easily recognizable as the exterior will change color. Damage from overheating is not covered under warranty.

NOTE: Swiss Diamond cookware is oven safe up to 500°F (260°C), including lids and ergonomic handles. Never put Swiss Diamond in a microwave oven.

• **Preheating.** For optimal performance, place the pan on low and gently increase to medium heat and preheat for 3 minutes, after this time you can add your food, you can turn down the heat during the cooking process. Note that the cookware has been specially design to spread the heat evenly across the base and up the sides of the pans, so there is no need for high heat.

• **Use proper utensils.** Silicone and wooden tools are highly recommended. Any tool with a sharp point or edge should not be used. Do not chop or cut in the pan. Small scratches do not decrease the performance of the cookware and are not covered under warranty. Do not leave utensils in cookware while cooking. Use a spoon rest.

Swiss Diamond®

• **If you must use cooking oil, use it properly.** Swiss Diamond is designed for cooking with little or no oil. If you choose to use oil, heating it above its smoke point, or to the point at which the oil will burn, will gradually lead to a thin layer of oil residue build-up on the surface of your cookware which may become carbonized over time. Carbonization can be difficult to remove and interfere with your cookware's nonstick properties. Refer to the chart below for smoke points for commonly used oils as well as the section entitled Removing Stubborn Food & Oil Build-Up from the Nonstick Surface. Avoid using cooking sprays which may cause carbonization at even relatively low temperatures.

Oil	Smoke Point	
Avocado Oil (Virgin)	375-400 °F	190-205 °C
Butter	350 °F	175 °C
Butter (Clarified)	450 °F	230 °C
Canola Oil	400 °F	205 °C
Coconut Oil	350 °F	175 °C
Corn Oil	450 °F	230 °C
Grapeseed Oil	390 °F	195 °C
Lard	370 °F	185 °C
Olive Oil (Extra-Virgin)	325-375 °F	165-190 °C
Olive Oil (Light/Refined)	465 °F	240 °C
Peanut Oil	450 °F	230 °C
Safflower Oil	510 °F	265 °C
Sesame Oil	350-410 °F	175-210 °C
Soybean Oil	450 °F	230 °C
Sunflower Oil	440 °F	225 °C
Vegetable Oil	400-450 °F	205-230 °C
Vegetable Shortening	360 °F	180 °C

• **Use cookware safely.** Never leave cookware unattended on a hot cooktop. Never allow cookware to reach boiling temperature without water. Turn handles away from the edge of the cooktop to prevent accident or injury. Be sure to use oven mitts/gloves when handling hot cookware.

• **Food storage.** Never store food in your cookware.

Cleaning

Before Using New Cookware

Swiss Diamond®

- Hand-wash cookware thoroughly with hot, soapy water using a nylon brush, a nylon scourer, or a soft clean dish cloth or sponge.



Note: Swiss Diamond cookware is considered dishwasher safe, but we recommend avoiding the dishwasher due to the harsh chemicals in dishwashing detergent.

- Never use a metal or abrasive scourer or harsh chemicals.
- Hand dry with a soft clean towel and ensure cookware is completely dry prior to storage.

Removing Stubborn Food & Oil Build-Up from the Nonstick Surface

Over time, you may notice a dark build-up on the surface of the pan. A thin layer of food and oil residue may remain on the surface and may become carbonized when reheated. This can occur gradually when cooking oil is used above its smoke point. This doesn't damage the pan but it can be very difficult to remove. We recommend the following baking soda treatment:

1. Mix a solution of baking soda and water about the consistency of toothpaste.
2. Rub this solution into the pan wherever you see the dark build-up.
3. Scrub vigorously with a nylon brush or scourer, or a soft clean dish cloth or sponge.



4. Rinse clean, wash with hot soapy water and dry thoroughly
5. Never use oven cleaner or other harsh chemicals as these will degrade the nonstick surface.

Cleaning the Exterior and Base

The following homemade solution can be used to remove build up on the exterior and base:

1. Mix a solution of 1 quart (1 liter) water + 3 Tbsp. (45 ml) of a natural acid like lemon juice, cream of tartar or white vinegar.
2. Bring this solution to a boil and then carefully use it on a nylon brush or scourer to clean the exterior and the base. Rinse, wash with warm soapy water, rinse again and dry thoroughly.

Everyday Maintenance & Storage

- Remove your food, carefully fill your hot cookware with about 2 inches of cold water and place your pan on a heat resistant surface.
- Empty the pan and hand-wash it thoroughly with hot, soapy water using a nylon brush, a nylon scourer, or a soft clean dish cloth or sponge.
- Never use a metal or abrasive scourer or harsh chemicals.
- Hand dry with a soft clean towel and ensure cookware is completely dry prior to storage.
- If you nest your pans one on top of the other, place a clean paper towel, cloth towel or felt pan protectors between your cookware pieces prior to storage to preserve the nonstick surface.
- If need be, the handles may be tightened with a #2 Phillips head screwdriver.

Limited Lifetime Warranty

SWISS DIAMOND warrants to the original owner of the cookware that it is free of defects in materials and workmanship for the lifetime of the



product. This warranty does not cover glass lids or handles.

This warranty does not apply if the Use and Care instructions published in our literature have not been followed. This warranty does not cover damage or destruction caused by misuse, abuse, accident, overheating, alterations or commercial use. This warranty does not cover stains, discoloration, scratch marks or dents. Incidental or consequential damages are expressly excluded by this warranty.

SWISS DIAMOND will repair or replace, at SWISS DIAMOND's discretion, any item found to be defective. Should the defective item no longer be available, for any reason, an item of similar function and value will be substituted. This warranty is expressly not a money-back guarantee.

In the event the cookware needs to be returned for repair or replacement, it must be mailed back prepaid.

SWISS DIAMOND® is a registered trademark.

DIAMOND CERTIFICATION

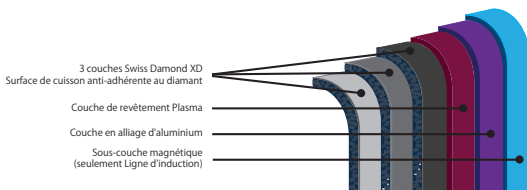
SWISS DIAMOND hereby certifies that the nonstick coating used on our products contains diamond crystals. Additionally, we certify that the diamonds used in our products are purchased from a non-conflict source through a reputable supplier, subject to all international regulations.

If your SWISS DIAMOND cookware is found to be defective in materials or workmanship, please visit www.swissdiamond.com or e-mail warranty@swissdiamond.com.

Product Registration

Please take a moment to register your product so that we can best support you. Simply go to: www.swissdiamond.com/register and fill out the short form to complete your registration.

Les XD classiques sont construits de plusieurs couches de matériaux spécialement développés et soigneusement sélectionnés. Nos ustensiles de cuisine série XD commence avec une base en alliage d'aluminium coulé. Le métal liquide est coulé dans des moules sous haute pression afin qu'il ne se déforme jamais. Ceci produit une base parfaitement plane qui permet une répartition uniforme de la chaleur. La base est ensuite sablée pour la préparer à une couche de revêtement au plasma. Le revêtement au plasma élimine l'oxydation et forme une liaison extrêmement forte avec notre revêtement antiadhésif exclusif. Enfin, chaque pièce est finie avec trois couches de notre revêtement antiadhésif XD renforcé de diamants, sans PFOA et breveté.



Swiss Diamond a été pionnier dans la technologie du revêtement sans PFOA, renforcé de diamants, antiadhésif, primé il y a près de 20 ans. Les Diamants sont durables, sont un conducteur de chaleur supérieur, et naturellement antiadhésif. Notre prochaine génération, le revêtement renforcé de diamants antiadhésif XD a été développé après plusieurs années de recherche. La formule améliorée se traduit par durabilité et une performance de cuisson nettement améliorées pour une libération parfaite de la saveur des aliments à chaque fois.

Les ustensiles de cuisine de la série XD sont disponibles dans la série Classic et Classic Induction pour être utilisés sur toutes les surfaces de cuisson et peuvent facilement être mis au four avec leur couvercle jusqu'à une température de 260°C. Les poignées ergonomiques spécialement dessinées pour le confort et l'équilibre sont aussi conçues pour rester fraîches. Les pièces clés sont dotées d'une poignée d'assistance pour une plus grande facilité.

La marque Swiss Diamond est 100% Suisse. Nos ustensiles de cuisine Classic XD sont fabriqués et conçus en Suisse.

Utilisation générale

• **Utilisez les ustensiles de cuisson appropriés à votre table de cuisson.**

- Pour de meilleurs résultats et pour maximiser l'efficacité énergétique, faites correspondre le diamètre de base de votre ustensile de cuisson avec la taille de votre plaque.

- Pour les cuisinières à gaz, assurez-vous que la flamme est centrée sous la poêle. NE PAS laisser la flamme s'étirer sur les côtés de la poêle.

- Pour les cuisinières électriques, assurez-vous que la base de votre ustensile de cuisson et votre plan de cuisson soient propres avant l'utilisation. Ne jamais glisser ou pousser votre ustensile de cuisson sur le plan de cuisson, car cela pourrait le rayer.

- Pour les cuisinières à induction, assurez-vous que la base de votre ustensile de cuisson et votre plan de cuisson soient propres avant l'utilisation. Des marques permanentes peuvent apparaître et rester si ceci n'est pas le cas. La fonction « boost » ne doit pas être utilisée pour cuire ou pour frire, car son but est d'amener de grandes quantités de liquide à ébullition. Pendant que vous cuisinez avec la Classic XD induction, vous pouvez détecter un faible bruit de vibration. C'est normal et n'affectera pas les performances de cuisson.

• **Utiliser sur feu doux à moyen.** Une température élevée n'est pas nécessaire grâce à la très bonne conductivité thermique des produits Swiss Diamond. Commencez à feu doux et ajuster si besoin. Placez toujours votre produit au centre de la surface de chauffe. Ne surchauffez pas, ceci peut endommager le revêtement. La surchauffe est événement courant et est facilement reconnaissable de part le changement de couleur sur l'extérieur du produit. Les dommages causés par la surchauffe ne sont pas couverts par la garantie.

NOTE: Les articles Swiss Diamond peuvent être utilisés au four jusqu'à 260°C, y compris les couvercles et les manches ergonomiques. Ne jamais mettre les articles Swiss Diamond dans le micro-onde.

• **Préchauffage.** Pour une performance optimale, placez la poêle à feu doux puis augmenter à feu moyen et préchauffez pendant 3 minutes, après quoi vous pouvez ajouter votre nourriture, Vous pouvez baisser la chaleur pendant le processus de cuisson. Notez que les ustensiles de cuisson ont été spécialement conçus pour répartir uniformément la chaleur sur la base et sur les côtés des casseroles, afin qu'il ne soit pas nécessaire de chauffer à haute température.

• **Utilisez des ustensiles appropriés.** Les ustensiles en bois et en silicone sont hautement recommandés. Les ustensiles avec un bout ou un côté pointu ne doivent pas être utilisés. Ne pas hacher ou couper dans la casserole. Les petites rayures ne diminuent pas la performance des ustensiles de cuisson et ne sont pas couvertes par la garantie. Ne pas laisser d'ustensiles dans les casseroles pendant que vous cuisinez. Utilisez un repose-cuillère.

• **Si vous devez utiliser de l'huile de cuisine, utilisez-la correctement.** Swiss Diamond est conçu pour cuisiner avec peu ou pas du tout d'huile. Si vous choisissez d'utiliser de l'huile, de la chauffer jusqu'à ce qu'elle fume, ou jusqu'à ce qu'elle brûle, ceci va progressivement former une fine couche d'accumulation de résidus d'huile à la surface de votre produit, qui pourra carboniser avec le temps.

La carbonisation peut être difficile à éliminer et peut interférer avec les propriétés antiadhésives de vos produits. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les points de fumées des huiles communément utilisées, ainsi qu'à la section « Retirer les aliments et les huiles tenaces de la surface antiadhésive ». Evitez d'utiliser des sprays de cuisson qui peuvent causer la carbonisation même à des températures relativement basses.

Huile	Point de fumée	
Huile d'Avocat (Vierge)	375-400 °F	190-205 °C
Beurre	350 °F	175 °C
Beurre (clarifié)	450 °F	230 °C
Huile de Canola	400 °F	205 °C
Huile de Coco	350 °F	175 °C
Huile de Maïs	450 °F	230 °C
Huile de pépins de raisin	390 °F	195 °C
Saindoux	370 °F	185 °C

Huile d'olives (Extra Vierge)	325-375 °F	165-190 °C
Huile d'olives (light / Raffinée)	465 °F	240 °C
Huile d'arachide	450 °F	230 °C
Huile de carthame	510 °F	265 °C
Huile de sésame	350-410 °F	175-210 °C
Huile de Soja	450 °F	230 °C
Huile de tournesol	440 °F	225 °C
Huile Végétale	400-450 °F	205-230 °C
Graisse végétale	360 °F	180 °C

• **Utilisez les ustensiles de cuisine en toute sécurité.** Ne jamais laisser un ustensile de cuisine sur une plaque chaude sans surveillance. Ne jamais laisser un ustensile de cuisson atteindre la température d'ébullition sans eau. Tourner les poignées des ustensiles de cuisson loin du bord de la cuisinière pour éviter tout accident ou blessure. Assurez-vous d'utiliser des gants / mitaines de four lors de la manipulation d'ustensiles de cuisine chauds.

• **Stockage alimentaire.** Ne stocker jamais d'aliments dans vos produits Swiss Diamond.

Nettoyage

Avant l'utilisation du nouveau produit

• Lavez les ustensiles de cuisine à la main à l'eau chaude et savonneuse en utilisant une brosse en nylon, un chiffon doux ou une éponge.



Note: Bien que les ustensiles de cuisine Swiss Diamond puissent être nettoyés au lave-vaisselle, nous vous recommandons de l'éviter en raison des produits chimiques durs dans le détergent à lave-vaisselle.

- N'utilisez jamais de tampons métalliques ou abrasifs ni de produits chimiques corrosifs.
- Sécher à la main avec une serviette propre et douce et s'assurer que les ustensiles de cuisine sont complètement secs avant le stockage.

Élimination des aliments tenaces et de l'huile accumulée à partir de la surface antiadhésive

Au fil du temps, vous pourriez remarquer une accumulation sombre sur la surface de la casserole. Une mince couche de résidus d'aliments et d'huile peut rester sur la surface et carboniser lorsqu'elle est réchauffée. Ceci peut se produire petit à petit lorsque l'huile de cuisson est utilisée au dessus de son point de fumée. Ceci n'endommage pas la casserole, mais peut être difficile à enlever. Nous recommandons le traitement au bicarbonate de soude suivant :

1. Mélanger du bicarbonate de soude avec de l'eau jusqu'à l'obtention d'une texture de dentifrice.
2. Frottez cette solution dans la casserole aux endroits des accumulations sombres.
3. Frottez vigoureusement avec une brosse en nylon, un chiffon doux ou une éponge.
4. Rincez à l'eau chaude savonneuse et sécher correctement.
5. N'utilisez jamais de nettoyant pour four ou d'autres produits chimiques agressifs, car ceux-ci dégradent la surface antiadhésive.

Laver l'extérieur et la base

La solution maison suivante peut être utilisée pour enlever l'accumulation sur l'extérieur et la base:

1. Mélanger une solution avec 1 Litre d'eau + 45ml d'acide naturel comme du jus de citron, de la crème de tartare ou du vinaigre blanc.

2. Portez cette solution à ébullition puis l'utiliser soigneusement sur une brosse en nylon ou un chiffon pour nettoyer l'extérieur et la base. Rincez, lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez correctement.

Entretien et stockage quotidien

- Retirez vos aliments, remplissez soigneusement votre casserole chaude avec environ 5cm d'eau froide, et placez votre casserole sur une surface résistante à la chaleur.
- Vider la casserole et lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse en utilisant une brosse en nylon, un chiffon ou une éponge.
- Ne jamais utiliser d'éponge en métal ou abrasive ou des produits chimiques agressifs.
- Séchez à la main avec un linge doux et propre et assurez-vous que l'ustensile de cuisine soit bien sec avant de le ranger.
- Si vous placez vos casseroles les unes sur les autres, placez une serviette en papier propre, des protège-poêles en feutre ou des serviettes en tissu entre chaque casserole afin de préserver la surface antiadhésive.
- Si besoin, les poignées peuvent être resserrées avec un tournevis Phillips #2.

Garantie à vie Limitée

SWISS DIAMOND garantit ses produits contre tous défauts de fabrication et contre tous défauts de matériaux pendant toute la durée de vie du produit. La garantie ne couvre pas les couvercles en verre et les poignées.

La garantie ne s'applique pas si les conseils d'utilisation et d'entretien n'ont pas été respectés. La garantie ne couvre pas les dommages ou destructions causés par une mauvaise utilisation, un emploi abusif, un accident, une surchauffe ou une utilisation professionnelle. Cette garantie ne couvre pas les taches, décolorations, rayure ou bosses. Les dommages accidentels ou indirects sont expressément exclus de cette garantie.

SWISS DIAMOND réparera ou remplacera à ses frais, tout article reconnu défectueux. Dans le cas où l'article défectueux ne serait plus disponible, pour quelque raison que ce soit, un article remplissant la même fonction



y sera substitué. Cette garantie est expressément et en aucune manière une garantie de remboursement.

Dans le cas où l'article aurait besoin d'être renvoyé pour réparation ou remplacement, il doit l'être en port payé.

SWISS DIAMOND® est une marque déposée.

CERTIFICATION DIAMANT

SWISS DIAMOND certifie par la présente que le revêtement antiadhésif utilisé dans ses produits contient de véritables cristaux de diamants. Nous certifions également que les diamants utilisés dans nos produits sont de qualité industrielle, qu'ils ne proviennent pas de zones de conflit et qu'ils ont été achetés par l'intermédiaire d'un fournisseur de confiance qui respecte la législation internationale.

En cas d'article Swiss Diamond défectueux, rendez-vous sur notre site **www.swissdiamond.com** ou contactez-nous par email à **service@swissdiamond.com**.

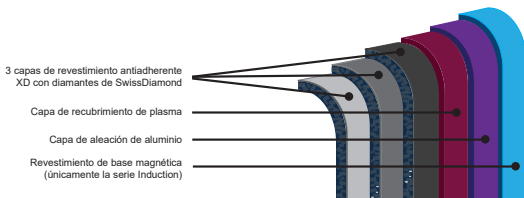
Enregistrement du produit

S'il vous plait prenez un moment pour enregistrer votre produit afin que nous puissions vous aider au mieux. Allez simplement sur : **www.swissdiamond.com/register** et remplissez le court formulaire pour compléter votre inscription.

Swiss Diamond®

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

Classic XD está elaborado con múltiples capas de materiales especialmente diseñados y seleccionados minuciosamente. Nuestros utensilios de la serie XD comienzan con una base de aleación de aluminio fundido. El metal líquido se funde en moldes a alta presión para que no se deforme nunca. Esto produce una base perfectamente plana que consigue una distribución uniforme del calor. Entonces la base se pule con un chorro de arena para prepararla para la capa de recubrimiento de plasma. El recubrimiento de plasma elimina la oxidación y crea una adherencia extremadamente fuerte con nuestro revestimiento antiadherente exclusivo. Finalmente, cada pieza se acaba con tres capas de nuestro último revestimiento antiadherente XD reforzado con diamantes, libre de ácido perfluorooctanoico (PFOA) y patentado.



Hace unas dos décadas, Swiss Diamond fue el precursor de los utensilios antiadherentes libres de PFOA y reforzados con diamantes que han sido galardonados. Los diamantes son resistentes, un conductor térmico superior y de naturaleza antiadherente. Nuestra siguiente generación, el revestimiento antiadherente XD reforzado con diamantes, se ha diseñado tras muchos años de investigación. La fórmula mejorada ofrece una durabilidad y un rendimiento de cocción considerablemente mejor para lograr unos resultados culinarios perfectos sin excepción.

Los utensilios de la Serie XD están disponibles en las series Classic y Classic Induction para adaptarse a todas las placas de cocción y pueden transferirse al horno con facilidad, ya que nuestras tapas son aptas para el horno a temperaturas de hasta 260° C (500° F). Las asas tienen un diseño ergonómico para que se mantengan frías. Las piezas esenciales proporcionan un asa auxiliar para mayor comodidad.

La marca Swiss Diamond es de propiedad 100% suiza. Nuestros utensilios Classic XD se elaboran y se diseñan en Suiza.

Uso general

- Use los utensilios adecuados para su placa de cocción.
- Para obtener los mejores resultados y para maximizar la eficiencia energética, haga coincidir el diámetro de la base de su utensilio con el fuego o la placa del tamaño correcto.
- Para cocinas de gas, asegúrese de que la llama está centrada bajo la sartén. NO permita que la llama se expanda a los laterales de la sartén.
- Para placas de cocción eléctricas, asegúrese siempre de que la base del utensilio y la placa de cocción están limpias antes de usarlas. Nunca arrastre ni empuje los utensilios, ya que la superficie de cocción se rayaría.
- Para placas de inducción, asegúrese siempre de que la base del utensilio y la placa de cocción están limpias antes de usarlas. Pueden producirse marcas permanentes si no se realiza esto. La función "boost" (aumentar) no debe usarse para dorar o freír, ya que su objetivo es hervir grandes cantidades de líquido. Al cocinar con Classic Induction XD, es posible que note un leve ruido de vibración. Es normal y no afectará al rendimiento de la cocción.
- **Use una temperatura de baja a media.** No es necesario utilizar una temperatura elevada debido a la excelente conductividad térmica de los utensilios Swiss Diamond. Empiece con una temperatura baja y vaya aumentándola suavemente según sea necesario. Coloque siempre la sartén en el centro de la placa de cocción. No sobrecaliente, puesto que se dañaría la superficie de cocción. El sobrecalentamiento se produce con frecuencia y se reconoce fácilmente, ya que el color del exterior cambiará. La garantía no cubre los daños por sobrecalentamiento.

NOTA: Los utensilios de Swiss Diamond son aptos para el horno a temperaturas de hasta 260° C (500° F), incluidas las tapas y las asas ergonómicas. Nunca use Swiss Diamond en el microondas.

- **Pre calentamiento.** Para obtener un rendimiento óptimo, ponga la sartén a temperatura baja, aumente lentamente a temperatura media y

precaliente durante 3 minutos; después de este tiempo puede añadir los alimentos. Durante el proceso de cocción, puede bajar la temperatura. Tenga presente que los utensilios se han diseñado especialmente para distribuir el calor de forma uniforme en la base y en los laterales de las sartenes, así que no es necesario utilizar una temperatura elevada.

- **Use útiles adecuados.** Se recomiendan encarecidamente los útiles de silicona y de madera. No debe usarse ningún útil con punta afilada o borde cortante. No pique ni corte en la sartén. Las ralladuras pequeñas no disminuyen el rendimiento del utensilio y la garantía no las cubre. No deje útiles dentro de los utensilios mientras cocina. Use un portacucharas.

- **Si debe usar aceite de cocina, úselo adecuadamente.** Swiss Diamond está diseñado para cocinar con poco o sin aceite. Si elige usar aceite, el hecho de calentarlo hasta superar el punto de humeo o hasta el punto en que se quema el aceite provocará que, de forma gradual, se origine una fina capa de residuos de aceite en la superficie de su utensilio, la cual puede carbonizarse con el tiempo. La carbonización puede resultar difícil de quitar e interfiere con las propiedades antiadherentes de los utensilios. Consulte la tabla de la página siguiente para conocer los puntos de humeo de aceites de uso común, así como el apartado titulado "Eliminar los restos de comida resistentes y la acumulación de aceite de la superficie antiadherente". Evite el uso de spray de cocina, los cuales pueden provocar carbonización incluso a temperaturas relativamente bajas.

Aceite	Punto de humeo	
Aceite de aguacate (virgen)	375-400°F	190-205°C
Mantequilla	350°F	175°C
Mantequilla (clarificada)	450°F	230°C
Aceite de canola	400°F	205°C
Aceite de coco	350°F	175°C
Aceite de maíz	450°F	230°C
Aceite de semillas de uva	390°F	195°C
Manteca de cerdo	370°F	185°C
Aceite de oliva (virgen extra)	325-375°F	165-190°C
Aceite de oliva (suave/refinado)	465°F	240°C
Aceite de cacahuete	450°F	230°C
Aceite de cártamo	510°F	265°C
Aceite de sésamo	350-410°F	175-210°C

Swiss Diamond®

Aceite de soja	450°F	230°C
Aceite de girasol	440°F	225°C
Aceite vegetal	400-450°F	205-230°C
Manteca vegetal	360°F	180°C

• **Use los utensilios con seguridad.** Nunca deje los utensilios sin supervisión sobre una placa de cocción caliente. Nunca permita que los utensilios lleguen a la temperatura de ebullición sin agua. Aparte las asas del borde de la placa de cocción para prevenir accidentes o lesiones. Asegúrese de usar manoplas o guantes para el horno al manipular utensilios calientes.

• **Almacenamiento de alimentos.** No almacene nunca alimentos en los utensilios.

Limpieza

Antes de usar utensilios nuevos

• Lave los utensilios a mano minuciosamente con agua caliente y jabón con un cepillo de nailon, un estropajo de nailon, o una esponja o un paño de cocina suave y limpio.



Nota: Los utensilios de Swiss Diamond se consideran aptos para el lavavajillas, pero recomendamos evitarlo debido a los químicos agresivos presentes en el detergente para lavavajillas.

• No use nunca un estropajo metálico o abrasivo, así como tampoco

químicos agresivos.

• Séquelo a mano con un paño suave y limpio y asegúrese de que el utensilio está completamente seco antes de almacenarlo.

Eliminar los restos de comida resistentes y la acumulación de aceite de la superficie antiadherente

Con el tiempo, es posible que note una acumulación oscura en la superficie de la sartén. Puede crearse una fina capa de comida y residuos de aceite en la superficie y puede carbonizarse al recalentarla. Esto puede producirse de manera gradual cuando el aceite de cocina supera su punto de humeo. No daña la sartén, aunque puede resultar muy difícil de quitar. Recomendamos el siguiente tratamiento con bicarbonato:

1. Mezcle una solución de bicarbonato y agua con una consistencia parecida a la de la pasta de dientes.
2. Frote esta solución en la sartén en los lugares en que se observe el acumulado oscuro.
3. Frote enérgicamente con un cepillo o un estropajo de nailon, o una esponja o un paño de cocina suave y limpio.
4. Enjuague, limpie con agua caliente y jabón y seque bien.
5. No use nunca limpiador de horno u otros químicos agresivos, puesto que la superficie antiadherente se dañará.

Limpieza del exterior y de la base

La siguiente solución casera puede emplearse para eliminar las acumulaciones de exterior y de la base:

1. Mezcle una solución de 1 litro de agua y 3 cucharadas (45 ml) de zumo de limón ácido natural, crémor tártaro o vinagre blanco.
2. Hierva esta solución y úsela con cuidado con un cepillo o estropajo de nailon para limpiar el exterior y la base. Enjuague, lave con agua templada y jabón, vuelva a enjuagar y seque bien.

Mantenimiento diario y almacenamiento

- Retire los alimentos, llene el utensilio caliente con unos 5 centímetros de agua fría y coloque la sartén sobre una superficie resistente al calor.
- Vacíe la sartén y lávela a mano minuciosamente con agua caliente con jabón con un cepillo de nailon, un estropajo de nailon, o una esponja o un paño de cocina suave y limpio.
- No use nunca un estropajo metálico o abrasivo, así como tampoco químicos agresivos.
- Séquelo a mano con un paño suave y limpio y asegúrese de que el utensilio está completamente seco antes de almacenarlo.
- Si guarda las sartenes una encima de la otra, coloque un papel absorbente limpio, un trapo o un protector de sartén de fieltro entre los utensilios antes de su almacenamiento para conservar la superficie antiadherente.
- Si fuera necesario, las asas podrían apretarse con un destornillador Phillips número 2.

Garantía limitada vitalicia

SWISS DIAMOND garantiza al propietario original del utensilio que este no presenta ni presentará defectos en los materiales ni en los acabados durante la vida útil del producto. Esta garantía no cubre las tapas de cristal ni las asas.

Esta garantía no se aplica si no se han seguido las instrucciones de Uso y Cuidado de nuestros folletos. Esta garantía no cubre los daños o la destrucción provocados por uso indebido, abuso, accidente, sobrecalentamiento, alteraciones o uso comercial. Esta garantía no cubre manchas, decoloración, rayaduras ni abolladuras. En la garantía se excluyen explícitamente los daños fortuitos o consecuentes.

SWISS DIAMOND reparará o sustituirá, a discreción de SWISS DIAMOND, todo artículo que resulte defectuoso. En caso de que el artículo defectuoso no estuviera disponible, por cualquier razón, se sustituirá por un artículo de funciones y valor similares. Esta garantía no es expresamente una garantía de reembolso.



En caso de que el utensilio deba devolverse para su reparación o sustitución, debe enviarse previamente pagado.

SWISS DIAMOND® es una marca registrada.

CERTIFICACIÓN DE DIAMANTE

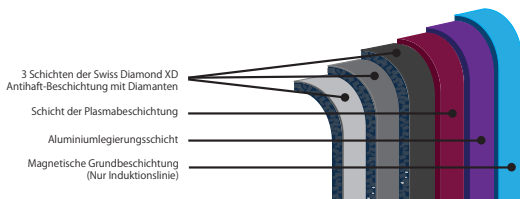
SWISS DIAMOND certifica por la presente que el revestimiento antiadherente usado en nuestros productos contiene cristales de diamante. Asimismo, certificamos que los diamantes usados en nuestros productos se adquieren de una fuente que no está en conflicto a través de un proveedor de prestigio, con sujeción a las normativas internacionales.

En caso de que los materiales o los acabados de su utensilio SWISS DIAMOND estén defectuosos, visite www.swissdiamond.com o envíe un correo electrónico a warranty@swissdiamond.com.

Registro del producto

Tómese un momento para registrar su producto de modo que podamos ayudarle mejor. Simplemente vaya a: www.swissdiamond.com/register y rellene el breve formulario para completar su registro.

Die XD Classic sind aus mehreren Schichten von speziell entwickelten und sorgfältig ausgewählten Materialien aufgebaut. Unsere Kochgeschirr XD Serie hat einen Pfannenkörper aus Aluminium-Druck-Guss. Das flüssige Metall wird unter hohem Druck in Formen gegossen, so dass es sich nie verformt. Dadurch entsteht ein Thermoboden, der eine gleichmässige Wärmeverteilung erzeugt. Der Pfannenboden wird dann durch Strahlen auf eine Plasmabeschichtung vorbereitet. Die Plasmabeschichtung eliminiert jegliche Oxidation und bildet eine extrem starke Verbindung mit unserer exklusiven Antihafbeschichtung. Schliesslich wird jedes Stück mit unserer diamantverstärkten, dreischichtigen XD-Antihafbeschichtung versehen. Die Beschichtung ist ohne PFOA und patentiert.



Swiss Diamond war Pionier in der mit Diamanten verstärkten Antihaf-Beschichtungstechnologie ohne PFOA, und wurde dafür bereits vor fast 20 Jahren ausgezeichnet. Diamanten sind langlebig, sind ein hervorragender Wärmeleiter und haben eine natürliche Antihaf. Unsere nächste Generation, die diamantverstärkte XD-Beschichtung wurde nach mehreren Jahren Forschung entwickelt. Die verbesserte Formel erhöht die Haltbarkeit der Beschichtung, hat eine verbesserte Kochleistung und erlaubt eine perfekte Freisetzung des Geschmacks der Lebensmittel.

Das Kochgeschirr der Serie XD ist verfügbar für Classic und Induktion und ist somit auf jeder Kochfläche benutzbar. Das Kochgeschirr kann mit Deckel im Ofen bis 260°C zum Einsatz kommen. Die Griffe sind ergonomisch hergestellt und bleiben kühl. Zur leichteren Handhabung wurden schwere Teile mit einem Hilfsgriff ausgestattet.

Die Swiss Diamond Marke ist 100% Schweiz. Unser Kochgeschirr XD Classic ist in der Schweiz entwickelt und hergestellt.

Allgemeine Verwendung

• **Verwenden Sie das entsprechende Kochgeschirr auf dem Kochfeld.**

- Für die besten Ergebnisse und Energieeffizienz, muss der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs der Grösse der Platte entsprechen.

- Für Gasherde, stellen Sie sicher, dass die Flamme unter der Pfanne zentriert ist und sich nicht auf die Aussenseite der Pfanne ausdehnt.

- Für elektrische Herde, schauen Sie genau, dass vor der Benutzung der Boden des Kochgeschirrs und der Herd sauber sind. Schieben oder ziehen Sie Ihr Kochgeschirr nie auf dem Kochfeld, da es das Kochfeld verkratzen könnte.

- Für Induktionherde, schauen Sie genau, dass vor der Benutzung der Boden des Kochgeschirrs und der Herd sauber sind. Wenn nicht alles sauber ist, kann es zu bleibenden Kratzerne kommen. Die « boost » Funktion sollte zum kochen oder zum Braten nicht benutzt werden, denn das Ziel dieser Funktion ist grosse Flüssigkeitsmengen zum Kochen zu bringen. Während Sie mit der XD Classic Induktion kochen, können Sie leichte Vibrationen spüren. Das ist normal und wird die Kochleistung nicht beeinflussen.

• **Verwenden Sie niedrige bis mittlere Hitze.** Hohe Hitze ist dank der hohen Wärmeleitfähigkeit von Swiss Diamond Kochgeschirr nie nötig. Beginnen Sie mit niedriger Hitze und passe Sie diese entsprechend an. Stellen Sie Ihre Pfanne immer in die Mitter der Heizfläche. Überhitzen Sie nicht, das kann zu Schäden an der Beschichtung führen. Überhitzung ist ein häufiges Ergebnis und ist leicht erkennbar durch die Farbänderung des Produkts. Die Schäden, die durch Überhitzung entstehen, werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

Anmerkung: Die Swiss Diamond Artikel können im Ofen mit Deckel und Griff bis 260°C erhitzt werden. Swiss Diamond Artikeln nie in die Mikrowelle stellen.

• **Vorwärmen.** Für eine optimale Leistung, wärmen Sie die Pfanne auf schwacher Hitze und dann während 3 Minuten auf mittlerer Hitze. Dann können Sie Ihre Lebensmittel hinzufügen. Sie können die Hitze während des Kochens mindern. Das Kochgeschirr wurde speziell für eine

gleichmässige Wärmeverteilung entworfen damit eine starke Erhitzung nicht notwendig ist.

• **Verwenden Sie geeignete Utensilien.** Die Holz- und Silikonutensilien sind sehr zu empfehlen. Küchenhelfer mit einer spitzen oder scharfen Seite dürfen nicht verwendet werden. Nicht in der Pfanne hacken oder schneiden. Kleine Kratzer beeinträchtigen die Leistung des Kochgeschirrs nicht und sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Beim Kochen Utensilien nicht im Kochgeschirr lassen. Benutzen Sie eine Löffelablage.

• **Wenn Sie Speiseöl verwenden müssen, verwenden Sie es richtig.** Swiss Diamond wurde entworfen um mit wenig oder gar kein Öl zu kochen. Wenn Sie Öl verwenden, erwärmen Sie es nicht bis es dampft oder bis es brennt. Die verbrannten Öle werden mit der Zeit eine karbonisierte Schicht bilden, die sich an die Oberfläche der Beschichtung einbrennen und nicht mehr zu entfernen sind.

Dadurch werden die guten Antihaft-Eigenschaften beeinträchtigt. Beachten Sie die Tabelle auf der nächsten Seite um die Rauchpunkte der benutzten Öle zu kennen, wie auch den Hinweis „Entfernen Sie Lebensmittel und hartnäckige Öle der Antihaft-Beschichtung“. Vermeiden Sie Kochsprays, die auch bei niedriger Temperatur karbonisieren können.

ÖL	Rauchpunkt	
Avocadoöl (Natives)	375-400 °F	190-205 °C
Butter	350 °F	175 °C
Butter (geklärt)	450 °F	230 °C
Rapsöl	400 °F	205 °C
Kokosöl	350 °F	175 °C
Maisöl	450 °F	230 °C
Traubenkernöl	390 °F	195 °C
Schmalz	370 °F	185 °C
Olivenöl (Extra-Nativ)	325-375 °F	165-190 °C
Olivenöl (leicht / raffiniert)	465 °F	240 °C
Erdnussöl	450 °F	230 °C
Distelöl	510 °F	265 °C
Sesamöl	350-410 °F	175-210 °C
Sojaöl	450 °F	230 °C
Sonnenblumenöl	440 °F	225 °C
Pflanzenöl	400-450 °F	205-230 °C

- **Verwenden Sie das Kochgeschirr sicher.** Niemals ein Kochgeschirr auf einer heißen Platte ohne Beaufsichtigung lassen. Nie ein Kochgeschirr ohne Wasser den Siedepunkt erreichen lassen. Um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden die Griffe von dem Kochgeschirr weg vom Rand des Herdes drehen. Achten Sie darauf, Handschuhe oder Ofenhandschuhe zu verwenden, wenn Sie mit heißem Kochgeschirr umgehen.

- **Lagerung von Lebensmitteln.** Lagern Sie in Ihrem Swiss Diamond Produkt keine Lebensmittel.

Reinigung

Bevor der Benutzung des neuen Produkts

- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr mit warmen Wasser und Seife von Hand. Benutzen Sie eine Nylonbürste, ein weiches Tuch oder einen Schwamm.



Anmerkung: Obwohl die Swiss Diamond Produkte in der Spülmaschine gereinigt werden können, empfehlen wir Ihnen es wegen den aggressiven Chemikalien in den Spülmitteln zu vermeiden.

- Verwenden Sie nie metallische oder abrasive Topfreiniger und auch keine ätzende Chemikalien.

- Von Hand mit einem sauberen und weichen Handtuch abtrocknen und sicher sein, dass das Kochgeschirr ganz trocken ist bevor es gelagert wird.

Entfernung von Lebensmitteln und hartnäckigen Ölen auf der Antihaf-Beschichtung

Mit der Zeit könnten Sie dunkle Anbackungen auf der Oberfläche der Pfanne entdecken. Eine dünne Schicht von Lebensmittel oder ÖL kann auf der Oberfläche bleiben und karbonisieren, wenn sie wieder erwärmt wird. Das kann allmählich auftreten, wenn das Öl überhitzt wird. Das schadet der Beschichtung nicht und kann oft nur schwierig oder gar nicht mehr entfernt werden. Wir empfehlen folgende Behandlung mit Natrium:

1. Mischen Sie Natrium mit Wasser bis Sie eine Paste ähnlich wie Zahnpaste erhalten.
2. Reiben Sie diese Lösung auf die dunklen Anbackungen des Kochgeschirrs.
3. Reiben Sie kräftig mit einer Nylonbürste , einem weichen Tuch oder einem Schwamm.
4. Spülen Sie mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie richtig.
5. Verwenden Sie niemals Backofenreiniger oder andere aggressive Chemikalien, da diese die Antihaf -Oberfläche verschlechtern.

Die Außenseite und den Boden reinigen

Diese hausgemachte Lösung kann verwendet werden, um die Akkumulationen auf der Aussenseite und des Bodens zu entfernen:

1. Mischen Sie 1 Liter Wasser + 45ml natürlicher Säure wie Zitronensaft oder weissem Essig.
2. Diese Lösung kochen und vorsichtig auf einer Nylonbürste oder einem Tuch aufbringen und damit die Aussenseite und den Boden einreiben. Spülen, mit warmem Seifenwasser waschen, nochmals spülen, richtig trocknen.

Wartung und tägliche Lagerung

- Entfernen Sie Ihre Lebensmittel, füllen Sie sorgfältig Ihre heiße Pfanne mit etwa 5 cm von kaltem Wasser, und stellen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Leeren Sie die Pfanne und waschen Sie sie mit der Hand mit warmem Seifenwasser mit einer Nylonbürste, Lappen oder Schwamm.

Swiss Diamond®

- Verwenden Sie niemals Metallschwämme oder scheuernde oder aggressive Chemikalien.

- Trocken von Hand mit einem sauberen, weichen Tuch und stellen Sie sicher, dass das Küchengerät vor der Lagerung trocken ist.

Wenn Sie Ihre Töpfe ineinander stapeln, legen Sie eine saubere Papierserviette, Pfannenschutz aus Filz oder eine Stoffserviette zwischen jede Pfanne um die Antihaft-Oberfläche zu erhalten.

- Bei Bedarf können die Griffe mit einem Schraubendreher Phillips #2 angezogen werden.

Garantie

SWISS DIAMOND garantiert dem Eigentümer des Kochgeschirrs, dass es frei von Material und Verarbeitungsfehlern ist. Glasdeckel und Griffe sind von der Garantie ausgeschlossen.

Diese Garantie gilt nicht, wenn die Gebrauch & Pflegeanleitung nicht beachtet wurde. Diese Garantie deckt keine Schäden oder Zerstörungen, die durch Missbrauch, Unfall, Überhitzung oder gewerbliche Nutzung verursacht wurden. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Flecken, Verfärbungen, Kratzer oder Dellen. Neben- oder Folgeschäden sind ausdrücklich von dieser Garantie ausgeschlossen.

SWISS DIAMOND repariert oder ersetzt jeden Artikel der nach Ermessen von SWISS DIAMOND als mangelhaft erkannt wurde. Sollte der defekte Artikel aus irgendeinem Grund nicht mehr verfügbar sein, wird der Artikel durch einen Artikel mit ähnlicher Funktion und Wert ersetzt. Diese Garantie ist ausdrücklich keine Geld-zurück-Garantie.

Im Falle, dass das Kochgeschirr zur Reparatur oder zum Austausch zurückgebracht werden muss, muss es frei Haus zurückgeschickt werden.

SWISS DIAMOND® ist ein eingetragenes Warenzeichen.

DIAMANT-ZERTIFIZIERUNG

SWISS DIAMOND bescheinigt, dass die Antihaftbeschichtung auf unseren Produkten echte Diamant-Kristalle enthält. Ausserdem bestätigen wir, dass die Diamanten, die in unseren Produkten verwendet werden, in Industriequalität sind und von einer Nicht-Konflikt-Quelle über einen



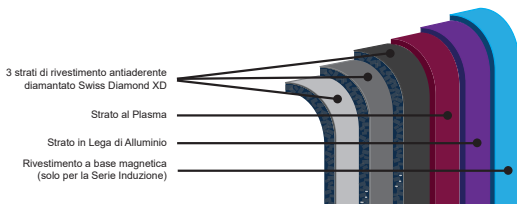
seriösen Anbieter vorbehaltlich aller Internationalen Vorschriften gekauft werden.

Wenn Ihr SWISS DIAMOND Kochgeschirr Material- oder Herstellungsfehler hat, gehen Sie auf unsere Webseite www.swissdiamond.com oder wenden Sie sich bitte an: service@swissdiamond.com.

Produkt Anmeldung

Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit, Ihr Produkt zu registrieren, damit wir Sie bestmöglich unterstützen können. Gehen Sie einfach auf: www.swissdiamond.com/register und füllen Sie das kurze Formular aus um Ihre Anmeldung abzuschliessen.

Classic XD è costituito da diversi strati di materiali speciali e selezionati con cura. Si comincia con una base in lega di alluminio pressofuso. Il metallo liquido viene colato ad alta pressione negli stampi per evitare che si deformi. In questo modo, la base sarà perfettamente piana, il che permette anche un'ottima distribuzione del calore. Il fondo viene successivamente sabbiato per prepararlo allo strato di rivestimento in plasma. Questo tipo di rivestimento elimina l'ossidazione e si fissa in maniera molto forte col lo strato antiaderente. Infine, ogni pezzo viene completato con la tre strati del nostro nuovo rivestimento antiaderente, diamantato rinforzato, PFOA free.



Swiss Diamond produce le sue pentole con rivestimento PFOA free, in diamante rinforzato antiaderente da più di due decenni. I nostri prodotti sono durevoli, con conduzione di calore superiore e naturalmente antiaderenti. Con la nostra nuova generazione XD, il rivestimento antiaderente diamantato è stato sviluppato dopo molti anni di ricerca. La nuova formula potenziata migliora significativamente la durabilità e le performance.

La serie XD è disponibile sia in versione Classic che Classic Induzione per adattarsi a tutti i tipi di piani cottura e tutte le pentole possono essere utilizzate in forno fino a 260°C, anche con il coperchio. Le maniglie sono progettate in modo da non accumulare calore.

Il marchio Swiss Diamond è 100% di proprietà Svizzera. La linea Classic XD è progettata e costruita Svizzera.

Istruzioni per l'uso

Scegliere la pentola giusta per il vostro piano cottura

- Per ottenere i risultati migliori e massimizzare l'efficienza energetica, scegliere il diametro adatto in base al fornello che si intende utilizzare.
- Per i piani cottura a gas, assicurarsi che la fiamma sia centrata sotto la pentola. Non lasciare che la fiamma si estenda ai lati esterni della pentola.
- Per i piani di cottura elettrici, assicurarsi sempre che sia la base della pentola che il piano cottura siano puliti prima dell'uso. Per evitare di graffiare il piano, non trascinare o spingere la pentola sopra di esso.
- Per i piani di cottura a induzione, assicurarsi sempre che sia la base della pentola che il piano cottura siano puliti prima dell'uso. In caso contrario, il piano potrebbe macchiarsi in modo permanente. La funzione Boost non deve essere utilizzata per scaldare o friggere, poiché il suo scopo è quello di portare grandi quantità di liquido ad ebollizione. Durante la cottura, è possibile che venga prodotto un piccolo rumore di vibrazioni. Questo è normale e non influisce sulle prestazioni di cottura.

Usare un livello di calore medio

Dato che le pentole Swiss Diamond hanno un'eccellente conduzione termica, un calore elevato non è mai necessario. Si consiglia di iniziare la cottura con un livello basso di calore e regolare delicatamente la temperatura in caso a seconda delle necessità. Posizionare sempre la pentola al centro del fornello. Non surriscaldare la superficie di cottura per evitare di danneggiarla. Il surriscaldamento è un evento facilmente riconoscibile poiché la superficie esterna cambia colore. L'eventuale danno da surriscaldamento non è coperto da garanzia.

NOTA: Le pentole Swiss Diamond possono essere utilizzate in forno fino a 260°C, compresi i coperchi e le maniglie ergonomiche. Non è possibile invece l'utilizzo in forno a microonde.

- **Preriscaldamento:** per ottenere prestazioni ottimali, preriscaldare la pentola per circa 3 minuti prima di aggiungere il cibo, partendo dal livello più basso di calore alzandolo lentamente fino al livello medio.
- **Usare utensili adatti:** Si raccomandano utensili in legno e silicone. Gli utensili affilati o appuntiti non devono essere utilizzati. Non tagliare gli alimenti direttamente nella padella. Piccoli graffi non diminuiscono le prestazioni della pentola e non sono coperti da garanzia. Non lasciare nessun utensile nella pentola durante la cottura.
- **Se si utilizza l'olio:** Le pentole Swiss Diamond sono progettate per l'uso senza olio o in quantità molto limitata. In caso si volesse utilizzare, evitare di farlo scaldare oltre il punto di fumo o bruciare. Questo potrebbe

Swiss Diamond®

danneggiare lo strato antiaderente della pentola. Fare riferimento alla tabella qui di seguito per le temperature del punto di fumo dei principali tipi di olio.

Olio	Punto di Fumo	
Olio di Avocado (Vergine)	375-400 °F	190-205 °C
Burro	350 °F	175 °C
Burro (Chiarificato)	450 °F	230 °C
Olio di Canola	400 °F	205 °C
Olio di Cocco	350 °F	175 °C
Olio di Mais	450 °F	230 °C
Olio di Semi d'Uva	390 °F	195 °C
Lardo	370 °F	185 °C
Olio d'Oliva (EVO)	325-375 °F	165-190 °C
Olio d'Oliva	465 °F	240 °C
Olio di Arachidi	450 °F	230 °C
Olio di Cartamo	510 °F	265 °C
Olio di Sesamo	350-410 °F	175-210 °C
Olio di Semi di Soia	450 °F	230 °C
Olio di Semi di Girasole	440 °F	225 °C
Olio Vegetale	400-450 °F	205-230 °C
Grasso Vegetale	360 °F	180 °C

• **Usare le pentole in modo sicuro:** Non lasciare mai le pentole incustodite sul fuoco e non farle arrivare al punto di ebollizione senza acqua o altro liquido. Tenere le maniglie lontano dalla fonte di calore per evitare danni o lesioni. Usare sempre guanti o presine quando si maneggiano pentole calde.

• **Conservazione dei cibi:** Non usare le pentole come contenitore per la conservazione dei cibi.

Pulizia

Prima di usare una pentola nuova

Lavare a mano in abbondante acqua calda e sapone, usando una spazzola in nylon, un panno o una spugna morbidi.



Nota: E' possibile lavare le pentole Swiss Diamond in lavastoviglie ma è sconsigliato in quanto i detersivi in commercio contengono agenti chimici corrosivi che a lungo andare potrebbero danneggiare la pentola. Non usare mai spugne abrasive o detersivi aggressivi. Asciugare a mano con un panno morbido e assicurarsi che le pentole siano perfettamente asciutte prima di riporle.

Rimuovere residui di alimenti e di olio incrostati alla superficie antiaderente

Col passare del tempo, si potrebbe formare un accumulo scuro sulla superficie della padella. Questo accade se un sottile strato di cibo o di olio rimane attaccato alla superficie e può bruciarsi al successivo riutilizzo. Ciò può avvenire gradualmente quando l'olio da cucina viene riscaldato oltre il suo punto di fumo. La padella non rimane danneggiata ma questi residui possono essere molto difficili da rimuovere. Si raccomanda il seguente trattamento con il bicarbonato di sodio:

1. Mescolare bicarbonato e acqua per ottenere una pasta con consistenza tipo al dentifricio.
2. Strofinare la pasta ottenuta sulla padella in prossimità della macchie scure.
3. Usare una spazzola di nylon, un panno morbido o una spugna.
4. Sciacquare bene, lavare con acqua calda e detersivo, quindi asciugare.
5. Non usare mai detergenti aggressivi per non danneggiare la superficie antiaderente.

Pulizia della parte esterna e dalla base

La seguente soluzione casalinga può essere usata per rimuovere eventuali residui sulla parte esterna della pentola o della base:

Swiss Diamond®

1. Mescolare 1 litro di acqua, 3 cucchiaini (45 ml) di acido naturale tipo succo di limone, crema di tartaro o aceto bianco.
2. Portare la soluzione ottenuta ad ebollizione, quindi usarla per pulire delicatamente l'esterno e la base della padella, servendosi di una spazzola di nylon, un panno morbido o una spugna. Risciacquare bene, lavare con acqua calda e detersivo, quindi asciugare.

Manutenzione ordinaria e conservazione

- Dopo aver tolto gli alimenti cucinati, riempire la pentola ancora calda con circa 2 cm di acqua fredda e appoggiarla su una superficie resistente al calore.
- Svuotare la pentola e lavarla a mano con abbondante acqua calda e detersivo, servendosi di una spazzola di nylon, un panno morbido o una spugna
- Non usare mai spugne abrasive o agenti chimici aggressivi.
- Asciugare a mano con un panno morbido e assicurarsi che le pentole siano perfettamente asciutte prima di riporle.
- Se si ripongono le pentole una sopra l'altra, posizionare un panno di stoffa o di carta tra una pentola e l'altra per evitare di graffiare la superficie antiaderente.
- Se le viti delle maniglie si dovessero allentare, possono essere avvitate nuovamente usando un cacciavite Philips con testa n° 2.

Garanzia a Vita Limitata

Swiss Diamond garantisce a vita al proprietario originale che le pentole sono prive di difetti sui materiali o dovuti alla lavorazione. Questa garanzia non copre i coperchi in vetro e le maniglie.

La garanzia non è valida in caso di uso improprio o se non sono state seguite le istruzioni di uso e manutenzione. Inoltre, la garanzia non copre macchie, scolorimento, graffi o ammaccature. Danni accidentali o conseguenti sono espressamente esclusi dalla garanzia.

Swiss Diamond riparerà o sostituirà, a sua discrezione, ogni articolo difettoso. Se l'articolo in questione non dovesse più essere disponibile, verrà sostituito con uno simile per funzionalità e valore. In nessun caso è previsto un rimborso monetario.

Nel caso spedizione per la riparazione o la sostituzione, le eventuali spese di trasporto sono a carico del cliente.



SWISS DIAMOND® è un marchio registrato.

Certificazione Diamanti

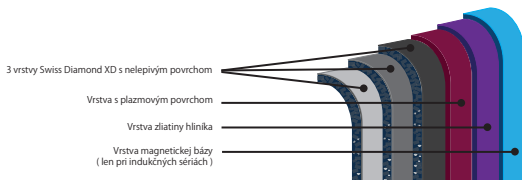
Swiss Diamond certifica che il rivestimento antiaderente dei nostri prodotti contiene cristalli di diamante. Inoltre, si certifica che i diamanti vengono acquistati da produttori certificati soggetti a tutte le normative internazionali.

Se la vostra pentola Swiss Diamond ha un difetto sui materiali o dovuto alla lavorazione, visitare il sito www.swissdiamond.com oppure inviare un'e-mail all'indirizzo warranty@swissdiamond.com.

Registrazione Prodotto

Per un migliore servizio, si consiglia di registrare il prodotto sul nostro sito, compilando il form sul nostro sito web all'indirizzo www.swissdiamond.com/register.

Classic XD sa skladá z viacerých vrstiev, ktoré sú skonštruované zo špecificky navrhnutých a starostlivo vybraných materiálov. Naša súprava riadov XD má na povrchu základ zo zliatiny hliníka. Tekutý kov je odliaty a vymodelovaný pomocou vysokého tlaku, takže sa nikdy nezdeformuje. Toto vytvára úplne hladké dno, ktoré napomáha aj rozširovaniu tepla. Základ je potom vyhladzovaný pomocou piesku, ktorý ho pripraví na plazmovú vrstvu. Vrstva plazmy eliminuje oxidáciu a vytvára veľmi silné spojivo s našou vlastnou nelepivou vrstvou. Nakoniec, každý kus má na povrchu tri vrstvy nášho najnovšieho diamantmi spevneného patentovaného nelepivého povrchu, ktorý neobsahuje PFOA (perfluoroktanovú kyselinu).



Swiss Diamond je priekopníkom v oceneniach v kategórii nelepivý kuchynský riad, ktorý neobsahuje PFOA, je diamantmi spevnený a bol ocenený skoro pred dvoma desaťročiami. Diamanty sú trvácne, sú prvotriednym vodičom tepla a sú prirodzene nelepivé. Naša ďalšia generácia, nelepivá vrstva spevnená diamantmi XD bola vyvinutá po mnohých rokoch výskumu. Vylepšenie spočíva v podstatne zlepšenej trvanlivosti a v zlepšení varného výkonu.

Súprava kuchynského riadu XD je dostupná aj v Classic, aj v súprave Classic Induction a je prispôbena tak, aby sa mohla používať aj v rúre, pričom veko je bezpečné pre pečenie v rúre až do 500°F (260°C). Rukoväte sú ergonomicky navrhnuté tak, aby sa nezahrievali. Vybrané kusy sú vybavené pomocnou rukoväťou pre uľahčenie používania.

Značka Swiss Diamond je v 100% švajčiarskom vlastníctve. Naša kuchynská súprava XD je vyrábaná a navrhnutá vo Švajčiarsku.

• Používajte vhodný kuchynský riad na vašich varných doskách

-Pre najlepšie výsledky a na maximalizovanie energetickej efektívnosti dbajte na to, aby sa zhodoval priemer spodku vášho kuchynského riadu s veľkosťou horáku alebo varnej dosky.

-Pri plynových varných doskách sa uistite, že plameň je v strede pod panvicou. Dajte pozor, aby plameň NEPRESIAHOL okraje panvice.

-Pri elektrických sporákoch sa vždy uistite, že spodok vášho kuchynského riadu a varná doska sú čisté pred použitím. Nikdy neťahajte alebo netlačte svoj kuchynský riad na varnej doske, čo by mohlo poškriabať povrch varnej dosky.

- Pri indukčných varných doskách sa vždy uistite, že spodok vášho kuchynského riadu a varná doska sú čisté pred použitím. Môžu sa vyskytnúť trvalé škvrny, ak toto nie je dodržané. „Zosilňujúca“ funkcia by sa nemala používať pri prudkom opekaní a vyprážaní, keďže jej cieľom je priviesť do varu veľké množstvo tekutiny. Pri varení s Classic Induction XD si môžete všimnúť slabý vibračný zvuk. Je to normálne a neovplyvní to samotné varenie.

• **Používajte nízku až strednú teplotu.** Vysoká teplota nie je nikdy potrebná vďaka výbornej tepelnej vodivosti kuchynského riadu Swiss Diamond. Začnite s nízkou teplotou a podľa potreby pomaly nastavujte teplotu. Panvicu vždy postavte do stredu varnej dosky. Príliš ju neprehrievajte, pretože to by mohlo panvicu poškodiť. Prílišné prehriatie sa vyskytuje často a je ľahko rozpoznateľné, keďže vonkajšok zmení farbu. Poškodenie prílišným prehriatím nespadá pod záruku.

POZNÁMKA: Kuchynský riad Swiss Diamond sa môže používať v rúre až do 500°F (260°C), vrátane pokrievok a ergonomických rukovätí. Nikdy nekladajte Swiss Diamond do mikrovlnnej rúry.

• **Predhrievanie:** Pre najvhodnejší výkon zvolte nízku teplotu a pomaly zvyšujte až na strednú teplotu a predhrievajte 3 minúty. Po tejto dobe môžete pridať jedlo, počas varenia môžete ubrať teplotu. Pamätajte, že kuchynský riad bol špeciálne navrhnutý tak, aby sa teplo šírilo po celom dne a po okrajoch panvice, preto nie je potrebné používať vysokú teplotu.

• **Používajte vhodné kuchynské náradie.** Vysoko sa odporúča silikónové a

drevené náradie. Nemalo by sa používať žiadne náradie s ostrým koncom alebo okrajom. Na panvici nič nekrájajte. Malé škrabance neovplyvnia varný výkon a nespádajú pod záruku. Počas varenia nenechávajte kuchynské náradie v panvici. Použite odkladač na varešky.

• **Ak musíte použiť olej, používajte ho správne.** Swiss Diamond je navrhnutý na varenie s malým množstvom oleja alebo bez oleja. Ak sa rozhodnete použiť olej, zohriatie oleja nad bod dymu alebo na bod, keď olej zhorí, bude postupne viesť k zanechávaniu tenkej vrstvy zvyškového oleja na povrchu vašej panvice, ktorá môže časom skarbonizovať. Karbonizáciu môže byť ťažké odstrániť a môže preniknúť aj do nelepivej časti riadu. Pozrite sa na tabuľku na ďalšej strane, ktorá zobrazuje body dymu pre bežne používané oleje a taktiež na sekciu nazvanú Odstraňovanie stvrdnutého jedla a hromadenie oleja na nelepivom povrchu. Vyhnite sa používaniu olejov v spreji, ktoré aj pri relatívne nízkej teplote môžu spôsobiť karbonizáciu.

Olej	Bod dymu	
Avokádový olej (Panenský)	375-400 °F	190-205 °C
Maslo	350 °F	175 °C
Maslo (Rozpustené)	450 °F	230 °C
Repkový olej	400 °F	205 °C
Kokosový olej	350 °F	175 °C
Kukuričný olej	450 °F	230 °C
Olej z hroznových jadriec	390 °F	195 °C
Bravčová masť	370 °F	185 °C
Olivový olej (Extra panenský)	325-375 °F	165-190 °C
Olivový olej (Rafinovaný)	465 °F	240 °C
Arašidový olej	450 °F	230 °C
Saflorový olej	510 °F	265 °C
Sezamový olej	350-410 °F	175-210 °C
Sójový olej	450 °F	230 °C
Snečnicový olej	440 °F	225 °C
Zeleninový olej	400-450 °F	205-230 °C
Rastlinný tuk	360 °F	180 °C

• **Používajte kuchynský riad bezpečne.** Nikdy nenechajte kuchynský riad na horúcej varnej doske bez dozoru. Nikdy neprivedte kuchynský riad do varu bez vody. Rukoväte otočte od kraja varnej dosky, aby nedošlo k nehode alebo zraneniu. Používajte kuchynské chňapky/rukavice, keď chytáte horúci kuchynský riad.

• **Uskladnenie jedla.** Nikdy neuchovávajte jedlo vo svojom kuchynskom riade.

Umývanie

Pred použitím nového kuchynského riadu

• Ručne umyte kuchynský riad horúcou, saponátovou vodou a použite pri tom nylonovú kefu, nylonovú hubku alebo jemnú handru na riad alebo špongiu.



Poznámka: Kuchynský riad Swiss Diamond je vhodný umývať aj v umývačke riadu, avšak odporúčame sa tomuto vyhýbať, pretože saponáty používané v umývačke riadu nie sú dosť šetrné.

- Nikdy nepoužívajte kovovú alebo drsnú hubku alebo málo šetrné chemikálie.
- Kuchynský riad utierajte mäkkou utierkou a uistite sa, že je suchý pred odložením.

Odstraňovanie stvrdnutého jedla a hromadenie oleja na nelepivom povrchu

Po čase si môžete na povrchu panvice všimnúť tmavú vrstvu. Tenká vrstva zvyškov jedla a oleja môže zostať na povrchu a môže skarbonizovať pri zohrievaní. Toto môže nastať postupne, keď sa nerešpektuje bod dymu oleja. Nepoškodí to panvicu, ale môže byť ťažké to odstrániť. Odporúčame nasledovné ošetrovanie pomocou jedlej sódy/sóda bikarbóny:

1. Rozpustíte jedlú sódu/sóda bikarbónu vo vode, aby nadobudla konzistenciu akú má zubná pasta.
2. Týmto roztokom pretrite panvicu všade tam, kde vidíte čiernu vrstvu.
3. Drhnite silno nylonovou kefou alebo hubkou, alebo čistou handrou alebo špongiou.
4. Panvicu vypláchnite, umyte horúcou saponátovou vodou a dôkladne vysušte.
5. Nikdy nepoužívajte čistič na rúry alebo iné málo šetrné chemikálie, lebo by zničili nelepivý povrch.

Umývanie vonkajška a dna

Nasledovný doma vyrobený roztok môže byť použitý na odstránenie nečistoty na vonkajšej časti panvice a na jej dne:

1. Zmiešajte roztok 1 litra vody s 3 polievkovými lyžicami prírodnej kyseliny, ako napr. citrónová šťava, vínny kameň alebo biely ocot.
2. Tento roztok privedte do varu a opatrne použite nylonovú kefu alebo hubku na umytie vonkajška a dna. Vypláchnite, umyte horúcou mydlovou vodou, znova vypláchnite a dôkladne vysušte.

Každodenná údržba a skladovanie

- Vyberte jedlo, opatrne naplňte teplý kuchynský riad asi do 5 cm studenou vodou a položte panvicu na teplu odolnú podložku.
- Vyprázdňte panvicu a dôkladne ju ručne umyte teplou saponátovou vodou pomocou nylonovej kefy alebo hubky, alebo jemnej handry alebo špongie.
- Nikdy nepoužívajte kovovú alebo drsnú hubku alebo málo šetrné chemikálie.
- Jemnou čistou utierkou ručne vysušte panvicu a uistite sa, že je úplne suchá pred odložením.
- Ak uskladňujete svoje panvice jednu na druhú, položte medzi ne papierovú alebo látkovú utierku alebo ochranné chrániče medzi panvice, aby ste ochránili nelepivú vrstvu.

• V prípade nutnosti, rukoväťe môžu byť utiahnuté skrutkovačom Phillips č. 2.

Obmedzená doživotná záruka

SWISS DIAMOND zaručuje pôvodnému vlastníkovi, že kuchynský riad nemá žiadne materiálne poškodenia a zaručuje odbornú vypracovanosť po celú dobu životnosti výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na sklené veko alebo rukoväťe.

Záruka neplatí, ak inštrukcie ohľadom používania a starostlivosti v informačnom materiáli neboli dodržané. Záruka nezahŕňa poškodenia alebo zničenie zapríčinené nesprávnym používaním, zlým zaobchádzaním, poruchou, prehrievaním, zásahom do panvice alebo komerčným použitím. Táto záruka nezahŕňa škrvny, straty farby, škrabance alebo zárezy. Táto záruka výslovne vylučuje náhodné alebo následné poškodenia.

SWISS DIAMOND opraví alebo vymení podľa svojho uváženia každú časť, ktorá sa preukáže ako chybná. V prípade, že poškodený výrobok nebude k dispozícii z akéhokoľvek dôvodu, bude nahradený výrobkom s podobnou funkciou a hodnotou. Táto záruka nie je vyslovene záruka vrátenia peňazí.

V prípade, že kuchynský riad musí byť vrátený na opravu alebo náhradu, musí byť zaslaný späť ako vopred zaplatený.

SWISS DIAMOND® je registrovaná obchodná značka.

CERTIFIKÁCIA DIAMOND

SWISS DIAMOND týmto potvrdzuje, že nelepivá vrstva na našich produktoch obsahuje diamantové kryštáliky. Navyše potvrdzujeme, že diamanty použité v našich produktoch sú nakupované od nekonfliktného zdroja prostredníctvom renomovaného dodávateľa a podliehajú všetkým medzinárodným predpisom.

Ak váš kuchynský riad SWISS DIAMOND má chybné materiály alebo chybu v odbornej vypracovanosti, navštívte, prosím, www.swissdiamond.com alebo pošlite e-mail na warranty@swissdiamond.com.

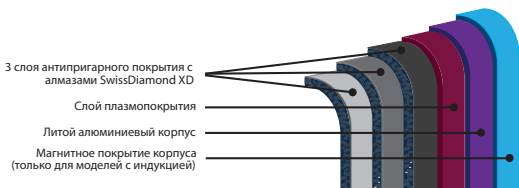
Registrácia produktu

Zaregistrujte, prosím, svoj produkt, aby sme vám mohli čo najlepšie pomôcť. Jednoducho navštívte: www.swissdiamond.com/register a vyplňte krátky formulár, aby ste dokončili svoju registráciu.

Swiss Diamond®

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Антипригарное покрытие новейшего поколения Classic XD состоит из нескольких слоёв различных материалов, самого высочайшего качества. Основой для нашей посуды серии XD служит алюминий, который заливается в специальные формы, под давлением, что придаёт посуде невероятную прочность, и вы можете быть уверены в том, что посуда никогда не деформируется. При таком способе изготовления достигается идеально ровное дно, которое помогает быстрому распределению тепла. После этого заготовка для посуды проходит процедуру шлифовки в пескоструйных аппаратах, для подготовки к нанесению плазменного покрытия. Плазменное покрытие препятствует окислению алюминия и многократно усиливает адгезию антипригарного покрытия к поверхности посуды. И на заключительном этапе наносятся 3 слоя новейшего антипригарного покрытия XD, усиленного алмазами, без содержания PFOA.



Swiss Diamond была первой компанией в мире, кто выпустил более 20 лет назад, антипригарное покрытие для посуды, усиленное алмазами, без содержания PFOA и которое завоевало множество наград. Алмаз является самым твердым минералом в мире, также прекрасно проводит тепло и по своей природе обладает антипригарными свойствами. Наше новейшее антипригарное покрытие XD, усиленное алмазами, было разработано после многолетних исследований и испытаний. По результатам испытаний, новая улучшенная формула, показала существенный прирост устойчивости покрытия, а также улучшение антипригарных свойств посуды.

Новейшее покрытие XD, используется в обеих сериях: Classic и Classic Induction, что позволяет подобрать посуду для любой поверхности. Также, посуда подходит для использования в духовых шкафах вместе

Swiss Diamond®

с крышками, которые выдерживают температуру до 260°C (500°F). Особый пластик, используемый при производстве эргономичных ручек посуды, позволяет ручкам нагреваться меньше посуды.

Торговая марка Swiss Diamond является на 100% швейцарской. Посуда серии Classic с покрытием XD разработана и произведена в Швейцарии.

Использование

• **Используйте правильную посуду, подходящую к вашей плите.**

- Для достижения лучших результатов и максимальной энергоэффективности, подбирайте диаметр посуды в соответствии с размером конфорки.

- При использовании газовых плит, убедитесь в том, что пламя находится по центру посуды. Не позволяйте языкам пламени вырываться на боковины посуды.

- При использовании электрических плит, перед приготовлением убедитесь в том, что основание посуды и конфорка чистые. Никогда не тяните и не перемещайте посуду по поверхности, потому что существует вероятность поцарапать поверхность плиты.

- При использовании индукционных плит, перед приготовлением убедитесь в том, что основание посуды и конфорка чистые. Если этого не делать, то на посуде и на поверхности плиты могут появиться пятна, которые невозможно будет отчистить. Функция «Boost/Turbo» не должна использоваться для быстрого обжаривания, потому что эта функция предназначена для быстрого нагрева значительного объема жидкостей. Во время использования серии Classic Induction XD, вы можете услышать негромкий вибрирующий гул. Это является нормальным явлением и не влияет на качество приготовления пищи.

• **Используйте уровень нагрева от низкого до среднего.** В связи с превосходными теплопроводящими свойствами посуды Swiss Diamond вам нет необходимости использовать высокий уровень нагрева. Начинайте нагрев посуды с низкого уровня нагрева и при необходимости, увеличьте уровень нагрева до среднего. Всегда помещайте посуду в центр конфорки. Чрезмерный нагрев посуды

может привести к повреждению антипригарного покрытия. При чрезмерном нагреве вы можете заметить изменение цвета наружной поверхности. Повреждения, вызванные чрезмерным нагревом посуды не покрываются гарантией производителя.

ЗАМЕЧАНИЕ: Посуда Swiss Diamond может быть использована в духовом шкафу при температуре до 260°C (500°F), включая крышки и эргономичные ручки. Никогда не ставьте посуду Swiss Diamond в микроволновую печь.

• **Предварительный нагрев.** Для наилучшего результата, начинайте нагрев посуды с низкого уровня нагрева и при необходимости, увеличьте уровень нагрева до среднего. Нагревайте в течение 3 минут, после чего можно приступать к приготовлению пищи. В процессе приготовления пищи вы можете уменьшить уровень нагрева. Посуда спроектирована таким образом, чтобы оптимально распределять тепло от основания к боковинам, по этой причине для приготовления пищи не нужен высокий уровень нагрева.

• **Использование правильных кухонных инструментов.** При приготовлении пищи очень рекомендуется использовать силиконовые или деревянные кухонные инструменты. Кухонные инструменты с острыми краями не должны быть использованы с посудой Swiss Diamond. Ничего не режьте и не рубите внутри посуды. Небольшие царапины не влияют на качество приготовления пищи и не попадают под действие гарантии производителя. Никогда не оставляйте кухонные инструменты внутри посуды во время приготовления.

• **Правильное использование масел и жиров во время приготовления.** Посуда Swiss Diamond разработана для приготовления пищи без использования масла или с небольшим количеством масла. При использовании масла, имейте в виду, что при нагревании масла выше точки образования дыма или точки сгорания масла, на поверхности посуды образуется тонкий слой продуктов сгорания - нагар, который в последствии очень сложно удалить. Нагар на поверхности может привести к ухудшению антипригарных свойств посуды. На следующей странице приведена таблица наиболее часто используемых масел с температурой, при которой начинает образовываться дым. Также даны рекомендации по очистке посуды с антипригарным покрытием от пригоревших остатков пищи и нагара. Не используйте при приготовлении пищи кулинарные спреи, которые могут образовывать

нагар при более низкой температуре.

Вид масла	Температура образования дыма	
	°F	°C
Масло авокадо	375-400	190-205
Сливочное масло	350	175
Сливочное масло (очищенное)	450	230
Рапсовое масло	400	205
Кокосовое масло	350	175
Кукурузное масло	450	230
Масло из виноградных косточек	390	195
Животный жир	370	185
Оливковое масло (Extra Virgin)	325-375	165-190
Оливковое масло	465	240
Арахисовое масло	450	230
Масло из сафлоры	510	265
Кунжутное масло	350-410	175-210
Масло из сои	450	230
Подсолнечное масло	440	225
Растительное масло	400-450	205-230
Растительное масло (неочищенное)	360	180

• **Используйте посуду правильно.** Никогда не оставляйте посуду на включенной плите без присмотра. Никогда не позволяйте посуде нагреваться до высоких температур без воды/продуктов. Не ставьте посуду так, чтобы ручки выпирали за пределы поверхности, существует риск опрокинуть посуду и получить повреждения. При обращении с горячей посудой, всегда используйте кухонные перчатки или прихватки.

• **Хранение еды.** Никогда не храните еду в посуде.

ОЧИСТКА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

• Вымойте посуду перед первым использованием в теплой мыльной воде с помощью мягкой щетки, мягкой тряпки или губки..



Замечание: Посуду Swiss Diamond можно мыть в посудомоечной машине, но мы рекомендуем избегать использования посудомоечной машины, по причине того, что в моющем средстве содержатся очень агрессивные компоненты, которые могут привести к повреждению антипригарного покрытия.

- Никогда не используйте металлические мочалки или агрессивные химикаты для чистки.
- Перед тем, как убрать посуду на хранение, высушите её кухонным полотенцем и убедитесь, что посуда сухая.

Очистка посуды с антипригарным покрытием от пригоревшей пищи и жирового налёта

С течением времени, вы можете заметить темный налет на антипригарном покрытии посуды. Тонкий слой остатков пищи и жира может оставаться на поверхности посуды и со временем превратиться в нагар при повторном нагревании. Это может случаться в случае, если вы нагреваете масло выше точки образования дыма. Это не повреждает посуду, но такой нагар очень сложно очистить. Для удаления нагара мы советуем использовать пищевую соду:

1. Смешайте пищевую соду с теплой водой до консистенции зубной пасты.
2. Вотрите данную смесь в места, где вы видите потемнение.
3. Используя нейлоновую щётку или мягкую ткань/губку усердно вотрите смесь в темное пятно нагара.
4. Сполосните посуду чистой водой и после этого вымоёте ещё раз теплой мыльной водой. После мытья, высушите посуду полотенцем.

5. Никогда не используйте специальные очистители для духовых шкафов или другие агрессивные химикаты, потому что они могут повредить антипригарное покрытие.

Очистка внешней поверхности посуды и дна

Вы можете очистить внешнюю часть посуды и дно с помощью средства, которое вы можете приготовить сами:

1. Смешайте в емкости 1 литр воды и 3 столовые ложки (примерно 45мл) натуральной кислоты (например лимонной) или столового белого уксуса.
2. Доведите смесь до кипения, после чего, с помощью нейлоновой щетки нанесите смесь на внешнюю поверхность посуды и дна. Очистите поверхность. Будьте очень осторожны, так как смесь очень горячая. После очистки сполосните под проточной водой, вымойте посуду в теплой мыльной воде и ещё раз сполосните. После мытья высушите посуду с помощью полотенца.

Ежедневный уход и хранение

- Уберите еду из посуды, с осторожностью заполните горячую посуду холодной водой и поставьте на подставку для горячего.
- После того, как посуда достаточно остынет, опорожните ее, и вымойте с теплой мыльной водой, используя нейлоновую щетку или мягкую ткань/губку.
- Никогда не используйте металлические или абразивные губки для мытья и очистки посуды, а также агрессивные химикаты.
- После мытья и очистки, всегда высушивайте посуду с помощью полотенца. Перед тем, как убирать посуду на хранение, убедитесь, что она полностью сухая.
- Если вы храните посуду, вкладывая ее одну в другую, обязательно поместите между посудой или текстильные полотенца, или специальные фетровые прокладки Swiss Diamond, чтобы избежать повреждения антипригарного покрытия.



• Если у посуды разболтались ручки, подкрутите их с помощью отвертки #2 Phillips.

Ограниченная пожизненная гарантия

SWISS DIAMOND гарантирует, что посуда не имеет производственных дефектов на время всего срока службы. Данная гарантия не распространяется на стеклянные крышки и ручки посуды.

Данная гарантия не распространяется, если не соблюдались рекомендации по использованию, перечисленные в прилагаемой брошюре. Данная гарантия не распространяется на повреждения, которые вызваны: неправильным использованием, механическими повреждениями, перегревом, несчастным случаем, несанкционированными доработками или коммерческим использованием. Данная гарантия не распространяется на пятна, потерю цвета, потертости или царапины. Любые нечаянные или намеренные механические повреждения также исключены из данной гарантии.

SWISS DIAMOND произведет гарантийный ремонт или замену продукта, за счёт SWISS DIAMOND любой продукт, который имеет производственный дефект. Если, дефектный продукт более не доступен к заказу по какой-либо причине, замена будет произведена на похожий по функционалу и стоимости продукт. Данная гарантия не подразумевает возврат денежных средств.

В случае, если посуда высылается в адрес компании SWISS DIAMOND почтовым отправлением, обратная пересылка качественного замененного продукта должна быть оплачена отправителем.

SWISS DIAMOND® является зарегистрированной торговой маркой.

Сертификация алмазов.

Компания SWISS DIAMOND подтверждает, что антипригарное покрытие, которое используется для производства нашей продукции, содержит кристаллы технических алмазов. Также, мы подтверждаем, что алмазы, которые используются в нашей продукции, происходят из мест, которые не являются конфликтными и поступают от проверенных поставщиков сырья, согласны всем международным нормам.



Если ваша посуда SWISS DIAMOND оказалась с производственным браком, пожалуйста, посетите сайт www.swissdiamond.com или пошлите электронное письмо по адресу warranty@swissdiamond.com.

Регистрация продукции

Пожалуйста, найдите минуту времени, чтобы зарегистрировать ваш продукт, для дальнейшей поддержки вас с нашей стороны. Пройдите по адресу: www.swissdiamond.com/register и заполните все поля формы регистрации.

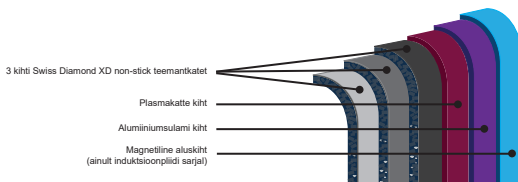
Импортер/организация уполномоченная на принятие претензий на территории РФ: ООО "БОРК-Импорт", 142784, Россия, г.Москва, поселение Московский, деревня

Румянцево, владение 17, стр.1

Не подлежит обязательной сертификации

Сделано в Швейцарии

Classic XD sari koosneb mitme spetsiaalselt arendatud ja hoolikalt valitud materjali kihist. Meie XD sarja potid-pannid saavad alguse alumiiniumsulamist aluspõhjast. Vedel metall valatakse vormidesse kõrgsurvemeetodil, nii et see ei kaota kunagi oma kuju. Niimoodi tagatakse ideaalselt sile põhi, millel kuumus jaotub ühtlaselt. Põhja jugatöödeldakse, et valmistada see ette plasmakihi pealekandmiseks. Plasmakiht ei lase tootel oksüdeeruda ja moodustab meie non-stick kattega koos eriti tugeva kihi. Lõpuks kantakse igale tootele kolm kihti meie uusimat teemandikihiga tugevdatud PFOA-vaba patenteeritud XD non-stick katet.



Swiss Diamond tõi ahinnalised PFOA-vabad ja teemandikihiga tugevdatud non-stick köögitarbed turule juba pea kakskümmend aastat tagasi. Teemant on vastupidav, suurepärase soojusjuht ja loomupäraselt mittenakkuv. Meie toodete uus põlvkond ehk teemantkihiga tugevdatud XD non-stick kate on välja töötanud aastatepikkuse teadustöö tulemusel. Täiustatud koostis tagab toodete oluliselt parema vastupidavuse ja suurepärase tulemused igal toiduvalmistamisel.

XD sarja keedunõud on saadaval nii tavapliidile (Classic) kui ka induktsioonpliidile (Classic Induction) ning neid saab mugavalt ka ahju tõsta, kuna kaaned kannavad kuni 260-kraadist kuumust. Käepidemed on kujundatud nii, et need püsivad jahedad. Põhitoodetel on ka abikäepide, et tagada veelgi mugavam kasutamine.

Kaubamärk Swiss Diamond kuulub 100% Šveitsile. Meie Classic XD potid-pannid on valmistatud ja kujundatud Šveitsis.

Kasutamine

• **Kasutage oma pliidile sobivaid tooteid.**

- Parimate tulemuste ja maksimaalse energiatõhususe saavutamiseks valige pann, mille põhja läbimõõt sobib põleti või plaadi suurusega.

- Gaasipliitide puhul jälgige, et leek on koondunud panni alla keskele. ÄRGE laske leegil levida panni külgedele.

- Elektripliitide puhul veenduge alati, et panni põhi ja pliidi pind on enne kasutamist puhtad. Ärge kunagi panne pliidil lohistage ega lükake, sest see võib pliidi pinda kriimustada.

- Induktsioonpliitide puhul veenduge alati, et panni põhi ja pliidi pind on enne kasutamist puhtad. Vastasel juhul võivad pliidile jääda püsivad jäljed. Pruunistamise või praadimise ajal ei tohi kasutada boost-funktsiooni, sest selle eesmärk on suur kogus vedelikku keema ajada. Classic Induction XD sarjaga toitu valmistades võite kuulda kergelt vibreerivat heli. See on normaalne ja ei mõjuta toiduvalmistamist.

• **Kasutage madalat või keskmist kuumust.** Kuna Swiss Diamond keedunõud on suurepärase soojusjuhtivusega, ei ole kunagi vaja kasutada kõrget kuumust. Alustage madalal kuumusel ja vajadusel lisage veidi kuumust. Asetage pann alati pliidiplaadi keskele. Ärge kuumutage panni üle, sest see kahjustab panni pinda. Ülekuumutamine on väga levinud ja on ka hästi ära tuntav, sest panni välispind muudab värvi. Ülekuumutamisest tulenevad kahjustused ei kuulu garantii alla.

MÄRKUS: Swiss Diamondi pannid on ahjukindlad kuni 260 °C, sh ka kaaned ja ergonomilised käepidemed. Ärge kunagi asetage Swiss Diamond panni mikrolaineahju.

• **Eelkuumutamine.** Optimaalsete tulemuste tagamiseks asetage pann madalale kuumusele ning suurendage siis kuumust keskmiseni ja eelsoojendage panni 3 minutit. Siis lisage pannile toit ja võite küpsetamise ajaks taas kuumust maha keerata. Arvestage, et pann on valmistatud nii, et kuumus jaotub põhjal ja külgedel ühtlaselt, nii et kõrget kuumust kasutada ei ole tarvis.

• **Kasutage sobivaid köögitarvikuid.** Soovitame kasutada silikoonist ja puidust tarvikuid. Terava otsa või äärega tarvikuid ei tohiks kasutada. Ärge panni peal midagi hakkige ega lõigake. Väikesed kriimustused ei vähenda pannide töökindlust ja ei kuulu garantii alla. Ärge jätke köögitarvikuid toiduvalmistamise ajal pannile. Kasutage lusikaalust.

• **Kui peate õli kasutama, tehke seda õigesti.** Swiss Diamond pannid ei vaja toiduvalmistamisel üldse õli või siis tuleb seda lisada väga vähe. Kui soovite õli kasutada, siis õli kuumutamine suitsemispunktist kuumemaks või keemispunktini tähendab, et järk-järgult tekib teie panni põhja õhuke õlijäägi kiht, mis võib hakata aja jooksul söestuma. Söestumist võib olla raske eemaldada ja see võib rikkuda panni mittenakkuvust. Vaadake

Swiss Diamond®

järgmiselt lehelt mõnede levinumate õlide suitsemispunkti ja lugege ka osa „Toidu- ja õli jääkide eemaldamine non-stick pinnalt“. Vältige küpsetusspreide kasutamist, sest need võivad põhjustada söestumist juba suhteliselt madalal temperatuuril.

Õli	Suitsemispunkt	
Avokaadoõli (virgin)	375-400 °F	190-205 °C
Või	350 °F	175 °C
Või (võimääre)	450 °F	230 °C
Kanolaõli	400 °F	205 °C
Kookosõli	350 °F	175 °C
Maisiõli	450 °F	230 °C
Viinamarjaõli	390 °F	195 °C
Searasv	370 °F	185 °C
Oliiviõli (extra virgin)	325-375 °F	165-190 °C
Oliiviõli (light/rafineeritud)	465 °F	240 °C
Maapähkliõli	450 °F	230 °C
Saflooriõli	510 °F	265 °C
Seesamiõli	350-410 °F	175-210 °C
Sojaõli	450 °F	230 °C
Päevalilleõli	440 °F	225 °C
Taimeõli	400-450 °F	205-230 °C
Tahkestatud taimerask	360 °F	180 °C

• **Kasutage potte-panne turvaliselt.** Ärge kunagi jätke potte-panne järelvalveta kuumale pliidile. Ärge kunagi laske keedunõudel tühjalt keemistemperatuurini kuumeneda. Õnnetuste ja vigastuste vältimiseks keerake käepidemed pliidiservast eemale. Kuumade nõude tõstmisel kasutage kindlasti pajalappe/pajakindaid.

• **Toidu säilitamine.** Ärge kunagi säilitage toitu potis või pannil.

Puhastamine

Enne uue poti või panni kasutamist

• Peske see põhjalikult nailonharja, nailonist küürimisnuustiku või pehme puhta lapi või nuustikuga kuumas seebivees puhtaks.



Märkus: Swiss Diamondi keedunõusid võib pesta nõudepesumasinas, kuid soovime seda siiski vältida, sest nõudepesuvahend sisaldab kangeid kemikaale.

- Ärge kunagi peske potte ega panne metallist või kraapiva küürimisnuustiku ega kangete kemikaalidega.
- Kuivatage potid-pannid käsitsi pehme puhta rätikuga ja veenduge, et need on enne hoiustamist täielikult kuivad.

Toidu- ja õlijääkide eemaldamine non-stick pinnalt

Aja jooksul võite märgata tumedat jääki panni pinnal. Pinnale võib jääda õhuke toidu- ja õlikiht, mis kuumutamisel hakkab söestuma. See võib toimuda järk-järgult, kui küpsetusõli kuumutatakse üle suitsemispunkti. See ei kahjusta panni, aga seda võib olla väga raske eemaldada. Soovitame panni puhastada soodaga:

1. Segage söögisoodast ja veest kokku umbes hambapasta konsistentsiga pasta.
2. Hõõruge selle pastaga panni, kui must kiht tekkima hakkab.
3. Hõõruge panni hoolikalt nailonharja või küürimisnuustikuga või pehme puhta lapi või nuustikuga.
4. Loputage, peske kuumas seebivees ja kuivatage korralikult.
5. Ärge kunagi kasutage ahjupuhastit ega muid kangeid kemikaale, sest need kahjustavad non-stick pinda.

Panni välispinna ja põhja puhastamine

Välispinna ja põhja puhastamiseks sobib järgmine isevalmistatud lahus:

1. Segage kokku 1 liiter vett ja 3 spl (45 ml) looduslikku hapet, näiteks sidrunimahla, viinakivi või äädikat.
2. Laske lahus keema ja kandke seda siis ettevaatlikult nailonharja või küürimisnuustiku abil panni välispinnale ja põhjale. Loputage, peske soojas seebivees, loputage uuesti ja kuivatage korralikult.

Igapäevane hooldus ja hoiustamine

- Eemaldage pannilt toit, lisage kuumale pannile ettevaatlikult umbes 5 cm jagu külma vett ja asetage pann kuumakindlale pinnale.
- Tühjendage pann ja peske see põhjalikult nailonharja, nailonist küürimisnuustiku või pehme puhta lapi või nuustikuga kuumas seebivees puhtaks.
- Ärge kunagi peske potte ega panne metallist või kraapiva küürimisnuustiku ega kangete kemikaalidega.
- Kuivatage potid-pannid käsitsi pehme puhta rätikuga ja veenduge, et need on enne hoiustamist täielikult kuivad.
- Kui asetate pannid üksteise peale, pange nende vahele puhas paberrätik, riidest rätik või vildist pannikaitse, et non-stick pindasid kaitsta.
- Vajadusel võib käepidemeid Philipsi nr 2 kruvikeerajaga pingutada.

Piiratud eluaegne garantii

SWISS DIAMOND garanteerib poti/panni ostjale, et toote materjal ja kvaliteedis ei esine selle eluea jooksul defekte. Klaaskaaned ja käepidemed ei kuulu garantii alla.

Garantii ei kehti, kui meie kasutusjuhendis toodud kasutus- ja hooldusjuhiseid ei järgita. Garantii ei kata kahjustusi või hävinemist, mis on põhjustatud toote väärkasutamisest, õnnetustest, ülekuumutamisest, toote muutmisest või kaubanduslikul eesmärgil kasutamisest. Garantii ei kata plekke, värvimuutusi, kriimustusi ega mülke. Juhuslik või kaudne kahju on käesolevast garantiist selgesõnaliselt välja arvatud.

Swiss Diamond®

SWISS DIAMOND remondib või asendab oma kulul kõik defektsed tooted. Juhul, kui defektse toote asendamiseks vajalikku toodet ei ole mingil põhjusel enam saadaval, antakse kliendile sarnase funktsiooni ja väärtusega toode. Käesolev garantii ei ole raha-tagasi garantii.

Juhul, kui pott/pann tuleb remondiks või välja vahetamiseks tagastada, tuleb see saata ettemakstud postiga.

SWISS DIAMOND® on registreeritud kaubamärk.

TEEMANTSERTIFIKAAT

Käesolevaga kinnitab SWISS DIAMOND, et meie toodetes kasutatav non-stick kate sisaldab teemantkristalle. Lisaks kinnitame, et oma toodetes kasutatavad teemandid ostame mittekonfliktsest allikast ja usaldusväärse tarnija kaudu ning et need vastavad kõigile rahvusvahelistele eeskirjadele.

Kui teie SWISS DIAMOND pot/panni materjal või kvaliteet osutub defektseks, minge palun veebilehele **www.swissdiamond.com** või saatke e-kiri aadressile **warranty@swissdiamond.com**.

Toote registreerimine

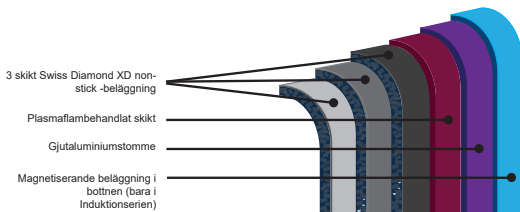
Palun võtke hetk ja registreerige oma toode, et saaksime teile parimat abi pakkuda. Minge lihtsalt veebilehele:

www.swissdiamond.com/register ja täitke lühike vorm ning oletegi registreeritud.

Swiss Diamond®

ANVÄNDARINSTRUKTIONER

Stommen i Swiss Diamond Classic XD -stekkärnen är uppbyggd av flera noggrant utvalda och omsorgsfullt planerade material. Tillverkningsprocessen inleds med gjutning av stommen i gjutaluminium. Den flytande aluminiumlegeringen ljuts i formar under hårt tryck, så att stekkärlens stommar aldrig deformeras. Stommarna i gjuten aluminium har också helt flat botten, varför värmen leds utomordentligt från värmekällan till kärlet. Efter lösgöringen från formarna sandblästras gjutaluminiumstommarna, varefter de är klara för plasmaflambehandling. Plasmaflambehandlingen hindrar stekkärlens yta att oxidera och skapar en synnerligen stark häftyta för non-stick -beläggningen. Stekkärnen slutbehandlas med tre skikt patenterad diamantförstärkt XD-beläggning.



Swiss Diamond utvecklade den prisbelönta, PFOA-fria diamantbeläggningen redan för två decennier sedan. Diamant är ett hållbart material, en utomordentlig värmeledare och naturligt icke-vidhäftande. Den nya generationens XD-beläggning har skapats som resultat av många års produktutveckling. Tack vare den förbättrade konsistensen är XD-beläggningen hållbarare och dess egenskaper är optimala för krävande matlagning.

Swiss Diamond XD-stekkärnen finns att tillgå i serierna Classic eller Classic Induction, så man kan hitta ett idealiskt stekkärl för alla spistyper i sortimentet. Stekkärnen och locken tål upp till 260°C värme i ugn. De ergonomiska handtagen håller sig svala vid användning på spis.

Varumärket Swiss Diamond är till 100 % i schweizisk ägo och Classic XD -stekkärnen planeras och tillverkas i Schweiz.

Allmänt:

• **Använd stekkärl som passar till din spis.**

- Kontrollera att storleken på stekkärlets botten är nära storleken på den kokplatta du använder.

- Om du använder gasspis, se till att lågan befinner sig mitt under stekkärllet. Låt inte lågan sträcka sig upp på stekkärllets kanter.

- Om du använder elspis, se till att både stekkärlets botten och hällen är rena, annars kan du repa hällen. Om du använder en glas- eller keramikhäll, flytta stekkärllet från ett ställe till ett annat genom att lyfta – släpa inte stekkärllet längs hällens yta. Det kan repa eller skada hällens yta att dra kärl på den.

- Om du använder induktionsspis, se till att både stekkärlets botten och hällen är rena, annars kan du repa hällen. Flytta stekkärllet från ett ställe till ett annat genom att lyfta – släpa inte stekkärllet längs hällens yta. Det kan repa eller skada hällens yta att dra kärl på den.

- Om du använder induktionsspis, kontrollera att storleken på stekkärlets botten svarar mot den kokzon som du använder. Det försämrar kärlets bruksegenskaper eller kan till och med hindra kärlet att hettas upp om man använder en alltför liten eller stor kokzon.

- Använd "boost"-funktionen bara när du hettar upp en stor mängd vätska i en kastrull – aldrig för att steka eller bryna. När du använder kärlet på en induktionsspis kan du eventuellt höra ett svagt vibrerande ljud – detta är normalt och påverkar inte stekkärllets funktion.

• **Använd låg till medelvärme:** Du behöver inte full effekt på spisen, för ett Classic XD -stekkärl leder värmen exceptionellt väl. Börja med medelvärme och justera därefter. Placera alltid stekpannan i mitten av värmeplattan. Varning: Överhettning kan skada stekpannan. Man kan upptäcka överhettning av kärlet av färgändringar på beläggningen eller kärlets utsida. Garantin täcker inte skador som härrör av överhettning.

OBS: Swiss Diamond -stekkärlen, även locken och handtagen, tål i ugn upp till 260°C värme. Använd aldrig ett Diamond -stekkärl i mikrovågsugn.

• **Uppvärmning:** När ett recept förutsätter föruppvärmning av stekkärllet, ställ stekkärllet på spisen först på låg och sedan på medeleffekt under

2-3 minuter innan du tillsätter de råvaror som ska stekas. Tillsätt sedan de råvaror som ska stekas och minska vid behov spisens effekt. Observera att stekkarlet har konstruerats för att leda värme effektivt överallt i stekkarlet, också till kanterna, så man behöver inte alls använda de högsta effekterna på spisen.

• **Rätt köksredskap:** Silikon- och träredskap rekommenderas. Redskap med vassa kanter ska inte användas. Hacka eller skär inte direkt i stekpannan. Använd inte heller en elvisp direkt i stekpannan. Små skrämor som med tiden eventuellt uppenbarar sig på beläggningen gör inte att stekkarlet fungerar sämre och de omfattas inte av garantin. Lämna inte i onödan kvar arbetsredskap i kok- eller stekkarlen under matlagningen.

• **Matlagning med stekfett:** Classic XD-stekkarlen gör det möjligt att laga hälsosam mat med användning av bara litet fett eller helt utan fett. Om du använder fett, ta reda på vilken temperatur som är lämplig för det fett du använder. Om du hettar upp fett över dess rykpunkt eller till och med till den temperatur, där fettet brinner, bildas det på stekkarlets yta en tunn fettfilm, som med tiden kan förkolnas (=blir brun). Ett förkolnat fettskikt kan vara mycket svårt att rengöra och det försämrar ansenligt beläggningens non-stick -egenskap. Kontrollera i följande tabell rykpunkterna för olika fetter. Läs också punkten **Intensivrengöring av stekkarlet** i den här bruksanvisningen.

Fett	Rykpunkt
Avokadoolja (jungfruolja)	190-205 °C
Smör	175 °C
Smör (skirat)	230 °C
Rypsolja	205 °C
Kokosolja	175 °C
Majsolja	230 °C
Druvkärneolja	195 °C
Lard	185 °C
Olivolja (extra jungfruolja)	165-190 °C
Olivolja	240 °C
Jordnötsolja	230 °C
Safflorolja	265 °C
Sesamolja	175-210 °C
Sojaolja	230 °C
Solrosolja	225 °C

Swiss Diamond®

Vegetabilisk olja	205-230 °C
Vegetabiliskt margarin	180 °C

- **Använd stekkärnen på ett säkert sätt.** Lämna aldrig stekkärl utan övervakning på en het spis. Överhetta inte ett tomt kärl. Vänd för att undvika olyckor stekkärlens handtag så att de inte sträcker sig över spisens kanter exempelvis när du låter maten sjuda. Skydda alltid händerna med grytvantar när du hanterar heta kok- eller stekkärl.

- **Förvara aldrig mat i ytbelagda kok- eller stekkärl.**

Rengöring:

- **Innan du använder produkten första gången,** diska ordentligt med handdiskmedel och diskborste eller disksvamp.



Obs: Fastän Swiss Diamond -stekkärnen tål disk i diskmaskin, rekommenderar vi absolut att du rengör stekkärnen genom att diska dem för hand. Maskindiskmedlens pH-värde och starka kemikalier kan skada beläggningen.

- Rengör alltid stekkärlet väl på såväl in- som utsidan. Bristfällig rengöring kan leda till att det bildas ett tunt skikt fett eller livsmedel på kärlets yta, som med tiden förkolnas (=blir brunt) och försämrar beläggningens non-stick -egenskap ansevärt.

- Använd inte slipande rengöringsredskap eller metallredskap.

- Torka efter disken stekkärlet helt torrt med en ren kökshandduk innan du

ställer in det i det skåp eller den låda där du förvarar det.

Intensivrengöring av stekkarlet

Med tiden kan det på stekkarlets yta uppstå ett brunt förkolnat skikt, som försvagar beläggningens non-stick -egenskap. Det förkolnade skiktet beror på att man upprepade gånger hettat upp stekfett över rykpunkten eller på att stekkarlet rengjorts bristfälligt. Stekkarlet tar egentligen inte skada av detta, men det kan vara mycket svårt att rengöra pannans yta från det förkolnade skiktet. Vi rekommenderar dig att använda följande "intensivrengöringsmetod" med matsoda:

1. Blanda en kräm av matsoda och vatten, vars konsistens påminner om tandpasta.
2. Gnid sodapasta på insidan av pannan på de ställen, där man kan se en brun avlagring. Om du så önskar, kan du låta pastan verka på stekkarlets yta för att förbättra rengöringseffekten.
3. Gnugga ytan snabbt med en diskborste eller disksvamp.
4. Skölj bort pastan från pannans yta. Tvätta för hand och torka omsorgsfullt.

Använd aldrig ugnsgöringsmedel eller andra starka kemikalier, för de skadar stekkarlets non-stick -beläggning.

Intensivrengöring av stekkarlets utsida

Kok- och stekkarlens utsida kan intensivrengöras med hemgjort rengöringsmedel:

1. Blanda samman 1 liter vatten och 3 matskedar (45 ml) naturligt surt ämne såsom citronsaft eller ättika.
2. Värm upp blandningen till kokpunkten och gnid stekkarlets utsida med det med en diskborste eller disksvamp med skaft. Skölj ytan, tvätta sedan för hand, skölj ännu ordentligt och torka omsorgsfullt.

Skötsel och förvaring

• Efter användning: ta bort maten från stekkarlet och tappa några centimeter kallt vatten på kärlets botten. Ställ kärlet på en yta som tål värme. Håll bort vattnet när stekkarlet har svalnat och tvätta det för hand i

varmt vatten med diskmedel och diskborste eller -svamp.

- Använd inte rengöringsredskap av metall, slipande redskap eller starka kemikalier.
- Torka stekkarlet helt torrt med en ren kökshandduk efter disken innan du ställer in det i det skåp eller den låda där du förvarar det.
- Om stekkarlen förvaras innanför varandra, rekommenderar vi att du lägger in en vaddering mellan stekkarlen för att hindra skråmor.
- Stekkärlets handtag kan vid behov dras åt med hjälp av en skruvmejsel.

Begränsad livstidsgaranti

Syftet med SWISS DIAMOND -stekkärlens begränsade livstidsgaranti är att säkra att du får en produkt som är felfri när den lämnar fabriken och att inte är behäftad med material- eller tillverkningsfel. Med livstiden hänvisas till den genomsnittliga sedvanliga livslängden för stekkarl.

Den begränsade livstidsgarantin täcker inte skador som orsakats av överhettning eller användning i strid med bruksanvisningen, glaslock eller handtag. Garantin täcker inte kommersiellt yrkesmässigt bruk eller fläckar, missfärgning av delar, skråmor eller bucklor, dvs. normalt slitage på produkten. Garantin täcker inte indirekta skador som orsakats annan egendom.

SWISS DIAMOND förbehåller sig rätt att antingen reparera eller byta ut produkten enligt eget gottfinnande, om det konstateras att en produkt är defekt på det sätt som avses i garantivillkoren. Om tillverkningen av den skadade modellen har avslutats eller om den av någon annan orsak inte finns att tillgå, ersätts produkten med en produkt i samma prisklass, som är avsedd för samma bruk. Denna garanti berättigar inte till ett "pengarna tillbaka" -krav.

Om du upptäcker ett material- eller tillverkningsfel i din SWISS DIAMOND -produkt, ber vi dig kontakta **service@swissdiamond.com**. Alla kontakter som tagits från Finland styrs till den finländska importören, så du kan skriva ditt meddelande på finska eller svenska. Ett foto av produkten som sänds tillsammans med meddelandet påskyndar ansenligt behandlingen av din förfrågan, men fotot är inte obligatoriskt.



SWISS DIAMOND® är ett registrerat varumärke.

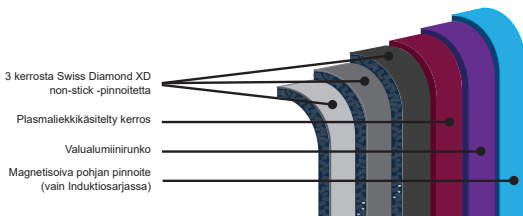
DIAMOND CERTIFICATION

SWISS DIAMOND intygar härmed att non-stick -beläggningen som används på våra produkter innehåller äkta diamanrkristaller. Vi intygar även att de diamanter som används i våra produkter härstammar från tillförlitliga leverantörer, som står utanför konflikter och följer internationella lagar och stadganden.

Swiss Diamond®

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJE

Swiss Diamond Classic XD -paistoastioiden rungon rakenne koostuu useasta tarkasti valikoidusta ja huolella suunnitellusta materiaalista. Valmistusprosessi alkaa valualumiinirungon valamisella. Nestemäistä alumiiniseosta valetaan muotteihin kovalla paineella, jolloin paistoastioiden rungot eivät milloinkaan väännä. Valualumiiniset rungot ovat myös täysin tasapohjaisia, joten lämpö johtuu erinomaisesti lämmönlähteestä astiaan. Muoteista irrottamisen jälkeen valualumiinirungot hiekkapuhalletaan, jonka jälkeen ne ovat valmiina plasmaliekkikäsittelyyn. Plasmaliekkikäsittely estää paistoastian pinnan hapettumista ja luo erittäin vahvan tartuntapinnan non-stick -pinnoitteelle. Paistoastiat viimeistellään kolmella kerroksella patentoitua timanttivahvisteista XD-pinnoitetta.



Swiss Diamond kehitti palkitun, PFOA-vapaan timanttipinnoitteen jo kaksi vuosikymmentä sitten. Timantti on materiaalina kestävä, erinomainen lämmönjohtoin ja luontaisesti tarttumaton. Uuden sukupolven XD-pinnoite on luotu useiden vuosien tuotekehityksen tuloksena. Entistä paremman koostumuksen ansiosta XD-pinnoite on kestävämpi, ja sen ominaisuudet ovat optimaaliset vaatimaan ruoanlaittoon.

Swiss Diamond XD-paistoastiat ovat saatavana Classic tai Classic Induction -sarjoissa, joten valikoimasta löytyy ihanteellinen paistoastia jokaiselle liesityypille. Paistoastiat ja kannet kestävät lämpöä uunissa 260°C saakka. Ergonomiset kahvat säilyvät viileinä liedellä käytettäessä.

Swiss Diamond -tuotemerkki on 100%:sti sveitsiläisessä omistuksessa ja Classic XD-paistoastiat suunnitellaan ja valmistetaan Sveitsissä.

Yleistä:

- **Käytä liedellesi sopivia paistoastioita.**

- Varmista, että paistoastian pohjan koko on lähellä käyttämäsi keittolevyn kokoa.

- Jos käytät kaasulietettä varmista, että liekki on keskitetysti paistoastian alla. Älä anna liekin ulottua ylös paistoastian reunoille.

- Jos käytät sähköliettä varmista, että paistoastian pohja ja keittotaso ovat molemmat puhtaita, muuten saatat naarmuttaa keittotasoa. Jos käytössäsi on lasinen tai keraaminen keittotaso siirrä paistoastia paikasta toiseen nostamalla – älä raahaa paistoastiaa keittotason pintaa pitkin. Raahaaminen saattaa naarmuttaa tai vaurioittaa keittotason pintaa.

- Jos käytät induktiolietettä varmista, että paistoastian pohja ja keittotaso ovat molemmat puhtaita, muuten saatat naarmuttaa keittotasoa. Älä raahaa paistoastiaa keittotason pintaa pitkin. Raahaaminen saattaa naarmuttaa tai vaurioittaa keittotason pintaa.

- Varmista myös, että paistoastian pohjan koko vastaa käyttämäsi keittoaluetta. Liian pienen tai suuren keittoalueen käyttö heikentää astioiden käyttöominaisuuksia tai voi jopa estää astioiden lämpenemisen.

- Käytä "boost"-toimintoa vain kuumentaessasi suurta määrää nestettä kattilassa – ei koskaan paistamiseen tai ruskistamiseen. Käyttäessäsi astioita induktioliedellä saatat kuulla heikkoa värähtelevää ääntä – tämä on normaalia eikä vaikuta paistoastian toimintaan.

- **Käytä liettä matalalla teholla tai keskiteholla.** Et tarvitse lieden täyttä tehoa, sillä Classic XD-paistoastia johtaa lämpöä poikkeuksellisen hyvin. Aloita paistoastian lämmitys lieden keskiteholla ja säädä tarpeen mukaan. Aseta paistoastia aina lämmönlähteen keskelle. Varoitus: ylikuumentaminen vahingoittaa pinnoitetta. Astian ylikuumentumisen voi havaita pinnoitteen tai astian ulkopinnan värimuutoksista. Takuu ei korvaa ylikuumentamisesta johtuvia vaurioita.

HUOM: Swiss Diamond -paistoastiat, kuin myös kannet ja kahvat, kestävät lämpöä uunissa 260°C:een saakka. Älä koskaan laita Swiss Diamond -paistoastiaa mikroaaltouuniin.

- **Esilämmitys:** Kun resepti edellyttää paistoastian esilämmitystä, aseta

paistoastia liedelle ensin matalaa ja sitten keskitehoa käyttäen 2-3 minuutiksi ennen paistettavien aineiden lisäämistä. Lisää sitten paistettavat ainekset ja tarvittaessa vähennä liedен tehoa. Huomioi, että paistoastia on rakennettu johtamaan lämpöä tehokkaasti kaikkialle paistoastiaan, myös reunoille, joten liedен kovimpia tehoja ei tarvitse käyttää lainkaan.

• **Sopivien työvälineiden käyttö:** Suosittelemme silikoni- tai puuvälineitä. Älä käytä mitään teräviä työvälineitä. Älä paloittele, leikkaa tai käytä tehosekoitinta paistoastiassa. Ajan oloon pinnoitteeseen mahdollisesti ilmestyvät pienet naarmut eivät vähennä paistoastian toimivuutta eivätkä ne kuulu takuun piiriin. Älä jätä työvälineitä tarpeettomasti keitto- tai paistoastioihin kypsennyksen ajaksi.

• **Kypsentäminen paistorasvaa käyttäen:** Classic XD-paistoastiat mahdollistavat terveellisen ruoan valmistuksen vain pientä rasvamäärää käyttäen tai jopa kokonaan ilman rasvaa. Mikäli käytät rasvaa, varmista käyttämällesi rasvalle sopivasta lämpötilasta. Jos kuumennat rasvaa sen savuamispisteen yli tai jopa lämpötilaan, jossa rasva palaa, paistoastian pinnalle muodostuu ohut rasvakalvo, joka ajan oloon saattaa hiiltä (=muuttuu ruskeaksi). Hiiltynyttä rasvakerrosta voi olla hyvin vaikea puhdistaa ja se heikentää pinnoitteen tarttumattomuusominaisuutta huomattavasti.

Tarkista seuraavasta taulukosta erilaisten rasvojen savuamispisteet. Lue myös tämän käyttöohjeen kohta **Paistoastian tehopuhdistus**.

Rasva	Savuamispiste
Avokadoöljy (Neitsyt)	190-205 °C
Voi	175 °C
Voi (Kirkastettu)	230 °C
Rypsiöljy	205 °C
Kookosöljy	175 °C
Maissiöljy	230 °C
Rypälesiemenöljy	195 °C
Laardi	185 °C
Oliiviöljy (ekstraneitsyt)	165-190 °C
Oliiviöljy	240 °C
Maapähkinäöljy	230 °C
Saffloriöljy	265 °C

Swiss Diamond®

Seesamiöljy	175-210°C
Soijaöljy	230°C
Auringonkukkaöljy	225°C
Kasviöljy	205-230°C
Kasvimargariini	180°C

• **Käytä paistoastioita turvallisesti.** Älä koskaan jätä paistoastioita vahtimatta kuumalla liedellä. Älä ylikuumenna tyhjänä. Onnettomuuksien välttämiseksi käännä esim. haudutettaessa paistoastioiden kahvat niin, että ne eivät ylety liedien reunojen yli. Suojaa kädet uunikintailla aina, kun käsittelet kuumia keitto- tai paistoastioita.

• **Älä koskaan säilytä ruokaa pinnoitetussa keitto- tai paistoastiassa.**

Puhdistus:

• **Ennen ensimmäistä käyttökertaa:** Pese astia hyvin käsitiskiainetta ja tiskiharjaa tai pesusientä käyttäen.



Huom: Vaikka Swiss Diamond -paistoastiat kestävät pesun astianpesukoneessa, suosittelemme ehdottomasti paistoastioiden puhdistusta käsin pesemällä. Konetiskiaineen ph-taso ja väkevät kemikaalit saattavat vahingoittaa pinnoitetta.

• Puhdista paistoastia aina hyvin sekä sisä- että ulkopuolelta heti käytön jälkeen. Puutteellinen puhdistus johtaa ohuen rasvatai ruoka-ainekerroksen muodostumiseen astian pintaan, joka ajan oloon hiiltyy (=muuttuu ruskeaksi) ja heikentää pinnoitteen tarttumattomuusominaisuutta huomattavasti.

- Älä käytä metallisia tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Kuivaa paistoastia pesun jälkeen puhtaalla keittiöpyyhkeellä täysin kuivaksi ennen säilytyskaappiin tai -laatikkoon laittamista.

Paistoastian tehopuhdistus

• Ajan kuluessa paistoastian pintaan saattaa muodostua ruskea hiiltynyt kerros, joka heikentää pinnoitteen tarttumattomuusominaisuutta. Hiiltynyt kerros johtuu paistorasvan kuumentamisesta toistuvasti yli savuamispisteen tai paistoastian puutteellisesta puhdistuksesta. Paistoastia ei tästä varsinaisesti vahingoitu, mutta hiiltynyttä kerrosta voi olla hyvin vaikea puhdistaa pannun pinnalta. Suosittelemme kokeilemaan seuraavaa "tehopuhdistusmenetelmää" ruokasoodaa käyttäen:

1. Sekoita ruokasoodasta ja vedestä tahna, jonka koostumus muistuttaa hammastahnaa.
2. Hiero soodatahnaa pannun sisäpinnalle paikkoihin, jossa ruskeaa kerrostumaa on näkyvissä. Voit halutessasi antaa tahnan vaikuttaa paistoastian pinnalla puhdistustehon parantamiseksi.
3. Hankaa pintaa rivakasti tiskiharjalla tai tiskisienellä.
4. Huuhtelee tahna pois pannun pinnalta. Pese käsin ja kuivaa huolella.
5. Älä koskaan käytä uuninpuhdistusaineita tai muita väkeviä kemikaaleja, sillä ne vahingoittavat paistoastian non-stick -pinnoitetta.

Paistoastian ulkopinnan ja pohjan tehopuhdistus

Keitto- ja paistoastioiden ulkopinnan voi tehopuhdistaa kotitekoisella puhdistusaineella:

- Sekoita 1 litra vettä ja 3 ruokalusikallista (45 ml) luontaisesti hapanta ainetta, kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Kuumenna seos kiehumispisteeseen ja hankaa sillä paistoastian ulkopintaa tiskiharjaa tai varrellista tiskisientä käyttäen. Huuhtelee pinta, pese sitten käsin, huuhtelee vielä hyvin ja kuivaa huolella.

Hoito ja säilytys

- Käytön jälkeen: poista ruoka paistoastiasta ja valuta astian pohjalle muutama sentti kylmää vettä. Aseta astia lämpöä kestäväälle pinnalle.

Swiss Diamond®

- Paistoastian viilennyttyä kaada vesi pois ja pese käsin lämpimässä vedessä käsitiskiaineen ja tiskiharjan tai -sienen kera.
- Älä käytä metallisia tai hankaavia puhdistusvälineitä, tai väkeviä kemikaaleja.
- Kuivaa paistoastia pesun jälkeen puhtaalla keittiöpyyhkeellä täysin kuivaksi ennen säilytyskaappiin tai -laatikkoon laittamista.
- Mikäli paistoastioita säilytetään sisäkkäin, suosittelemme asettamaan paistoastioiden väliin pehmusteen naarmujen ehkäisemiseksi.
- Paistoastian kahvan voi tarvittaessa kiristää ruuvimeisselin avulla.

Rajoitettu elinikäinen takuu

SWISS DIAMOND –paistoastioiden rajoitetun elinikäisen takuun on tarkoitus varmistaa, että saat käyttöösi tuotteen, joka on tehtaalta lähtiessään virheetön eikä siinä esiinny materiaali- tai valmistusvirheitä. Eliniällä viitataan keskimääräiseen yleiseen paistoastioiden elinikään.

Rajoitettu elinikäinen takuu ei kata ylikuumentamisesta tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneita vahinkoja, lasikansia tai kahvoja. Takuu ei kata kaupallista ammattikäyttöä eikä tahroja, osien värjäytymistä, naarmuja tai lommoja eli tuotteen normaalia kulumista. Takuu ei kata muulle omaisuudelle aiheutuneita välillisiä vahinkoja.

SWISS DIAMOND varaa oikeuden joko korjata tai vaihtaa tuotteen oman harkintansa mukaisesti, mikäli tuotteen todetaan olevan viallinen takuuehtojen tarkoittamalla tavalla. Mikäli vahingoittuneen mallin valmistus on lopetettu tai sitä ei muusta syystä ole saatavilla, korvataan tuote saman hintaluokan ja samaan käyttöön tarkoitettulla tuotteella. Tämä takuu ei oikeuta "rahat takaisin" -vaatimusta.

Mikäli havaitset SWISS DIAMOND –tuotteessasi materiaali- tai valmistusvirheen, pyydämme ottamaan yhteyttä osoitteeseen **service@swissdiamond.com**. Kaikki Suomesta lähetetyt yhteydenotot ohjataan Suomen maahantuojalle, joten voit kirjoittaa viestisi suomeksi tai ruotsiksi. Viestin mukana toimitettu valokuva tuotteesta nopeuttaa tiedustelusi käsittelyä olennaisesti, mutta ei ole pakollinen.

SWISS DIAMOND® on rekisteröity tuotemerkki

TIMANTTIEN AITOUSTODISTUS

SWISS DIAMOND vakuttaa, että tuotteissamme käytetty pinnoite sisältää

Swiss Diamond®

aitoja timanttikiteitä. Vakuutamme lisäksi, että tuotteissamme käytetyt timantit tulevat luotettavilta konfliktien ulkopuolella olevilta toimittajilta, jotka noudattavat kansainvälisiä lakeja ja säännöksiä.

クラシックXDは吟味した原材料を使用して特別に開発した多層構造になっております。

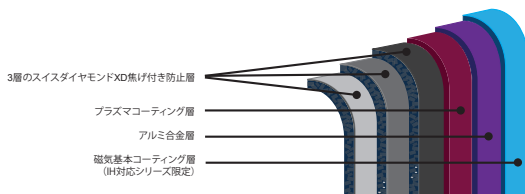
* 当社のXDシリーズ調理器具はアルミ合金の鋳造層を基本としております。

この基本層は金属を溶融し金型に高圧注入しますので製品の歪みなどはありません。

この製品はまったく平らに仕上がっておりますので調理熱が面に均一に伝わります。

* プラズマコーティングの層は酸化を防ぐと同時に当製品で最も重要なこびり付き防止層との強力な接着効果も発揮しています。

* さて次のダイヤモンド3層ですが、最新の強化ダイヤモンド層としてPFOA (人体・動物に有害な影響を及ぼす可能性のある物質) を含まないタイプの特許材料でありXDこびり付き防止の3層となります。



スイスダイヤモンド社はこのPFOA (パーフロロオクタン酸) を含まないタイプの強化ダイヤモンド仕様のこびり付き防止調理器具で約20年前に先陣を切って公的機関から表彰されております。

ダイヤモンド自体 耐久性に優れ、素晴らしい熱伝導性と本来のこびり付き防止作用を持っております。

当社の次世代対応としてのXDこびり付き防止強化ダイヤモンド層は長い年月の研究を経て誕生しました。

以来、処方の飽くなき研究を重ねて耐久性やこびり付き防止などその都度改良改善がなされてきました。

XDシリーズの調理器具はクラシックタイプとIH対応クラシックタイプの2種類があり、殆どの調理設備に対応でき蓋を使ってオープンへの移

Swiss Diamond®

動も簡単です（安全のため摂氏260度以下とします）。

ハンドルはデザインを研究しておりますのでガスコンロ、ホットプレートなどで余り熱くならないように設計されておりますがご使用の際には念のため火傷などにご注意ください。

また補助ハンドルのタイプもあり、より使いやすさを追求して工夫されております。

（なお、電子レンジにはご使用できません）。

スイスダイヤモンドブランドは100%スイス製です。

クラシックXDの調理器具もスイス国でデザインされ製造されたものです。

使用の概説

* お客様の調理設備に適した調理器具をお使いください

- 最良、最大のエネルギー効率を引き出すためにお客様の調理設備でガスコンロやホットプレートの直径に見合った大きさの調理器具を選んでください。

- ガスコンロではフライパン、鍋の中央に火が来るようにしてください。

調理器具の端から炎が出てしまう事のないように気を付けてください。

- ホットプレート（電熱調理設備）をお使いの場合は 常にホットプレートの表面、調理器具の底をきれいに清掃しておいてください。
調理器具を引いたり押ししたりするとホットプレートの表面を傷つけますのでご注意ください。

- IHご使用の場合も同様にIHの表面や調理器具の底をきれいに清掃してから料理してください。

それを怠ると取れない汚れやキズとして跡が残ってしまう事があります。おこげ料理やフライ料理にブースト機能（昇圧機能）は使わないでください、その機能は大量の水、液体を沸騰させるための機能だからです。

IHクラシックXDで料理されている最中に低い震動音を感じることもあるかもしれませんが



これは問題ありません また料理の出来栄を損ねたりもしません。

* 熱源は弱火か中火でご使用ください。スイスダイヤモンドの調理器具は熱伝導が優れているので熱源を強火にする必要はありません。

スタートは弱火で始めて様子を見ながら必要なら上げて行ってください。

常にフライパンの中央に熱源が来るようにしてください。

高熱過ぎないように注意してください。高熱過ぎのミスはよく起きますが調理器具の外側が変色

するのですぐわかります。

過高熱や空焚きによるダメージはメーカー保証の対象ではありませんのでご注意ください。

ご注意：スイスダイヤモンド社の調理器具は（蓋もハンドルも含めて）オープンで摂氏260度までご使用可能です。しかし電子オーブンは使用不可です。

* 前加熱。最良の出来栄のために フライパンや鍋を弱火でゆっくり加熱しだんだん中火にして前加熱として3分間温めてから食材を投入し 再度火力を弱めて料理する。

当社のフライパンや鍋は熱伝導が均一化されていますので強火にする必要もありません。

* 適切な料理道具をお使いください。シリコン製や木製の料理道具がお勧めです。

先や角の尖った物などはご使用を控えてください。

フライパンや鍋の中で切ったり刻んだりもしないでください。

小さな引っ掻き傷などはフライパンの使用に影響を及ぼしませんが、

それら傷はメーカー保証の対象外ですのでご承知おきください。

* もし料理油を使わなければならないのなら適量でお願いします。

本来、スイスダイヤモンド社は油無しか最小限の油で料理するように製品設計をしております。

料理油をご使用になる場合、油から煙が出たり、油焼けしたり、徐々に油力スが溜まってきたり

するとフライパンが炭化する原因になりますのでご注意ください。

いったん炭化してしまうと取り除くのが大変ですし こびり付き防止を阻害することにもなります。

Swiss Diamond®

以下の表をご参照ください、これは一般的に使われる料理油の発煙温度を表したものです。

また次のページには “こびり付き”と “焦げ付き”の除去を記述しております。

料理用スプレー油の使用は控えてください、低温でも炭化の原因となります。

油	発煙温度	摂氏
アボカド油		190-205
バター		175
バター(精製)		230
カノーラ油		205
ココナッツ油		175
コーン油		230
ブドウ種油		195
ラード油		185
オリーブ油バージン		165-190
オリーブ油ライト		240
ピーナッツ油		230
ペニバナ油		265
種油		175-210
原大豆油		230
ひまわり油		225
ベジタブル油		205-230
ベジタブルショートニング油		180

* 調理器具を安全にお使いいただくために

調理中に離れない事。

水なしで調理器具を沸点まで上げない事。

調理設備から調理器具のハンドルなどはみ出さないようにすること(事故や怪我のもと)。

オープン料理の場合ハンドルが過熱されているので 出し入れには料理手袋をご使用ください。

* 食べ物保存。 調理器具のなかに食べ物を長く保存しないでください。

洗浄

Swiss Diamond®

初めてのご使用前の洗浄

* 温水、洗剤入り水などでナイロンたわしやナイロン洗い布や柔らかい布やスポンジをご使用いた

だき全体を洗ってください。



ご注意：スイスダイヤモンド社の調理器具は自動食器洗い機に耐えるように設計されてはおりますがその洗剤からの悪影響も考慮すればできれば自動食器洗い機は避けていただきたいです。

金属製たわしや研磨材入りの洗浄布は使用しないでください。

柔らかい布で水分を取り おしまいになる前に完全に乾いているか確認してください。

こびり付き防止の表面に付いた頑固な食べ物や油の付着を取り除くには・
・・・

お使いいただくうちに鍋やフライパンの表面が黒ずんでくることがあります。これは 食べ物や油が

薄く表面に残っているのに繰り返し使用しそれらが炭化していったものです。

油の炭化温度を超えてしかも繰り返しご使用になると徐々にこの黒ずみが進んでいきます。

この黒ずみ自体調理器具を痛めるものではないですが取り除くのは至難の技です。

以下に示すようにベーキングソーダでお手入れすることをお勧めします。

1：水とベーキングパウダーを混ぜて歯磨き粉くらいのペースト状にし

ます。

2：そのペーストを黒ずんだ箇所に塗りつけます。

3：そしてナイロンブラシ、洗浄布、スポンジや柔らかい布などで根気よく擦ってください。

4：よく水で流してから熱い洗剤湯で洗い 水気をきれいに乾かしてください。

5：オープンクリーナーや研磨剤入りクレンザーを使うと器具のこびり付き防止効果を損ないます。

外側と底面のクリーニング

以下のようなご家庭で作れる汚れ落としで器具の外面や底面の清掃をしてください。

1：水・ 1リットルとスプーン3杯のレモン液か酒石英かホワイトビネガーを混ぜます。

2：これを沸騰させたのち ナイロンブラシなどに付けて外面底面を擦ってください。

そしてよく流してから乾かします。

日々のお手入れと収納の仕方

* お使いになった後はよく食べ物の残りかすを取り除き まだ器具が熱いうちに水を2cmほど満たした状態で安全な場所においてください。

* それから水を切りナイロンブラシやナイロン洗い布、あるいはスポンジ、柔らかい布などで洗剤を使って温水で手洗いしてください。

* 金属たわし、研磨剤入りたわし、クレンザーなどはご使用にならないでください。

* 柔らかいタオルなどで水気を取って頂き十分に乾いているか確認してから収納してください。

* 他の鍋などと重ねて収納される場合は、こびり付き防止面を傷つけない為に間に緩衝材としてペーパータオル、布タオル、フェルトなどを敷いてから重ねてください。

* もし必要になれば、ドライバーでハンドル接続部分のネジを締め付けてください。

保証限度

スイスダイヤモンド社は初めにお買い上げいただいたお客様に対して原材料及び仕上がり製品について生涯不都合が発生しない事を保証します。この保証はガラス蓋とハンドルについては適用されません。

この保証はお取扱い説明書に沿わないご使用方法であった場合は適用されません。

この保証が適用されないのは誤使用、乱用、商業使用の場合となります。またこの保証は以下の事柄は対象外です、シミ、色褪せ、ひっかき傷、へこみなど。

当然予見できるようなダメージもこの保証の対象外です。

スイスダイヤモンド社は不良個所を精査した上で、当社の判断により修理しないしはお取替えを行います。

もし不良製品がすでになくなっている場合はその理由の如何を問わず、類似機能の製品などで返品します。

この保証は返金保証ではありません。

修理、交換目的に送り返していただく場合、送料を元払いをお願いします。

SWISS DIAMOND は登録商標です。

ダイヤモンド証明

スイスダイヤモンド社はこびり付き防止層にダイヤモンドが含まれている



事を証明するものであります。

加えるに、これら使用ダイヤモンドは国際規則に則った信頼できるソースから買付けているものであることを証明します。

もしお客様のスイスダイヤモンド調理器具の材料あるいは製造上の不良不具合があるならば

www.swissdiamond.com か e-mail warranty@swissdiamond.com までご連絡ください。

商品の登録

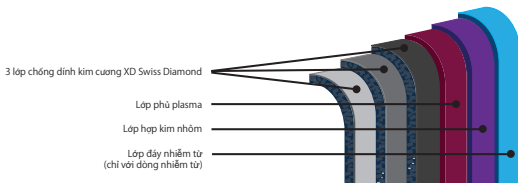
お手数ですがお客様のお買い上げの製品をご登録くだされば当社として最善のサポートができます。

www.swissdiamond.com/register に入って頂き所定のフォームに記入いただくだけで結構です。

Swiss Diamond®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN

Dòng sản phẩm Classic XD được cấu tạo gồm nhiều lớp bởi các vật liệu được lựa chọn và phát triển kỹ càng. Dòng sản phẩm dụng cụ nấu XD được làm từ hợp kim nhôm đúc. Kim loại được nung chảy và đúc vào khuôn dưới áp lực cao để tránh cho sản phẩm không bao giờ bị cong vênh. Sản phẩm được tạo ra sẽ có phần đáy bằng phẳng giúp cho nhiệt được lan tỏa đều. Sau đó sản phẩm sẽ được đánh bóng cát để chuẩn bị cho lớp phủ plasma. Lớp phủ plasma giúp sản phẩm chống lại quá trình oxy hóa và giúp cho phần kim loại liên kết chặt chẽ với lớp phủ chống dính. Cuối cùng, các sản phẩm sẽ được phủ 3 lớp chống dính với công nghệ mới nhất, lớp phủ kim cương, không chứa PFOA, chống dính được chứng nhận.



Trong suốt gần 2 thập kỷ, Swiss Diamond là công ty tiên phong trong lĩnh vực sản xuất nồi chảo chống dính phủ kim cương, không chứa PFOA. Kim cương là loại vật liệu bền, dẫn nhiệt tốt và chống dính tự nhiên. Thế hệ lớp phủ chống dính kim cương XD thế hệ mới đã được phát triển sau nhiều năm nghiên cứu. Kết quả là sự cải thiện đáng kể về độ bền theo thời gian và hiệu quả nấu nướng của các sản phẩm chống dính Swiss Diamond.

Dòng sản phẩm XD hiện đang có 2 dòng Classic và Classic Induction dùng cho bếp từ, thích hợp cho sử dụng mọi loại bếp và có thể dùng trong lò nướng, với nắp của sản phẩm có thể chịu nhiệt độ an toàn lên đến 500°F (260°C). Tay cầm được thiết kế một cách an toàn và hiệu quả để không bị bỏng. Các sản phẩm chính còn có thêm tay cầm phụ để dễ sử dụng.

Thương hiệu Swiss Diamond 100% là thương hiệu Thụy Sĩ, các sản phẩm thuộc dòng Classic XD được thiết kế và sản xuất hoàn toàn tại Thụy Sĩ.

Hướng dẫn sử dụng

Swiss Diamond®

Sử dụng nồi chảo phù hợp với loại bếp

Để đạt hiệu quả sử dụng và tiết kiệm năng lượng, đường kính của đáy nồi chảo cần vừa với kích thước của kiềng hoặc mâm nhiệt trên bếp

Đối với bếp gas, đảm bảo lửa sẽ ở trung tâm dưới đáy của nồi. Không để ngọn lửa tràn ra ngoài thành nồi

Đối với bếp điện, đảm bảo đáy nồi và bề mặt bếp được làm sạch trước khi sử dụng. Không kéo lê nồi chảo vì có thể làm xước bề mặt nấu

Đối với bếp từ, đảm bảo đáy nồi và bếp được làm sạch trước khi sử dụng. Sản phẩm sẽ bị xước vĩnh viễn nếu không được làm sạch. Chức năng nấu nhanh không nên sử dụng cho việc rán hoặc chiên, vì nó sẽ khiến cho 1 lượng lớn chất lỏng bị đun sôi. Khi sử dụng dòng Classic Induction XD, bạn có thể nghe thấy một tiếng ồn nhỏ. Việc này không ảnh hưởng gì đến hiệu quả nấu nướng.

Sử dụng nhiệt độ từ thấp đến vừa

Nhiệt độ cao không cần thiết khi sử dụng các sản phẩm của Swiss Diamond do tính dẫn nhiệt rất tốt của sản phẩm. Bắt đầu đun nấu với nhiệt độ thấp và tăng dần nếu cần thiết. Luôn đặt nồi chảo ở trung tâm của mâm nhiệt, không đun quá nóng sản phẩm có thể bị cháy. Sản phẩm khi bị đun quá nóng sẽ thay đổi màu sắc và sẽ không được bảo hành

Lưu ý: sản phẩm Swiss Diamond thì an toàn khi sử dụng lò nướng lên tới 500°F (260°C), bao gồm cả nắp và tay cầm. Sản phẩm không dùng được cho lò vi sóng.

Làm nóng sản phẩm trước khi dùng

Đặt nồi chảo ở nhiệt độ thấp sau đó tăng nhiệt lên mức trung bình và làm nóng nồi chảo trước khoảng 3 phút, sau đó cho thức ăn vào, lưu ý là sản phẩm được thiết kế để nhiệt lan tỏa đều theo đáy và thân sản phẩm nên không cần để nhiệt độ nấu quá cao.

Sử dụng dụng cụ nấu thích hợp

Các dụng cụ nấu bằng silicon hoặc gỗ nên được ưu tiên dùng. Các dụng cụ nấu có cạnh sắc nhọn không nên dùng, không cắt hoặc thái trong chảo. Các vết xước có thể giảm hiệu quả sử dụng của sản phẩm và sẽ không được bảo hành. Không để dụng cụ nấu trong nồi chảo khi đang đun nấu.

Swiss Diamond®

Nếu phải sử dụng dầu khi nấu ăn, lựa chọn loại dầu phù hợp, chỉ đun nóng dầu đến mức nhiệt sôi, không nên đun quá mức này vì dầu sẽ cháy (tham khảo bảng nhiệt độ sôi của các loại dầu sau đây). Sản phẩm của Swiss Diamond được thiết kế để không cần hoặc sử dụng lượng dầu rất ít. Nếu sử dụng dầu khi nấu, việc đun dầu đến điểm sôi dần dần sẽ tạo thành một lớp dầu cặn bám trên bề mặt sản phẩm theo thời gian. Những lớp dầu cặn này sẽ khó để loại bỏ và làm giảm hiệu quả của bề mặt chống dính. Tham khảo bảng nhiệt độ sôi của các loại dầu ăn bên dưới.

Loại dầu	Điểm sinh khói	
Du trái b (nguyên chất)	375-400 °F	190-205 °C
Bơ	350 °F	175 °C
Bơ (khan)	450 °F	230 °C
Dầu hạt cải	400 °F	205 °C
Dầu dừa	350 °F	175 °C
Dầu ngô	450 °F	230 °C
Dầu hạt nho	390 °F	195 °C
Mỡ lợn	370 °F	185 °C
Dầu oliu (tuyệt đối tinh khiết)	325-375 °F	165-190 °C
Dầu oliu (tinh chế)	465 °F	240 °C
Dầu lạc	450 °F	230 °C
Dầu hoa rum	510 °F	265 °C
Dầu vừng	350-410 °F	175-210 °C
Dầu đậu tương	450 °F	230 °C
Dầu hoa hướng dương	440 °F	225 °C
Dầu thực vật	400-450 °F	205-230 °C
Chất béo thực vật	360 °F	180 °C

Sử dụng sản phẩm an toàn

Không để quên nồi chảo trên bếp đang bật. Không để sản phẩm bị sôi khi không có nước. Không để tay cầm của sản phẩm tiếp xúc với cạnh bếp để tránh tai nạn. Đảm bảo là sử dụng găng tay khi cầm vào nồi chảo đang nóng

Cắt trừ thức ăn

Không để thức ăn cắt trừ trong nồi chảo

Vệ sinh sản phẩm

Lần đầu tiên sử dụng sản phẩm

Swiss Diamond®

Rửa kỹ sản phẩm với nước xà bông nóng, dùng miếng bọt biển hoặc vải mềm để cọ



Lưu ý: Sản phẩm Swiss Diamond an toàn khi sử dụng trong máy rửa bát đĩa, tuy nhiên không được khuyến khích sử dụng do các hóa chất mạnh trong chất tẩy rửa của máy rửa bát đĩa

Không sử dụng kim loại hoặc miếng cọ sắt hoặc các chất tẩy rửa mạnh

Lau khô sản phẩm với khăn mềm trước khi cất đi

Loại bỏ những mảng thức ăn hoặc dầu cặn bám trên bề mặt nồi chảo

Sau một thời gian sử dụng, bạn có thể nhận một lớp mảng bám trên bề mặt chảo. Một lớp mỏng dầu hay thức ăn cặn bám cứng trên mặt chảo sẽ dẫn tới quá trình cacbon hóa. Vết bẩn này sẽ khó để tẩy rửa nhưng có thể làm sạch bằng phương pháp dùng bột baking soda

1. Trộn bột baking soda với nước
2. Bôi hỗn hợp này lên vết cặn bám
3. Chà nhẹ nhàng bằng miếng bọt biển hoặc vải mềm
4. Rửa lại bằng nước, xà bông và lau khô
5. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh vì có thể làm hỏng lớp chống dính.

Làm sạch thân chảo và đáy nồi

1. Sử dụng hỗn hợp 1l nước với 45ml acid tự nhiên như nước chanh, dấm hoặc bột tartar
2. Đun sôi hỗn hợp này và cọ rửa chảo bằng vải mềm hoặc miếng bọt biển. Rửa lại bằng nước xà phòng ấm, tráng sạch và lau khô.

Swiss Diamond®

Bảo quản hàng ngày

Loại bỏ hết các thức ăn thừa. Đổ nước vào nồi chảo khi còn nóng để làm sạch, sau đó rửa sạch chảo với nước xà bông, dùng vải mềm hoặc miếng bọt biển

Sau đó rửa sạch chảo với nước xà bông, dùng vải mềm hoặc miếng bọt biển

Không sử dụng miếng cọ bằng kim loại hay các chất tẩy rửa mạnh

Lau khô sản phẩm bằng vải mềm trước khi bảo quản

Nếu đặt các sản phẩm chồng lên nhau thì cần lót miếng vải để tránh làm xước bề mặt chống dính

Tay nồi chảo có thể được vặn chặt khi dùng với vít #2 của Phillips

Sản phẩm được bảo hành trọn đời với các lỗi về kỹ thuật, chất liệu của sản phẩm. Không bảo hành cho vùng kính và tay cầm.

Sản phẩm sẽ không được bảo hành khi sử dụng không đúng theo hướng dẫn sử dụng. Sản phẩm sẽ không được bảo hành cho những lỗi do sử dụng sai, lạm dụng, tai nạn, làm quá nóng, thay đổi hoặc sử dụng cho mục đích thương mại. Bảo hành không bao gồm lỗi vết bẩn, mất màu, vết xước hay vết lõm. Thiệt hại ngẫu nhiên do hậu quả bị loại trừ khỏi điều khoản bảo hành

.Swiss Diamond sẽ sửa chữa và thay thế cho những sản phẩm bị khiếm khuyết. Nếu mặt hàng bị lỗi không có sẵn, sản phẩm tương tự sẽ được thay thế. Không hoàn lại tiền cho sản phẩm.

Trong các trường hợp sản phẩm cần được gửi trả để thay thế hoặc sửa chữa, cần được gửi qua đường bưu điện trả trước.

Swiss Diamond là thương hiệu đã được đăng ký.

SWISS DIAMOND xác nhận rằng các lớp phủ chống dính được sử dụng trên các sản phẩm của chúng tôi có chứa các tinh thể kim cương. Ngoài ra, chúng tôi xác nhận rằng những viên kim cương được sử dụng trong các sản phẩm của chúng tôi đều được mua từ một nguồn không xung đột thông qua một nhà cung cấp có uy tín, tuân theo mọi quy định quốc tế.

Nếu dụng cụ nấu DIAMOND SWISS của bạn được tìm thấy là khiếm khuyết trong vật liệu hoặc tay nghề, vui lòng truy cập www.swissdiamond.com hoặc e-mail warranty@swissdiamond.com.



Đăng ký sản phẩm

Hãy dành một chút thời gian để đăng ký sản phẩm của bạn để chúng tôi có thể hỗ trợ tốt nhất cho bạn. Đơn giản chỉ cần đi đến:

www.swissdiamond.com/register và điền vào mẫu đơn ngắn để hoàn tất đăng ký của bạn.



Swiss Diamond

SWISS MADE NONSTICK COOKWARE



Swiss Diamond International SA
Rue des Sablons 2 - Z.I. Ile Falcon
CH-3960 Sierre, Switzerland
www.swissdiamond.com