

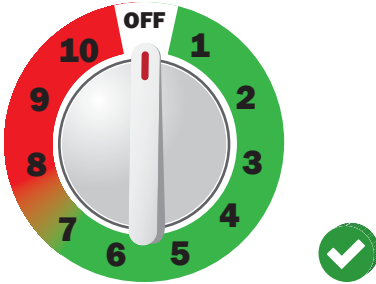


Swiss Diamond®

SWISS MADE • DIAMOND REINFORCED COOKWARE

4. USE & CARE
INSTRUCTIONS
6. CONSEILS D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN
8. INSTRUCCIONES DE USO Y
CUIDADO
10. GEBRAUCHS- UND
PFLEGEANLEITUNG
12. ISTRUZIONI D'USO E
MANUTENZIONE
14. INSTRUKCJA OBSŁUGI
16. ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И
ЭКСПЛУАТАЦИИ
18. BRUKERVEILEDNING
20. ANVÄNDARINSTRUKTIONER
22. KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJE
24. BRUG & RENGØRINGS
INSTRUKTIONER
26. تعليمات العناية و الاستخدام
28. 사용 설명서
30. 使用方法とお手入れのご注意
32. 中文：使用及注意事项指南
33. INSTRUCCIONES
ESPECIALES DE ESPAÑA

1



2

Preheat over medium heat.



3



High temperature cooking oil



Olive oil and butter



Non stick spray



4



5



6



7



USE & CARE INSTRUCTIONS

Thank You: You are the proud owner of high-quality cookware hand crafted in Switzerland. When properly maintained and cleaned, your SWISS DIAMOND cookware will provide a lifetime of unsurpassed nonstick performance and easy clean convenience. Always be sure to follow the Use & Care instructions in this booklet. Failure to follow these guidelines may void the SWISS DIAMOND Limited Lifetime Warranty.

1 Use low to medium-high heat: High heat is never required because of the thermal conductivity of SWISS DIAMOND cookware. Start with «medium» heat and adjust gently upward as needed. Always place your pan on the center of the heating surface. Caution: Overheating can damage the cooking surface.

2 Preheating: When recipes recommend preheating, place the pan on medium heat for 2 to 3 minutes before adding food. To test if the pan is hot enough, sprinkle a few drops of water on the surface. If the water sizzles or beads, the pan is ready. Do not overheat the pan. If the water evaporates instantly, turn the heat down and test again in 3 minutes. There is no need to pre-heat an empty pan longer than 5 minutes.

3 Cooking with oil: Designed for healthy cooking, SWISS DIAMOND allows cooking with little or no oil. If you choose to use oil, always use it at the proper heat setting. Caution: Never use nonstick sprays.

4 Proper Utensils: Silicone and wooden tools are recommended - all utensils should be used with care. Any tool with a sharp point or edge should not be used. Do not chop, cut, or use an electric beater in the pan.

5 Oven Use: SWISS DIAMOND cookware is oven safe up to 500°F (260°C). The handles will get hot under these conditions - always use pot holders when removing pans from the oven.

6 Cleaning: Before using for the first time and after each use, wash cookware thoroughly with hot soapy water. Do not use abrasive detergents, oven cleaners or scouring pads, which may affect the quality of the non-stick surface. Although your cookware may be cleaned in the dishwasher, we recommend washing by hand.

To maintain cooking efficiency, it is important that your cookware be thoroughly cleaned after each use. When any cookware is not cleaned properly, thin layers of food particles remain on the surface and may become carbonized when reheated.

Carbonized layers will cause food to stick.

7 Storing: If the pans are nested one on top of the other, we recommend placing a paper towel between each pan to prevent scratches. 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 whatever 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.

If your SWISS DIAMOND cookware is found to be defective in materials or workmanship, please contact:

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

SWISS DIAMOND® is a registered trademark.

DIAMOND CERTIFICATION

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

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci. Vous êtes l'heureux acquéreur d'un ustensile de cuisson de haute qualité fabriqué artisanalement en Suisse. S'il est entretenu et nettoyé conformément aux conseils d'utilisation, votre produit Swiss Diamond vous garantira un niveau de performance inégalé et une grande facilité de nettoyage, pour la vie. Assurez-vous de bien respecter les conseils contenus dans ce livret. Le non-respect de ces instructions remettra en cause l'application de la garantie Swiss Diamond.

1 Utiliser sur feu doux à feu moyen : une température élevée n'est pas nécessaire grâce à la très bonne conductivité thermique des produits Swiss Diamond. Commencez à feu moyen puis ajustez si besoin. Placez toujours votre produit au centre de la surface de chauffe. Attention: une surchauffe peut endommager le revêtement.

2 Préchauffage : Lorsque la recette requiert un préchauffage, placez le produit sur feu moyen pendant deux à trois minutes avant d'introduire la nourriture. Pour tester si la poêle est assez chaude, disposez quelques gouttes d'eau dans la poêle. Si l'eau grésille ou perle la température est assez élevée. Si l'eau s'évapore instantanément, la poêle est trop chaude : réduisez alors la température et/ou retirez la poêle du feu et faites à nouveau le test 3 minutes plus tard. Ne préchauffez jamais plus de 5 minutes un ustensile de cuisson Swiss Diamond vide.

3 Matière grasse : Conçu pour une cuisine saine, votre produit Swiss Diamond vous permet de n'utiliser que très peu d'huile, voire pas du tout. Si vous souhaitez ajouter de l'huile, utilisez-la toujours à une température adéquate. Attention : ne jamais utiliser de sprays antiadhésifs.

4 Ustensiles: Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en silicone ou en bois. Les ustensiles métalliques peuvent être utilisés mais avec précaution. Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ou pointus. Ne pas couper directement dans la poêle et éviter d'utiliser un batteur électrique à même le revêtement.

5 Utilisation au four : les articles Swiss Diamond peuvent être utilisés au four jusqu'à 260°C. Dans ces conditions, les poignées deviennent chaudes voire brûlantes – utilisez toujours un torchon ou une manique pour sortir les produits du four.

6 Entretien : Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez minutieusement votre ustensile de cuisson avec de l'eau chaude et du produit vaisselle. Ne pas utiliser de détergents abrasifs, de décapsants pour four ou d'éponges à récurer, qui pourraient altérer la qualité du revêtement antiadhésif. Bien que votre produit puisse être nettoyé au lave-vaisselle, nous vous recommandons un lavage à la main afin de conserver une belle apparence et une efficacité inégalée.

Pour préserver les performances antiadhésives de votre produit, il est important de le nettoyer complètement après chaque utilisation. S'il n'est pas convenablement entretenu, une fine couche de résidus alimentaires ou de graisses pourrait être carbonisée lors des utilisations suivantes et faire accrocher la nourriture.

7 Stockage : si vous empilez vos articles, nous vous recommandons de les protéger contre les rayures en plaçant une serviette en papier entre chaque produit. Si besoin, les poignées peuvent être resserrées avec un tournevis cruciforme. (#2 Phillips)

CONDITIONS DE LA GARANTIE A VIE

SWISS DIAMOND garantit ses produits contre tous défauts de fabrication et contre tous défauts de matériau 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 tâches, décolorations, rayures 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.

En cas d'article Swiss Diamond défectueux, contactez :

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

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.

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

Gracias por adquirir uno de nuestros utensilios de cocina de alta calidad hecho a mano en Suiza. Con el debido mantenimiento y limpieza, este utensilio de cocina SWISS DIAMOND proporcionará de por vida un alto rendimiento del antiadherente y una fácil limpieza. Asegúrese siempre de seguir las instrucciones de uso y cuidado de este folleto. El incumplimiento de estas instrucciones, puede anular la garantía limitada de por vida de SWISS DIAMOND.

1 Use fuego lento o medio: debido a la alta conductividad térmica de los utensilios de cocina SWISS DIAMOND no es necesario usar fuego alto. Empiece con «fuego medio» y vaya realizando ajustes de potencia de calor. Coloque siempre la sartén en el centro de la superficie de cocción. Precaución: El recalentamiento puede dañar la superficie de cocción.

2 Pre calentamiento: Cuando las recetas recomienden pre calentamiento, coloque la sartén vacía a fuego medio durante 2 a 3 minutos. Para probar si la sartén está suficientemente caliente, rociar unas gotas de agua en la superficie. Si el agua salpica o chisporrotea, la sartén está lista. Si el agua se evapora instantáneamente, baje el fuego de inmediato y rocíe con gotas de agua una vez más al cabo 3 minutos. No precalentar nunca la sartén vacía más de 5 minutos.

3 Cocinar con aceite: Diseñado para una cocina sana, SWISS DIAMOND permite cocinar sin o con poco aceite. Si usted elige utilizar aceite, ajuste el fuego de forma apropiada. Precaución: Nunca utilice aerosoles antiadherentes.

4 Utensilios adecuados: Se recomienda utilizar utensilios de silicona o madera, los utensilios metálicos deben usarse con cuidado. Nunca utilizar utensilios con puntas afiladas o bordes. No trocear, cortar o utilizar la batidora eléctrica en la sartén.

5 Uso del horno: los utensilios de cocina SWISS DIAMOND son aptos para horno hasta 260°C (500°F). Al retirarlo del horno tome las precauciones necesarias para evitar quemaduras con las asas que se encuentran a altas temperaturas.

6 Limpieza: Antes de utilizar por primera vez y después de cada uso, lave los utensilios de cocina con agua caliente y jabón. No utilice detergentes abrasivos, limpiadores de hornos ni estropajos que puedan afectar a la calidad de la superficie antiadherente. A pesar que es apto para lavar en el lavavajillas, se recomienda lavar a mano.

Para mantener la eficiencia de cocción, es importante que los utensilios de cocina se limpien completamente después de cada uso. Si no se limpia el utensilio de cocina de forma adecuada, pueden quedar capas finas de partículas de alimentos que permanecen en la superficie y se carbonizan cuando se recalienta.

Estas capas carbonizadas pueden provocar que los alimentos se peguen.

7 Almacenamiento: Si los utensilios de cocina se almacenan uno encima del otro, se recomienda colocar una pieza de papel entre cada sartén para evitar que se raye. Si hace falta, las asas se pueden apretar con un destornillador de cabeza Phillips #2.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

SWISS DIAMOND garantiza al propietario de los utensilios de cocina que estos estén libres de defectos en materiales y mano de obra durante la vida útil del producto. Esta garantía no cubre tapas de vidrio o asas.

Esta garantía no es aplicable en el caso que no se hayan seguido las instrucciones de uso y cuidado. Esta garantía no cubre los daños o desperfectos causados por un mal uso, abuso, accidente, sobrecalentamiento, modificación del producto o uso comercial. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Esta garantía no cubre las manchas, decoloración, arañazos o abolladuras. Los daños producidos por accidentes (caídas, roturas, deformaciones, manchas, ...) están expresamente excluidos por esta garantía.

SWISS DIAMOND reparará o reemplazará, cualquier elemento que se encuentre defectuoso. Si por cualquier motivo, el artículo defectuoso ya no estuviera disponible, sería sustituido por un artículo de funciones y valor similares. Esta garantía no es una garantía de devolución del dinero.

Para sus reparaciones debe enviar los utensilios a portes pagados / por correo prepago.

Si sus utensilios de cocina SWISS DIAMOND se encuentran defectuosos en materiales o mano de obra, por favor póngase en contacto con:

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

SWISS DIAMOND® es una marca registrada.

Residentes de España, por favor fíjense en las instrucciones especiales de España en página 33.

CERTIFICACIÓN DEL DIAMANTE

SWISS DIAMOND certifica que el recubrimiento antiadherente utilizado en nuestros productos contienen cristales auténticos de diamantes. Además, se certifica que los diamantes utilizados en nuestros productos son de grado industrial, adquiridos de una fuente no conflictiva a través de un proveedor de confianza, sujeto a todas las normas internacionales. 8

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Vielen Dank: Sie sind der stolze Besitzer von hochwertigem, handgefertigtem Schweizer Kochgeschirr. Ordnungsgemäß benutzt und gereinigt, wird Ihnen Ihr SWISS DIAMOND Kochgeschirr eine ausgesprochen lange Lebensdauer mit unübertroffener Antihafteleistung und einfachem Reinigungskomfort bieten. Folgen Sie immer den Gebrauchs & Pflegehinweisen in diesem Heft. Die Nichtbeachtung der Gebrauchs & Pflegeanleitung kann zum Erlöschen der lebenslangen SWISS DIAMOND Garantie führen.

1 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 passen Sie diese entsprechend an. Stellen Sie Ihre Pfanne immer in die Mitte der Heizfläche. Vorsicht: Überhitzung kann zu Schäden an der Beschichtung führen.

2 Vorwärmen: Wenn Rezepte Vorwärmung empfehlen, stellen Sie die Pfanne 2 bis 3 Minuten auf mittlere Hitze, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen. Zum Testen, ob die Pfanne warm genug ist, streuen Sie ein paar Wassertropfen auf die Oberfläche. Wenn das Wasser brutzelt oder perlt, ist die Pfanne bereit. Wenn das Wasser sofort verdunstet, schalten Sie die Hitze aus und testen Sie erneut in 3 Minuten. Es ist nicht nötig, eine leere Pfanne länger als 5 Minuten vorzuheizen.

3 Kochen mit Öl: Entwickelt für gesundes Kochen, erlaubt SWISS DIAMOND mit wenigem oder keinem Öl zu kochen. Wenn Sie wählen, mit Öl zu kochen, verwenden Sie immer die richtige Kochstufe. Vorsicht: Benutzen Sie niemals Antihafspray.

4 Richtige Utensilien: Silikon- und Holzwerkzeuge werden empfohlen – Metallwerkzeuge können mit Vorsicht verwendet werden. Jedes Werkzeug mit einer scharfen Spitze oder Kante sollte nicht verwendet werden. In der Pfanne nicht hacken, schneiden oder einen elektrischen Mixer verwenden.

5 Verwendung im Backofen: SWISS DIAMOND Kochgeschirr ist bis 500°F (260°C) ofenfest. Die Griffe werden unter diesen Bedingungen heiß – verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie Pfannen aus dem Ofen nehmen.

6 Reinigung: Vor der Verwendung zum ersten Mal und nach jedem Gebrauch, waschen Sie Ihr Kochgeschirr gründlich mit heißem Seifenwasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Backofenreiniger oder Scheuerschwämme, die die Qualität der Antihaftoberfläche beeinflussen können. Obwohl Ihr Kochgeschirr in der Spülmaschine gereinigt werden kann, empfehlen wir Handwäsche.

Um Ihnen ein schönes und langlebiges Kochgeschirr zu gewährleisten, ist es wichtig, dass Ihr Kochgeschirr nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt wird. Wenn

ein Kochgeschirr nicht richtig gereinigt wird, bleiben dünne Schichten von Speiseresten auf der Oberfläche die beim erneuten Erhitzen karbonisieren und anbacken. Das führt dann zum Ankleben von Speisen.

7 Lagerung: Wenn die Pfannen ineinander gestapelt werden, empfehlen wir um Kratzer zu vermeiden, ein Papiertuch zwischen jede Pfanne zu legen. Wenn es nötig ist, können die Griffe mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher No. 2 angezogen werden.

BESCHRÄNKTE LEBENS-LANGE 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 Gebrauchs & 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.

Wenn Ihr SWISS DIAMOND Kochgeschirr Material- oder Herstellungsfehler hat, wenden Sie sich bitte an:

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

SWISS DIAMOND® ist ein eingetragenes Warenzeichen.

DIAMANT-ZERTIFIZIERUNG

SWISS DIAMOND bescheinigt, dass die Antihafbeschichtung 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 vorbehaltenlich aller Internationalen Vorschriften gekauft werden. 10

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

Grazie: Lei è un felice acquirente di un utensile culinario prodotto in Svizzera. Con una manutenzione ed una pulizia appropriate, le caratteristiche antiaderenti dei nostri prodotti Le daranno una vita intera di performance ineguagliabili. Accertatevi sempre di seguire scrupolosamente le istruzioni contenute in questo libretto. Un utilizzo diverso da quanto indicato potrebbe rendere nulla la garanzia a vita SWISS DIAMOND.

1 Utilizzate un calore da basso a medio: Un calore elevato non è mai necessario grazie all'alta conducibilità termica delle pentole SWISS DIAMOND. Iniziare la cottura a fuoco medio, poi ridurre a fuoco lento al bisogno. Posizionare l'articolo sempre al centro della superficie scaldante. Attenzione: surriscaldare può danneggiare la superficie di cottura.

2 Preriscaldamento: Se la preparazione necessita di pre-riscaldamento della pentola, posizionare quest'ultima sul fuoco a temperatura media per 2 o 3 minuti prima di inserire gli alimenti. Per controllare se l'articolo è sufficientemente caldo, gettarvi qualche goccia d'acqua. Se l'acqua frigge o forma delle perle, l'articolo è pronto. Se l'acqua evapora istantaneamente, ridurre il calore e riprovare il test dopo 3 minuti. Non è necessario pre-riscaldare una pentola vuota per più di 5 minuti.

3 Cottura con olio: Disegnata per una cottura sana, SWISS DIAMOND permette di cucinare con pochissimo o addirittura senza olio. Se si sceglie di utilizzare l'olio, fare attenzione ad utilizzare un'appropriate regolazione del calore. Attenzione: non utilizzare mai spray antiaderenti.

4 Utensili idonei: È raccomandato l'utilizzo di utensili in silicone o legno – gli utensili in metallo possono essere utilizzati facendo attenzione. Qualunque utensile avente una punta o affilato non dovrebbe essere utilizzato. Non sminuzzare, tagliare o utilizzare uno sbattitore elettrico all'interno della pentola.

5 Utilizzo nel forno: Gli articoli SWISS DIAMOND possono essere utilizzati nel forno fino a 260°C (500°F). In queste condizioni i pomelli diventano caldi o bollenti – Utilizzare sempre un guanto di protezione per togliere gli articoli dal forno.

6 Pulizia: Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente la pentola con dell'acqua saponata calda. Non utilizzare detergenti abrasivi, sgrassatori da forno o spugne per lustrare che potrebbero intaccare la qualità della superficie antiaderente. Anche se gli articoli possono tranquillamente essere messi in lavastoviglie raccomandiamo fortemente il lavaggio manuale.

Per mantenere l'efficacia di cottura, è importante che la pentola venga pulita attentamente dopo ogni utilizzo. Senza una buona manutenzione, un fine strato di residui alimentari o di grassi potrebbe creare una

pellicola carbonizzata e al momento del successivo utilizzo far incollare gli alimenti.

7 Conservazione: Quando riponetevi gli articoli impilandoli, raccomandiamo di proteggerli inserendo uno strofinaccio fra ognuno di essi. Se necessario i manici possono essere serrati un po' con l'utilizzo di un cacciavite Philips #2.

GARANZIA A VITA LIMITATA

SWISS DIAMOND garantisce l'articolo da ogni vizio di fabbrica e di materiali utilizzati. La garanzia non copre i coperchi in vetro o i manici.

Questa garanzia non si applica se le istruzioni d'utilizzo e di manutenzione presenti nel foglietto non sono state rispettate. La garanzia non copre danni o distruzione causati da un cattivo utilizzo, impiego abusivo, incidente, surriscaldamento, utilizzo professionale. Questa garanzia non copre macchie, scolorimento, rigature o gobbe. I danni accidentali o indiretti sono espressamente esclusi da questa garanzia.

SWISS DIAMOND riparerà o sostituirà a sua discrezione tutti gli articoli riconosciuti difettosi. Nel caso in cui l'articolo difettoso non fosse più disponibile, verrà sostituito da uno avente le stesse caratteristiche. Questa garanzia non è in alcun modo una garanzia di rimborso.

Nel caso in cui un articolo necessitasse di essere reso per riparazione o sostituzione, deve essere inviato in porto franco.

Se il Suo articolo SWISS DIAMOND è riconosciuto difettoso, contattare:

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

SWISS DIAMOND® è un marchio depositato.

CERTIFICAZIONE DIAMANTI

SWISS DIAMOND certifica che il rivestimento antiaderente utilizzato sui propri prodotti contiene autentici cristalli di diamante. In aggiunta certifica che i diamanti utilizzati nei propri prodotti sono di classe industriale, acquistati da una fonte non in conflitto attraverso un fornitore affidabile e soggetti a tutte le norme internazionali.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Dziękujemy za zakup naczyń Swiss Diamond. Drogi kliencie jesteś teraz szczęśliwym posiadaczem wysokiej jakości, naczyń kuchennych wykonanych ręcznie w Szwajcarii. Naczynia SWISS DIAMOND odpowiednio przechowywane i czyszczone, zapewnią niezrównaną żywotność oraz wyjątkowe właściwości i nie przywieranie przygotowywanych potraw. W celu dożywnego zapewnienia tych właściwości zawsze należy postępować zgodnie z tą instrukcją. Nie zastosowanie się do tych zaleceń może spowodować utratę gwarancji.

1 Należy używać niskiej do średniej ilości ciepła. Wysoka temperatura nigdy nie jest wymagana ze względu na dużą przewodność cieplną naczyń SWISS DIAMOND. Używaj odpowiedniej wielkości palnika lub płyty grzewczej do wielkości naczynia. Zawsze umieszczaj patelnię na środku powierzchni grzewczej. UWAGA: Przegrzanie może spowodować uszkodzenie powierzchni naczynia.

2 Podgrzewanie: Zaleca się wstępnie naczynie podgrzać, umieszczając patelnię na średnim ogniu w czasie 2 do 3 minut przed włożeniem potrawy. Aby sprawdzić, czy patelnia jest wystarczająco gorąca należy upuścić kilka kropel wody na powierzchnię. Jeśli woda skwierczy lub tworzą się koraliki, patelnia jest gotowa do smażenia. Jeśli woda paruje trzeba mocniej podgrzać i przetestować ponownie w ciągu 3 minut. Nie ma potrzeby, aby podgrzewanie trwało dłużej niż 5 minut.

3 Gotowanie z olejem: Naczynia SWISS DIAMOND zostały zaprojektowane w celu zdrowego gotowania. Pozwalają smażyć na minimalnej ilości oleju lub bez. Jeśli zdecydujesz się użyć oleju, należy zawsze używać go z zastosowaniem odpowiedniej temperatury naczynia. Uwaga: Nie wolno używać sprayów czyszczących ani innych substancji chemicznych na powierzchnię nie przywierającą.

4 Zaleca się używanie silikonowych i drewnianych łopatek oraz innych podobnych narzędzi kuchennych. Łopatki i łyżki metalowe mogą być stosowane z rozwagą. Każde narzędzie z ostrym ostrzem lub krawędzią nie powinno być stosowane. Na powierzchni nie przywierającej nie wolno kroić, siekać, wycinać lub używać elektrycznej trzepaczki.

5 Zastosowanie piekarnika: Naczynia SWISS DIAMOND można bezpiecznie używać w piekarniku do 260 ° C (500 ° F) bez konieczności odkręcania uchwytów. Uchwyty w tych warunkach rozgrzewają się, dlatego zawsze używaj rękawicy ochronnej podczas wyjmowania naczyń z kuchenki.

6 Czyszczenie: Przed użyciem po raz pierwszy i po każdym użyciu, umyj naczynie dokładnie ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie wolno używać agresywnych detergentów, środków czyszczących kuchenki lub myjek, które mogą wpływać

negatywnie na jakość powierzchni nie przywierającej. Chociaż naczynia można myć w zmywarce, zalecamy mycie ręcznie.

W celu zachowania komfortu i wydajności gotowania, naczynia po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić. Kiedy jakiegokolwiek naczynie nie jest umyte prawidłowo, cieńka warstwa cząstek żywności lub tłuszczu pozostaje na powierzchni i może ulegać zwęgleniu w czasie następnego podgrzewania. Zwęglona warstwa spowoduje, że potrawa do niej zacznie przywierać.

7 Przechowywanie: Jeśli naczynia są przechowywane jedno na drugim, zalecamy umieszczenie papierowego ręcznika między każdym naczyniem w celu ochrony przed porysowaniem. Jeśli to konieczne, uchwyty można dokręcić śrubokrętem.

GWARANCJA WIECZYSTA

SWISS DIAMOND gwarantuje, że naczynia są wolne od wad materiałowych i produkcyjnych przez cały okres użytkowania produktów. Niniejsza gwarancja nie obejmuje szklanych pokryw i uchwytów.

Niniejsza gwarancja nie ma zastosowania w przypadku gdy instrukcja użytkowania i konserwacji opublikowanych w naszej literaturze nie była przestrzegana. Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub zniszczeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, uszkodzeń mechanicznych, przegrzania, modernizacji lub handlowych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje plam, przebarwienia, rys lub wgnieceń. Przypadkowe lub wynikowe są wyraźnie wyłączone z niniejszej gwarancji.

Każde naczynie, które okaże się wadliwe, przez SWISS DIAMOND zostanie naprawione lub wymienione, według uznania producenta. Jeżeli uszkodzony produkt nie jest już dostępny, niezależnie od przyczyny, użytkownik otrzyma produkt o podobnej funkcji i wartości. Niniejsza gwarancja nie obejmuje zwrotu pieniędzy.

W przypadku wysłania naczyń do naprawy lub wymiany, należy odsyłać prepaid.

Jeśli w produktach SWISS DIAMOND znajduje się wada materiałowa lub wykonawcza, prosimy o kontakt:

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

Nazwa SWISS DIAMOND® jest zarejestrowanym znakiem towarowym.

CERTYFIKAT ZAWARTOŚCI DIAMENTÓW

SWISS DIAMOND niniejszym zaświadcza, że powierzchnia nie przywierająca (nonstick) w naszych naczyniach zawiera oryginalne kryształy diamentów. Dodatkowo oświadczamy, że diamenty stosowane w naszych produktach są klasy przemysłowej, zakupione z źródeł od renomowanego dostawcy, z zastrzeżeniem wszystkich międzynarodowych przepisów.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый Покупатель, Вы стали обладателем сверхпрочной высококачественной алюминиевой посуды Swiss Diamond®, произведенной в Швейцарии. При надлежащем уходе и чистке в соответствии с инструкцией компании Swiss Diamond International гарантирует срок службы посуды с уникальным антипригарным покрытием 10 лет, а на аксессуары (ручки и крышки) 2 года. Используйте посуду в соответствии с инструкцией по уходу, содержащейся в данном руководстве. Несоблюдение правил эксплуатации может привести к сокращению срока службы продукции Swiss Diamond®.

1 **Оптимальный температурный режим**
Используйте низкий и средний температурные режимы. Благодаря высокой теплопроводности посуды Swiss Diamond® в использовании высоких температур нет необходимости. Необходимо начинать готовить на средней температуре, постепенно понижая её. Всегда помещайте посуду на центральную часть нагреваемой поверхности. Внимание: Перегрев может привести к повреждению варочной поверхности.

2 **Нагрев.** Если рецептом предусмотрен предварительный нагрев посуды, прогрейте ее на средней температуре 2-3 минуты, перед тем как поместить туда ингредиенты. Чтобы проверить степень нагрева посуды, сбрызните ее поверхность водой. Если вода зашипит или начнет пузыриться, посуда готова к использованию. Если же вода сразу начнет испаряться, выключите конфорку и отставьте посуду в сторону и повторите действие через 3 минуты. Не прогревайте пустую посуду более 5 минут.

3 Уникальные антипригарные свойства покрытия посуды Swiss Diamond® позволяют готовить здоровую, вкусную пищу с **использованием минимального количества масла.**

4 **Использование металлических предметов.**
Рекомендуется использовать силиконовые или деревянные кухонные приборы. Посуда Swiss Diamond® допускает использование неострых металлических приборов. Тем не менее, нельзя резать или рубить продукты непосредственно в посуде.

5 **Использование в духовке.** Посуду Swiss Diamond® можно использовать в духовке при температуре до 260°C. Для извлечения посуды необходимо использовать специальные прихватки или кухонное полотенце, поскольку при использовании в духовом шкафу рукоять посуды сильно нагревается.

6 **Чистка.** Перед первым использованием и после каждого использования посуду рекомендуется мыть горячей мыльной водой без использования абразивных моющих средств, средств для чистки духовок или полировочных материалов, поскольку они могут вызвать снижение качества антипригарного покрытия. Внешнюю сторону посуды можно мыть теплой мыльной водой.

Хотя посуду Swiss Diamond® допускается мыть в

посудомоечной машине, рекомендуется делать это как можно реже, поскольку жесткие, разьедающие средства, предназначенные для использования в таких машинах, со временем могут вызвать снижение качества антипригарного покрытия.

Для сохранения привлекательного внешнего вида и антипригарных свойств посуды необходимо тщательно мыть ее после каждого использования, поскольку оставшийся тонкий слой частиц пищи или жира может обуглиться при последующем нагревании и послужить причиной прилипания пищи.

7 **Хранение:** При хранении рекомендуется хранить один предмет в другом, поместив в промежутки бумажные салфетки. Ручки при необходимости можно подтянуть отверткой.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Swiss Diamond® предоставляет владельцу посуды гарантию отсутствия производственных дефектов (трещин, вздутий или отслаивания поверхности на антипригарном покрытии Swiss Diamond®) в течение всего срока службы продукта. Гарантия не распространяется на стеклянные крышки или ручки.

Данная гарантия не распространяется на причинение вреда или уничтожение, порчу, вызванную ненадлежащим использованием, несчастным случаем, перегревом, переделкой или коммерческим использованием. Данная гарантия не распространяется на пятна, обесцвечивание, царапины или вмятины. Гарантия не действует, если не соблюдались инструкции по уходу и эксплуатации в редакции производителя. Повреждения при несчастном случае и косвенный вред исключаются из данной гарантии.

В случае обнаружения производственного дефекта посуды компания Swiss Diamond International безвозмездно отремонтирует или заменит посуду. Если по каким-либо обстоятельствам модель посуды с дефектом будет недоступна, она будет заменена на подобную модель такой же стоимости. Данная гарантия не является гарантией возврата денег (money back).

При обнаружении производственных дефектов или недостатков посуды Swiss Diamond® необходимо связаться:
Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

Swiss Diamond® является зарегистрированной торговой маркой.

СЕРТИФИКАЦИЯ АЛМАЗОВ

Компания Swiss Diamond International удостоверяет, что антиадгезионное покрытие, используемое в продукции, содержит подлинные кристаллы алмазов. Кроме того, мы подтверждаем, что алмазы, используемые в нашей продукции промышленного типа, приобретаются в соответствии с правилами международных стандартов из законных источников, не участвующих в финансировании каких-либо конфликтов.

BRUKERVEILEDNING

Vi takker deg: Du er nå stolt eier av et høykvalitets kjøkkenprodukt håndlaget i Sveits. Ved riktig vedlikehold og renhold vil ditt SWISS DIAMOND kjøkkenprodukt gi en livstid med uovertruffen nonstick ytelse samt enkel og behagelig rengjøring. Alltid vær sikker på å følge brukerveiledningen i dette heftet. Ved ikke å følge disse retningslinjene vil man risikere annullering av SWISS DIAMOND sin begrensede livstidsgaranti.

1 Bruk lav til middels varme: Høy varme er aldri nødvendig grunnet den høye termiske ledningsvevnen til SWISS DIAMOND kjøkkenprodukter. Start med «middels» varme og juster deretter. Alltid plasser pannen på midten av varmeplaten. Advarsel: Overoppheting kan skade belegget.

2 Forvarming: Når oppskrifter anbefaler forvarming, plasser pannen på middels varme i 2 til 3 minutter før tilsetning av mat. For å teste om pannen er varm nok, drypp noen dråper vann på belegget. Dersom vannet freser eller danner vannperler er pannen klar. Dersom vannet fordamper øyeblikkelig, skru ned varmen og test igjen om 3 minutter. Det er aldri nødvendig å forvarme en tom panne mer enn 5 minutter.

3 Matlaging med olje: Designet for sunn matlaging, SWISS DIAMOND tillater steking med lite eller ingen olje. Om du velger å bruke olje, sørg alltid for at du bruker riktige varmeinnstillinger. Advarsel: Aldri bruk nonstick spray/formfett spray.

4 Riktig tilbehør: Kjøkkenredskaper i silikon og tre anbefales for bruk i pannen – metallredskaper kan benyttes med høy forsiktighet. Ingen redskaper med skarpe kanter eller deler må benyttes. Aldri hakk, kutt eller bruk elektriske visper i pannen.

5 Stekeovn: SWISS DIAMOND kjøkkenprodukter tåler ovnsbruk opp til 500°F (260°C). Håndtakene vil bli varme under disse forholdene – bruk alltid beskyttende grytekluter når du tar pannen ut av ovnen.

6 Renhold: Før førstegangs bruk, samt etter hver bruk, vask pannen grundig med varmt såpevann. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, stekeovnsrengjøring eller skurebørster som kan påvirke kvaliteten på nonstick belegget. Selv om pannen kan vaskes i oppvaskmaskin, anbefaler vi sterkt vasking for hånd.

For å opprettholde effektiviteten i matlagingen er det viktig at pannen rengjøres nøye etter hver bruk. Om pannen ikke er tilstrekkelig rengjort, vil tynne lag av matpartikler bli igjen på pannens overflate, og disse kan karboniseres ved gjenoppvarming. Karboniserte lag vil føre til at mat fester seg.

7 Lagring: Dersom pannene hviler oppå hverandre, anbefaler vi å plassere et papirtørkle mellom hver panne for å unngå riper. Om det skulle være nødvendig kan håndtak strammes med en #2 Phillips skrutrekker.

BEGRENSET LIVSTIDSGARANTI

SWISS DIAMOND garanterer ovenfor den opprinnelige eier av produktet at det er fritt for defekter i materialer og utførelse gjennom produktets levetid. Denne garantien dekker ikke glasslokk eller håndtak.

Denne garantien gjelder ikke dersom Brukerveiledningen gitt i vår litteratur ikke er fulgt. Denne garantien dekker ikke skade eller ødeleggelse som følger av misbruk, mishandling, ulykker, overoppheting, modifiseringer eller kommersiell bruk. Denne garantien dekker ikke flekker, misfarging, riper eller bulker. Tilfeldige skader og følgeskader er uttrykkelig unntatt fra denne garantien.

SWISS DIAMOND vil reparere eller erstatte produkter som, etter SWISS DIAMOND sin vurdering, er funnet defekte. Skulle det defekte produktet ikke lenger være tilgjengelig, uansett grunn, vil et produkt med tilsvarende funksjon og verdi erstattes. Denne garantien er uttrykkelig ikke en pengene-tilbake-garanti.

Skulle produktet måtte returneres for reparasjon eller utskiftning, må det bli sendt tilbake forhåndsbetalt.

Om ditt SWISS DIAMOND produkt er funnet å være defekt i materialer eller utførelse, vennligst kontakt:

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

SWISS DIAMOND® er et registrert varemerke.

DIAMOND SERTIFISERING

SWISS DIAMOND bekrefter herved at nonstick belegget som benyttes på våre produkter inneholder ekte diamantkrystaller. Vi bekrefter også at diamantene som benyttes er av industriell karakter, kjøpt fra en stridsfri kilde gjennom en anerkjent forhandler, i henhold til alle internasjonale regler.

ANVÄNDARINSTRUKTIONER

Tack: Du är den stolta ägaren till en högkvalitativ produkt som är handtillverkad i Schweiz. När den underhålls och rengörs rätt, kommer din SWISS DIAMOND produkt att räcka i en livstid av oöverträfflig nonstick prestanda och lättrengörig bekvämlighet. Se alltid till att följa användarinstruktionerna i detta häfte. Om du inte gör detta kan det innebära att Swiss Diamond BEGRÄNSAD LIVSTIDS GARANTI upphävs.

1 Använd låg till medelvärme: Hög värme behövs inte på grund av den högttermiska ledningsförmåga som SWISS DIAMONDS använder. Börja med medelvärme och justera därefter. Placera alltid stekpannan i mitten av värmeplattan. Varning: Överhettning kan skada stekpannan.

2 Uppvärmning: När receptet rekommenderar uppvärmning, placera stekpannan på medelvärme i 2-3 minuter innan du lägger i maten. För att testa om stekpannan är tillräckligt varm, droppa några droppar vatten på stekpannan. Om vattnet fräser och bildar pärlor är stekpannan klar att användas. Om vattnet avdunstar direkt, sänk värmen och testa igen om 3 minuter. Det är inte nödvändigt att värma upp en tom stekpanna längre än 5 minuter.

3 Matlagning med olja: Designad för hälsosam matlagning, tillåter SWISS DIAMOND matlagning med lite eller ingen olja. Om du väljer att använda olja, använd det alltid vid rätt temperatur. Varning: Använd aldrig non-stick spray.

4 Rätt köksredskap: Silikon- och träredskap rekommenderas – metallredskap kan användas med varsamhet. Redskap med vassa kanter skall inte användas. Hacka eller skär inte direkt i stekpannan. Använd inte heller en elvisp direkt i stekpannan.

5 Användning i ugn: SWISS DIAMONDS produkter kan användas i ugn upp till 260°C (500°F). Handtagen kommer att bli varma under dessa förutsättningar – använd alltid grytlappar när du tar ut stekpannan ur ugnen.

6 Rengöring: Innan du använder produkten första gången och efter varje användning, diska ordentligt med hett diskvatten. Använd aldrig slipande rengöringsmedel, ugnsgöring eller skursvampar, vilket kan påverka kvaliteten på non-stick beläggningen. Stekpannan kan diskas i diskmaskin, men vi rekommenderar starkt handdisk.

För att bibehålla effektiviteten på matlagningen är det viktigt att din produkt alltid blir ordentligt rengjord efter varje användning. Om din produkt inte är ordentligt rengjord kan lager av matpartiklar samlas på stekpannan och kan då bränna fast när det hettas upp på nytt. Brända ytor får maten att fastna.

7 Förvaring: Om stekpannorna placeras ovanpå varandra rekommenderar vi att kökshanddukar placeras mellan stekpannorna för att förhindra repor. Om det behövs kan handtagen skruvas åt med en skruvmejsel.

BEGRÄNSAD LIVSTIDS GARANTI

SWISS DIAMOND garanterar till den första ägaren av detta köksredskap att det är fritt från defekter i material och utförande för livstiden av denna produkt. Denna garanti täcker inte glaslock eller handtag.

Denna garanti gäller inte om användarinstruktionerna i detta häfte inte har följts. Denna garanti täcker inte skada eller förstörelse orsakad av felanvändning, missbruk, olyckor, överhettning, förändringar eller kommersiell användning. Denna garanti täcker inte fläckar, missfärgning, skrapmärken eller bucklor. Oförutsedda skador eller följdskador är uttryckligen uteslutna av denna garanti.

SWISS DIAMOND reparerar eller byter ut, efter SWISS DIAMONDS omdöme, produkter som visar sig vara defekta. Finns inte längre den defekta produkten kvar, oavsett anledning, ersätts den av en produkt med liknande funktion och värde. Denna garanti är uttryckligen inte en "pengarna tillbaka" garanti.

Om produkten behöver returneras för reparation eller ersättas, ska den skickas tillbaka förbetald.

Om din SWISS DIAMOND produkt är defekt, kontakta:

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

SWISS DIAMOND® är ett registrerat varumärke.

DIAMOND CERTIFICATION

SWISS DIAMOND intygar härmed att non-stick beläggningen som används på våra produkter innehåller äkta diamantkristaller. Vi intygar även att diamanterna som används i våra produkter är av industriktighet, köpta från ett non-conflict ursprung genom en ansedd leverantör och omfattas av alla internationella regleringar.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJE

Kiitämme luottamuksestasi. Olet nyt korkealuokkaisen Sveitsissä valmistetun paistoastian omistaja. Kun käytät ja hoidat SWISS DIAMOND –paistoastiaasi oikein, saat nauttia erinomaisista paisto-ominaisuuksista ja helpeä puhdistettavuudesta pitempään. Seuraathan aina tämän käyttö- ja hoito-ohjeen neuvoja.

1 Käytä liettä matalalla teholla tai keskiteholla. Et tarvitse lieden täyttä tehoa, sillä SWISS DIAMOND –paistoastia johtaa lämpöä poikkeuksellisen hyvin. Aloita paistoastian lämmitys lieden keskiteholla ja säädä tarpeen mukaan. Aseta paistoastia aina lämmönlähteen keskelle. Varoitus: ylikuumentaminen voi vahingoittaa pinnoitetta.

2 Esilämmitys: kun resepti edellyttää paistoastian esilämmitystä, aseta paistoastia liedelle keskitehoa käyttäen 2-3 minuutiksi ennen paistettavien aineiden lisäämistä. Voit testata paistoastian lämmön pirkotamalla muutaman pisaran vettä paistoastialle. Jos vesi alkaa kiehua (kuplia), paistoastia on riittävän lämmin. Jos vesi haihtuu välittömästi, paistoastia on liian kuuma. Vähennä lämpötilaa välittömästi. Paistoastiaa ei tarvitse milloinkaan esilämmittää yli viittä minuuttia.

3 Kypsentäminen öljyä käyttäen: SWISS DIAMOND –paistoastiat mahdollistavat terveellisen ruoan valmistuksen vain pientä öljymäärää käyttäen tai jopa kokonaan ilman öljyä. Mikäli käytät öljyä, varmistu öljylle sopivasta lämpötilasta.

4 Työvälineiden käyttö: Suosittelemme silikoni- tai puuvälineitä. Metallivälineiden käyttö ei ole kiellettyä, mutta se lyhentää pinnoitteen elinikää. Älä käytä mitään teräviä työvälineitä. Älä paloittele, leikkaa tai käytä sähkövatkainta paistoastiasa.

5 Käyttö uunissa: SWISS DIAMOND –paistoastiat kestävät käytön uunissa aina 260°C saakka. Paistoastian kahvat kuumenevat tällöin voimakkaasti –käytä aina unikintaita käsitellessäsi uunissa ollutta paistoastiaa.

6 Puhdistus: Pese paistoastia ennen ensimmäistä käyttöä ja välittömästi jokaisen käyttökerran jälkeen kuumalla vedellä ja tiskiaineella. Älä säilytä ruokaa paistoastiasa. Älä käytä naarmuttavia puhdistusvälineitä tai uunipuhdistusainetta, sillä ne vahingoittavat pinnoitetta. Vaikka pesu astianpesukoneessa ei ole kiellettyä, emme suosittele sitä, sillä se lyhentää paistoastian elinikää.

Paistoastian huolellinen puhdistus sekä ulko- että sisäpuolelta on erittäin tärkeää paistoastian tehokkaan toiminnan varmistamiseksi. Mikäli paistoastiaa ei puhdisteta asianmukaisesti, paistoastian pintaan jää ohuita ruoka-ainekerroksia, jotka hiiltyvät ja pinttyvät

paistoastian pintaan, kun paistoastia lämmitetään seuraavan kerran. Pinttyneet kerrokset tuhoavat paistoastian tarttumattomuuden ja heikentävät lämmönjohto-ominaisuuksia.

7 Säilytys: Mikäli paistoastiaa säilytetään sisäkkäin, suosittelemme asettamaan paistoastioiden väliin pehmusteen naarmujen ehkäisemiseksi. Mikäli paistoastian kahva on ruuvikiinnitteinen, voidaan kahva tarvittaessa kiristää Phillips (ristipää) ruuvimeisselillä.

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 ammatikäyttöä 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 villainen takuehtojen 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 alla mainittuun osoitteeseen. 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 International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

SWISS DIAMOND® on rekisteröity tuotemerkki

TIMANTTIEN AITOUSTODISTUS

SWISS DIAMOND vakuttaa, että tuotteissamme käytetty pinnoite sisältää aitoja timanttikiteitä. Vakuutamme lisäksi, että tuotteissamme käytetyt timantit tulevat luotettavilta konfliktien ulkopuolella olevilta toimittajilta, jotka noudattavat kansainvälisiä lakeja ja säännöksiä.

BRUG & RENGØRINGS INSTRUKTIONER

Tak: Du er den stolte ejer af et høj kvalitets køkkenprodukt håndlavet i Schweiz. Ved ordentligt vedligeholdelse og rengørelse, vil dit SWISS DIAMOND køkkengrej give en livslang levetid med uovertruffen non-stick funktion. Sørg altid for at følge "Brug & rengøring" anvisningerne i dette hæfte. Manglende overholdelse af disse retningslinjer kan nedsætte SWISS DIAMOND garantien og begrænse levetiden.

1 Brug lav til medium varme: Høj varme er aldrig nødvendig på grund af den høje varme-ledningsevne SWISS DIAMOND køkkengrej har. Start med "medium" varme og justere i overensstemmelse hermed. Anbring altid kogegrejet på midten af varmepladen. Forsigtig: Overophedning kan beskadige kogesektionen.

2 Forvarmning: Når opskrifter anbefaler forvarmning, skal du placere gryden på medium varme i 2 til 3 minutter før tilsætning af mad. For at teste, om gryden er varm nok, drys et par dråber vand på overfladen. Hvis vandet syder eller perler, er panden klar. Hvis vandet fordamper øjeblikkeligt, skru ned for varmen og test igen efter ca. 3 minutter. Der er ikke behov for at forvarme en tom pande i mere end 5 minutter.

3 Madlavning med olie: Designet til sund madlavning, SWISS DIAMOND tillader madlavning med lidt eller ingen olie. Hvis du vælger at bruge olie, altid brug det på den rigtige varme indstilling. Forsigtig: Brug aldrig nonstick oliespray.

4 Korrekt Køkkenudstyr: Silikone og træ værktøjer anbefales - metalredskaber kan anvendes med omtanke. Ethvert værktøj med en skarp spids eller kant bør ikke anvendes. Må ikke hakke, skære, eller bruge en elpisker på belægningen.

5 Ovn Anvendelse: SWISS DIAMOND køkkengrej er ovnen sikkert op til 500 ° F (260 ° C). Håndtagene bliver varme under disse forhold - brug altid grydelapper, når du fjerner panden ud fra ovnen.

6 Rengøring: Inden første brug, og efter hvert brug, rens køkkengrejet grundigt med varmt sæbevand og vask grundigt. Brug ikke slibende rengøringsmidler, ovnrens eller skuresvampe, der kan påvirke kvaliteten af non-stick overfladen. Selvom dit køkkengrej kan rengøres i opvaske-maskinen, anbefaler vi at vaske enheden op i hånden.

For at opretholde en god effektivitet, er det vigtigt, at dit køkkengrej grundigt renses efter hver brug. Når køkkengrejet ikke er rensed ordentligt, vil tynde

lag fra fødevarer / partikler forbliver på overfladen og kan blive forkullede når produktet genopvarmes. Forkullede lag vil medføre at madvarer sætter sig fast på belægningen.

7 Opbevaring: Hvis panderne er placeret ovenpå hinanden, anbefaler vi at placere et stykke køkkenrulle mellem hver enhed for at undgå ridser. Om nødvendigt, kan håndtagene strammes med en skruetrækker.

BEGRÆNSET LIVSTIDSGARANTI

SWISS DIAMOND garanterer den oprindelige ejer af køkkengrejet, at det er fri for defekter i materiale og udførelse for levetiden af produktet. Denne garanti dækker ikke glas låg eller håndtag.

Denne garanti gælder ikke, hvis brug og rengørings instruktioner, ikke er blevet fulgt. Denne garanti dækker ikke skader eller ødelæggelser forårsaget af forkert brug, misbrug, uheld, overophedning, ændringer eller ved kommerciel brug. Denne garanti dækker ikke pletter, misfarvning, ridser eller buler. Tilfældige eller følgeskader, er udtrykkeligt undtaget fra denne garanti.

SWISS DIAMOND vil reparere eller udskifte efter skøn fra SWISS DIAMOND. Skulle den defekte vare ikke længere være til rådighed, uanset af hvilken grund, vil et produkt af lignende funktion og værdi erstatte produktet. Denne garanti er udtrykkeligt ikke en penge-tilbage-garanti.

I tilfælde af køkkengrej skal returneres til reparation eller udskiftning, skal det sendes tilbage forudbetalt.

Hvis dit SWISS DIAMOND køkkengrej viser sig at være defekt i materialer eller forarbejdning, kontakt da venligst:

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

SWISS DIAMOND® er et registreret varemærke.

DIAMOND CERTIFICERING

SWISS DIAMOND erklærer, at nonstick belægning, der anvendes på vores produkter indeholder ægte diaman krystaller. Desuden kan vi bekræfter, at de diamanter, der anvendes i vores produkter er industriel kvalitet, købt hos en ikke-konflikt kilde gennem en velrenommeret leverandør, underlagt alle internationale regler.

7 التخزين: ينصح بوضع فوطة ورقية بين المقلاة والأخرى للحوول دون خدشها إذا كانت المقالي متراسة الواحدة فوق الأخرى، ويمكن شد المقابض بواسطة رأس مفك البراغي فيليبس رقم ٢ إذا لزم الأمر.

كفالة لمدى الحياة محدودة

سويس دايموند تكفل المالك الأصلي لتجهيزات الطبخ الخالية من العيوب في المواد وجودة الصنع لفترة عمر المنتج. هذه الكفالة لا تشمل الأغشية الزجاجية و المقابض.

لا تسري هذه الكفالة إذا لم تتبع تعليمات الاستخدام والإهتمام المنشورة في المواد المطبوعة. هذه الكفالة لا تغطي التلف أو التخریب جراء الإستعمال الخاطئ، سوء الإستعمال، حادث الإحماء الزائد، التعديلات أو الإستخدام التجاري. هذه الكفالة لا تشمل البقع، تغير اللون، علامات الخدوش أو الطعجات. وتتسبب الأضرار العرضية أو التبعية من هذه الكفالة.

سوف تصلح سويس دايموند أو تستبدل أي قطعة تجد أن فيها عيب. إذ، ولاي سبب كان، إن لم يتوفر أي بديل للقطعة المتضررة، تستبدل بقطعة أخرى بنفس السعر والوظيفة. إن هذه الكفالة وبشكل واضح ليست ضمان لاسترداد المال.

في حال إحتياج ادوات الطبخ للتصليح أو الإستبدال، يجب أن ترسل دفعة مسبقة

إذا وجدت أن ادوات الطبخ من سويس دايموند متضررة من حيث المواد وجودة الصنع، رجاء اتصل:

سويس دايموند الدولية
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

سويس دايموند® هي ماركة مسجلة

شهادة دايموند

تقبلنا نألفك بجمبع عنميا، سويس عوشت

لك بعيتي لتلجنته بة قمعختسما رة لعتلا قعلما
سالمنا نألفك عوشت، قةلنته بال. بعقيقه سالمنا تلعل
قمع، بةلنمنا زمنا نه مه لتلجنته بة قمعختسما
نسمة عرهم بة سالمنا رة بة عرهم نه عةلش قة
قباعنا عةلما بيمجا بعيتي، قمعسما.

شكراً لكم: أيها المالك الفخور بامتلاكك أداة طهي عالية الجودة يدوية الصنع في سويسرا. سوف تمنحك أداة الطهي في سويس دايموند عند المحافظة عليها وتنظيفها، خاصة عدم التصاق غير مسبوق لمدى الحياة والراحة في سهولة التنظيف. إنع دائما تعليمات الاستخدام والاهتمام الواردة في هذا الكتيب. في حال عدم اتباع الارشادات قد يبطل الكفالة لمدى الحياة من سويس دايموند.

1 استخدم حرارة منخفضة الى متوسطة: يمنع استعمال الحرارة المرتفعة لأن أداة الطهي من سويس دايموند ذات موصلية حرارية عالية. ابدأ بالحرارة "المتوسطة" ثم عدلها تدريجيا. ضع دائما المقلاة في وسط سطح التسخين. تنبيه: السخونة الزائدة يمكن أن تلحق الضرر بسطح الطهي.

2 الإحماء: عند استخدام وصفات بحاجة لحماية المقلات، ضع المقلاة على حرارة متوسطة مدة ٢ إلى ٣ دقائق قبل إضافة الطعام. لإختبار سخونة المقلاة أشر بضع قطرات من الماء على سطحها. إذا تبخر الماء أو أصبح رذاذا متفرقا ذلك يعني أن المقلاة جاهزة. إذا تبخر الماء فورا، أخفض الحرارة ثم اختبرها ثانية بعد ٣ دقائق. ليس من الضروري تسخين مقلاة فارغة أكثر من ٥ دقائق.

3 الطبخ بالزيت: إنها مصممة للطبخ بطريقة صحيّة، سويس دايموند تتيح الطبخ بقليل من الزيت أو حتى بدونه، دائما استخدم إعدادات الحرارة المناسبة. تنبيه: يمنع منعاً باتاً استخدام الرذاذ الخاص بعدم التصاق الطعام.

4 الأواني المناسبة: يفضل استخدام الأدوات المصنوعة من الخشب وكذلك السيليكون - الأواني الحديدية يمكن استخدامها لكن بحرص. يجب عدم استخدام أي أداة ذات رأس أو أطراف حادة. لا تفرم، تقطع، أو تستخدم الخفاق الكهربائي داخل المقلاة.

5 استخدام الفرن: تجهيزات المطبخ من سويس دايموند تبقى سليمة داخل الفرن حتى حرارة ٥٠٠°ف (٣٦٠°س). أما المقابض فتصبح حارة في ظل هذه الظروف - دائما استخدم حامل للوعاء عند إخراج المقلاة من الفرن.

6 التنظيف: اغسل تجهيزات المطبخ جيدا بالماء الساخن والصابون قبل استخدامها للمرة الأولى وبعد كل استخدام. لا تستخدم المنظفات الكاشطة، منظفات الفرن أو سيف الجلي، مما قد يؤثر على السطح المانع للإلتصاق. رغم امكانية تنظيف تجهيزات المطبخ داخل غسالة الصحون، إلا أنه ينصح بتنظيفها يدويا.

للمحافظة على فعالية الطبخ، ينبغي تنظيف ادوات الطبخ جيدا بعد كل استخدام. في حالة عدم تنظيفها كما ينبغي تبقى طبقات رقيقة من بقايا الطعام على السطح ويمكن أن تصبح متفحمة عند إعادة التسخين. إن الطبقات

사용 설명서

식기 세척기 사용이 가능하나 가급적이면 손 세척을 권장합니다.

감사합니다. 고객님께서서는 스위스에서 수작업으로 제작된 High Quality 주방기구의 사용자입니다. 고객님의 잘 관리하시고, 세척하신다면 스위스 다이아몬드 주방기구는 Life Time 동안 타의 추종을 불허하는 놀림 방지 및 세척의 편의성을 제공해드릴 것입니다. 제공해 드리는 사용 설명서를 항상 잘 숙지하시고 따라 주시기 바랍니다. 사용 설명서대로 사용하지 않으시어 발생하는 제품 불량에 대해서는 Limited 평생 보장을 받으실 수 없게 될 수 있음을 알려 드립니다.

요리 효율을 유지하기 위해서는 주방 기구를 매번 사용 후에 세척하는 것이 중요합니다. 주방 기구가 제대로 세척되지 않으면, 음식 잔류물이 프라이 팬의 표면에 남아 다음 번 사용 시 탄화되어 음식물이 프라이 팬 표면에 달라 붙게 만듭니다.

7 보관: 만약 프라이 팬을 겹겹이 쌓아 놓을 시에는 팬들간의 긁힘을 방지 하기 위해 프라이 팬 사이에 페이퍼 타월을 놓아 주시기를 권장합니다. 필요에 따라 손잡이를 단단히 하실 때에는 #2 Phillips head 드라이버를 사용하시기 바랍니다.

1 저온 및 중간 온도 사용 요청: 스위스 다이아몬드 주방 기구의 탁월한 열전도성 때문에 고온 사용을 권장하지 않습니다. 중간 온도로 사용을 시작하신 후 온도를 조절하시기 바랍니다. 프라이 팬을 항상 가열 면 중앙에 위치해 주시기 바랍니다. 과열은 제품 표면에 손상을 입힐 수 있음을 주의하여 주시기 바랍니다.

리미티드 평생 품질 보장

스위스 다이아몬드는 제품사용자에게 제품 수명 기간 동안 재질 및 품질에 대한 품질 보증을 드립니다. 단, 유리 덮개 및 손잡이에 대한 품질 보증은 예외입니다.

2 예열: 요리법 (레서피) 이 예열을 요구할 경우에는 음식을 넣으시기 전에 중간 온도에서 2~3 분 예열하시기 바랍니다. 프라이 팬이 충분히 가열되었는지 확인하기 위해서는 프라이 팬 표면에 몇 개의 물방울을 뿌려 보시기 바랍니다. 만약 물방울이 지글거리면 예열이 충분히 된 것입니다. 만약 물이 즉시 증발해 버린다면, 온도를 낮추시고 3분 후에 다시 테스트해 주시기 바랍니다. 비워있는 프라이 팬의 5 분 이상 예열은 피해 주시기 바랍니다.

이 보증은 사용 설명서대로 사용되지 않았을 때에는 제공되지 않습니다. 사용자가 잘못 사용하셨거나, 남용 및 과용, 과열, 개조 또는 상업적 사용으로 인한 파손 및 파괴에대하여는 보증을 받으실 수 없습니다. 녹슬, 번색, 긁힘, 패임 등은 보증에서 제외됩니다. 부수적인 또는 결과적 피해에 대하여는 보증하지 않습니다.

3 기름 (오일) 과 같이 요리 시: 건강한 요리를 위하여 스위스 다이아몬드 주방 기구는 기름이 없거나 아주 소량의 기름으로 요리가 가능하도록 설계되었습니다. 만약에 기름을 사용하신다면, 적절한 온도로 맞추어 사용하시기 바랍니다. 달라붙지 않도록 하는 스프레이 등은 사용하지 마시기 바랍니다.

스위스 다이아몬드의 어느 제품이던 불량이 발견되면, 스위스 다이아몬드 취급점에서 수리 및 교환을해 드립니다. 불량이 발생된 제품이 더 이상 공급되지 않을 시에는 유사한 성능을 가지고 있거나 동일 가격대의 제품으로 제공될 것입니다. 환불은 되지 않습니다.

4 적합한 집기: 실리콘이나 목재 재질의 도구를 추천합니다. 금속 재질은 취급에 주의를 기해 주시기 바랍니다. 뾰족한 도구는 사용을 삼가해 주시기 바랍니다. 프라이 팬 내에서 음식 재료를 썰거나, 자르거나 또는전동 식 핸드믹서 등을 사용 하시면 안됩니다.

만약 스위스 다이아몬드 주방 기구의 재질이나 제조상 불량을 발견하시면 아래 주소로 연락하여 주시기 바랍니다.

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

5 오븐 사용 시: 스위스 다이아몬드 주방 기구는 500°F (260°C) 까지 안전하게 사용하실 수 있습니다. 손잡이가 뜨거워 질 수 있으므로 오븐으로부터 프라이 팬을 빼내실 때에는 항상 포트 홀더를 사용하시기 바랍니다.

SWISS DIAMOND® is a registered trademark.

DIAMOND CERTIFICATION

6 세척: 처음 사용하실 때, 그리고 매번 사용하신 후에는 주방기구를 뜨거운 세제 물로 씻어 내시기 바랍니다. 연마 세제 및 오븐 클리너 등을 사용하지 마시기 바랍니다. 제품의 표면에 손상을 입힐 수 있습니다. 스위스 다이아몬드 주방기구는

스위스 다이아몬드는 달라붙지 않는 코팅 제작에 순수한 다이아몬드 크리스털을 사용하였음을 보증합니다. 추가로, 스위스 다이아몬드 제품에 사용된 다이아몬드는 산업용 등급이며, 국제 기준에 적합한 추천할만한 공급자로부터 구매된 것임을 보증합니다.

使用方法とお手入れのご注意

この度はスイス製高級調理器具「スイスダイヤモンド」をお買い求め頂き、誠に有難うございます。ご使用の都度、適切な保管方法とお手入れをして頂ければ、お客様のスイスダイヤモンド調理器具は、優れたこびり付かない性能と簡単に汚れを落とせる便利さが長い間持続致します。必ず、この小冊子「使用方法とお手入れのご注意」に書かれている内容に沿って、お使いください。

1 中火以下でのご使用。 スイスダイヤモンドは熱を伝える性能が優れているため、強火を使う必要は全くありません。最初は中火でお使い頂き、その都度、火加減を調整してください。スイスダイヤモンドの底面が常に火源の中心にくるように置いてください。強火は調理面のコーティングを劣化させてしまいます。

2 予熱が必要な場合。 予熱が必要なレシピの場合は、油を小さじ1/2程度敷いてから、食材を入れる前に中火で2, 3分温めてください。十分に熱くなっているかを調べるには、水滴を2, 3滴、表面に落とすか、ジュージュ音をさせるか、玉になれば、準備完了です。すぐに水滴が蒸発するようなら、一度、火力を下げ、3分ほど経ってから、もう一度、試してください。食材を入れていない状態で5分以上の空焚きはしないでください。

3 必ず油のご使用を。 健康に気を付けた料理ができる設計なので、調理する場合は少量の油を敷いて頂くだけで結構です。蒸し料理などお水を敷く場合は油を使用する必要はありません。ご使用の際は、必ず中火以下にしてください。絶対にノンスティックスプレーはご使用にならないでください。

4 調理小物のご使用。 シリコンや木製のものをお勧め致します。金属製の小物はコーティングを傷める可能性があるため、細心の注意が必要です。先や角が尖った調理小物も使わないでください。食材を調理面に乗せた状態で、チョップや切ったりしないでください。電気泡だて器などのご使用もおやめください。

5 オープンでのご使用。 スイスダイヤモンド本体は260°Cまでご使用になれますが、取手部分の耐熱温度が低く、劣化の恐れがあるため、オープンではご使用にならないでくだ

さい。

6 普段のお手入れ。 初めて使う時や使用後は、温かい中性洗剤で良く洗ってください。研磨剤入り洗剤、オーブクリーナー、研磨用パッドはこびり付かないコーティング性能を劣化させるので、使用しないでください。

ディッシュウォッシャーはお使いにならないで、手洗いをしてください。効率的にお料理をするためにも、ご使用の都度、完全にきれいになるまで洗浄することが重要です。

7 収納方法。 スイスダイヤモンドを重ねて収納する場合はキズや凹みを防ぐために間にペーパータオルを挟むことをお勧めします。取手がゆるむようなら、プラストライバーの2番で締めてください。

保証について

新品のスイスダイヤモンドをご購入頂いたお客様については、原材料や製造上の不良の場合に限り、製品の保証を致します。「使用方法とお手入れのご注意」を順守しない誤った使用、乱暴な使い方、強火での使用、改造、商業的使用による損傷、破壊は保証の対象にはなりません。

原材料、または製造上の不良の場合は、スイスダイヤモンド社が修理、もしくは交換をさせていただきます。該当商品が製造中止等で手配できない場合は、類似機能の商品と交換させていただきます。

連絡先

スイスダイヤモンドインターナショナル

住所：CH3940, Sierre, Switzerland

ホームページ：www.swissdiamond.com

Eメール：service@swissdiamond.com

SWISS DIAMOND®は登録商標です。

ダイヤモンドの証明

スイスダイヤモンド社は、弊社調理器具に施されているこびり付かないコーティングに本物のダイヤモンドクリスタルを使用しており、国際規制に準拠し、工業グレードのものを信頼できる供給先から調達していることを証明致します。

使用及注意事项指南

感谢您购买了我们的锅具：能够拥有在瑞士手工制作，高品质的锅具，您将感到自豪。如果您始终恰当的维护和清洁，您的这款瑞仕钻锅会持续带给您一生无与伦比的不粘性能和极易洗清的便利性。请始终遵守我们的使用和注意事项指南，否则您将无法享受到这款瑞仕钻锅有条件的终身质量保证。

1 使用不超过锅底的中小火烹饪：瑞仕钻锅由于其优异的热传导性，无需大火烹饪。如果有需要可以先用中火，然后降到小火烹饪。时刻将锅具放置在热源的中心。小心注意：过热烹调会损坏锅具的不粘表面。

2 预热：当食材需要预先加热，将锅具以中火热度加热2至3分钟，之后才放入食物。为了测试锅具是否够热，简单的方法就是在锅具表面洒上几滴清水。如果水滴滋滋作响或成水珠状，表示锅具已够热准备就绪。如果水滴瞬间蒸发，请将炉火热度调低，3分钟后再次测试，空锅预热的时间无需超过5分钟。

3 用油烹饪：专为健康烹饪设计的瑞仕钻锅，可以无油或少油烹饪。如果您选择用油烹饪，请始终使用恰当的火力和热度。小心注意：禁止使用任何不粘喷雾剂。

4 恰当的厨房用具：我们推荐您使用硅胶和木质锅铲-金属制的锅铲使用时请小心谨慎。任何带有锋利的尖角或边缘的用具请勿使用，切勿在锅具内踩切食物或使用电动搅拌机。

5 烤箱使用：瑞仕钻锅可安全放入烤箱使用，耐热温度高达260°C (500°F)。从烤箱内取出锅具时，手柄已非常热，请谨记使用隔热手套将锅具从烤箱中取出。

6 清洗：首次使用前和每次使用后，要用加入洗洁精的热水彻底洗净锅具。不要使用粗糙的带有细微颗粒的洗涤清洁剂，烤箱清洁剂或百洁布，这些都有可能影响锅具不粘表面的质量。虽然您的锅具可在洗碗机中清洗，但我们推荐您手洗。

为了保持锅具烹饪的效能，非常重要是在每次使用后均要彻底清洗干净。任何锅具如

没有清洗干净，当再次加热使用时，表面的一层薄薄食物颗粒会引致锅具碳化，碳化的表层会导致食物粘在锅具表面。

7 储存：如果是将锅具嵌套在另一个锅具之上，我们建议在每一个锅面上放置一张纸巾，避免划伤锅具的不粘表面。如有需要，请用螺丝钳收紧手柄。

有条件的终身质量保证

瑞仕钻锅为锅具的直接持有者提供质保服务，如果您的瑞仕钻锅锅具发现有材料问题或生产时的工艺问题，我们为您免费维修。此保修服务不包括玻璃盖和手柄。

本保修不适用于没有遵守使用及注意事项而导致的任何问题及损毁后果。本保修不包括人为损坏或不恰当误用，没有按照指示滥用所造成的破坏，任何意外事故，过热，自行更改锅具用途或商业用途。本保修不包括污渍，变色，刮痕或凹痕。附带或从属的损坏不在保修范围内。

任何瑞仕钻锅一旦发现非人为的质量问题或产品缺陷，厂方会负责维修或更换。而该产品如果因为厂方的原因无法提供质保服务，将会用相似功能或相同价值的其他产品代替更换。但不能提供退款服务。

在任何情况下锅具需要送返厂方维修或更换，必须由使用者以预付邮费的方式寄到厂。

如果您的瑞仕钻锅锅具发现有材料问题或生产时的工艺问题，请联系：

Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

钻石证明

我们在此声明，瑞仕钻锅锅具表面的不粘涂层含有真正的钻石晶体。此外，我们声明瑞仕钻锅中使用的钻石是工业等级的，并且来源于一家可靠的声誉良好的供应商，符合任何国际规章。

SERVICIO TÉCNICO

Como usuario dispone de todos los derechos de acuerdo con lo dispuesto en el RDL de 1/2007 de 16 de Noviembre; texto refundido de la Ley General para la defensa de los consumidores y usuarios.

Para sus reparaciones debe enviar los utensilios de cocina a portes pagados con la siguiente información:

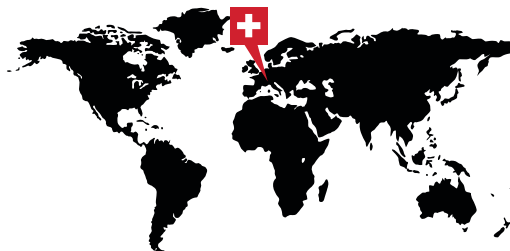
1. Factura de compra con la fecha de adquisición del producto
2. Motivo de la reclamación o descripción del fallo detectado en el producto.

A la siguiente dirección:

DOSEFES S.A.
Avda. Can Campanyà, 1. Pol. Ind. Comte de Sert.
08755 Castellbisbal (Barcelona)
Tf.: 902.224.044 / 93.772.40.44
Email: postventa@dosefes.com
Web: www.dosefes.com

RECICLAJE

Para reciclar los residuos derivados de utensilios de cocina, contacte con las entidades locales que disponen de Puntos Limpios para depositarlos.



Thank you

Merci beaucoup

Vielen Dank

Muchas gracias

Grazie mille

Dziękuję bardzo

Большое спасибо

Vi takker deg

Tack så mycket

Paljon kiitoksia

Mange tak

شكرا جزيلًا

감사합니다

誠に有難うございます

谢谢



Swiss Diamond®

SWISS MADE • DIAMOND REINFORCED COOKWARE

**SWISS DIAMOND
INTERNATIONAL**

Rue des Sablons 2
Z.I. Ile Falcon
CH- 3960 Sierre
Switzerland

Tel: +41 (0)27 456 39 35

Fax: +41 (0)27 456 39 36

www.SwissDiamond.com