

## Instrukcja konserwacji i użytkowania

**Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy dokładnie zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa**

### Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa:

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

### Używanie naczynia:

#### Przed pierwszym użyciem:

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

#### Zalecenia zapobiegające wypaczeniu się produktów Blue Diamond™:

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

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

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

## Zalecenia dotyczące użytkowania w piekarniku:

- Naczynia do gotowania / szklana pokrywka – jeśli na opakowaniu podano inaczej sugeruj się danymi z opakowania.

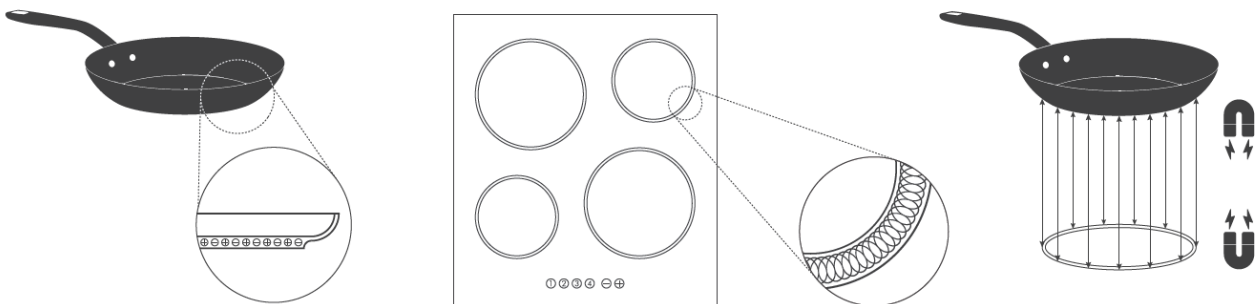
z uchwytem ze stali nierdzewnej	z uchwytem z imitacji drewna Wood-Be	z uchwytem z bakelitu	z uchwytem ze stali nierdzewnej pokrytym silikonem	z uchwytem drewnianym
można używać w piekarniku (szklana pokrywka do temp. 220°C)	NIE można używać w piekarniku	można używać w piekarniku w temp. do 160°C	można używać w piekarniku w temp. do 200°C	NIE można używać w piekarniku / NIE można myć w zmywarce

## Zalecenia dotyczące używania naczyń na kuchence indukcyjnej

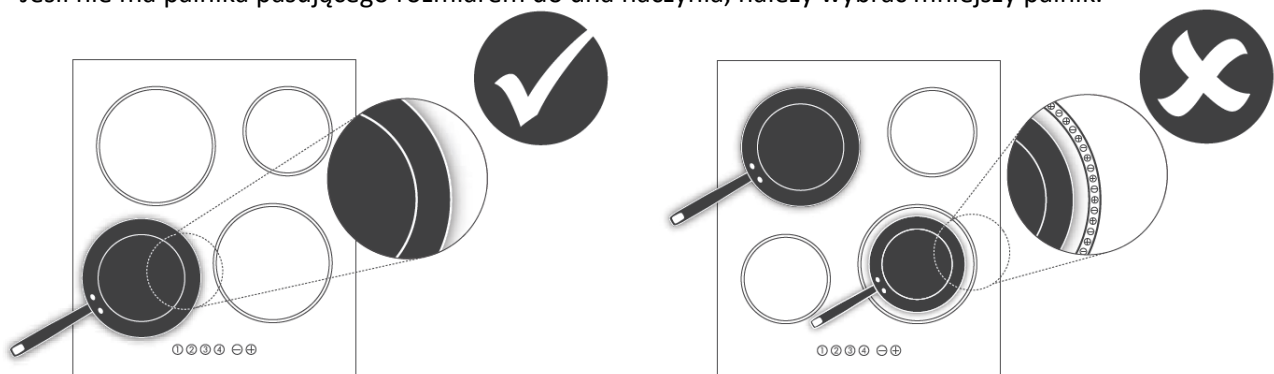
W przypadku kuchenki indukcyjnej (w odróżnieniu od płyt elektrycznych lub ceramicznych), garnki lub patelnie są wykrywane tylko przez zewnętrzną krawędź palnika przy pomocy elektromagnesów. By palnik rozpoznał garnki lub patelnie z technologią indukcyjną, dno takiego naczynia musi stykać się z jego zewnętrzną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

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

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



- Umieścić naczynie na mniejszym palniku**  
Jeśli nie ma palnika pasującego rozmiarem do dna naczynia, należy wybrać mniejszy palnik.



- Nie umieszczaj naczynia dokładnie na środku palnika jeśli używasz małego naczynia**  
Jeśli nie ma palnika mniejszego od dna naczynia, zalecamy umieszczać naczynie przy brzegu palnika. Umożliwi to kontakt między zewnętrznymi punktami dna a cewką indukcyjną.
- Zawsze należy zapoznać się z instrukcją użytkowania i konserwacji posiadanej kuchenki indukcyjnej.**  
Należy sprawdzić, jaka średnica garnka lub patelni pasuje do jakiego palnika.

## Zalecenia dotyczące smażenia bez przywierania żywności:

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

## Oleje i tłuszcze do gotowania:

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

## Przybory kuchenne:

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

## Konserwacja i czyszczenie:

- Po każdym użyciu patelnię należy pozostawić do ostygnięcia, po czym dokładnie umyć.
- Produkty z ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu Blue Diamond™ łatwo się zmywa łatwiej – można je myć w zmywarce. Mimo to, aby przedłużyć życie patelni, zaleca się myć ją w ciepłej wodzie z płynem, a następnie opłukać i osuszyć miękką ściereczką. Właściwości nieprzywierające ceramicznej powłoki mogą w zmywarce ulec zniszczeniu, gdyż detergenty stosowane w zmywarkach są wysoko alkaliczne i mogą również zawierać chlor oraz fosfaty.
- Jeśli zakupione naczynie ma obręcz lub nity z aluminium, mogą się one w zmywarce odbarwić. Nie wpływa to jednak na właściwości samych naczyń.
- NIE używać ostrych zmywaków z wełny stalowej ani nylonu. Najlepsze wyniki daje mycie miękką szmatką lub gąbką.
- NIE używać środków do czyszczenia piekarników, środków żrących ani produktów zawierających chlor. Nie rysować powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Na powłoce zapobiegającej przywieraniu mogą tworzyć się brązowe osady, które powstają pod działaniem wysokiej temperatury podczas smażenia na tłuszczach i olejach. Może wtedy powstać warstwa zwęglonego oleju i tłuszczu, co przyspiesza utratę właściwości nieprzywierających naczynia. Jeśli tak się zdarzy, należy opróżnić naczynie, nalać do niego trochę ciepłej wody z płynem i szybko ją zagotować. Następnie należy

wyłączyć palnik i pozostawić naczynie do ostygnięcia. Po ostygnięciu przypalone resztki powinny dać się łatwo zetrzeć.

- Do usuwania bardziej zapieczonych przypaleń zalecamy użyć gąbki z pianki melaminowej, którą można kupić w większości sklepów spożywczych i przemysłowych. Należy nalać trochę czystej wody na patelnię i lekko pocierać okrężnymi ruchami.
- Przed schowaniem patelni należy sprawdzić, czy na pewno jest czysta.
- Pojawiające się z czasem lekkie ślady i odbarwienia powierzchni to normalne zjawisko, które nie wpływa na właściwości użytkowe warstwy.
- Kuchenki halogenowe i ceramiczne – Należy pamiętać, by kuchenka oraz naczynie z powłoką zapobiegającą przywieraniu były czyste, aby nie zarysować płyty kuchenki.

#### **Prawidłowe przechowywanie naczyń:**

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

**Życzymy przyjemnego gotowania!**

### **Gwarancja i serwis:**

W przypadku produktów sprzedawanych na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Zjednoczonego Królestwa, kupujący otrzymuje 2-letnią gwarancję na produkt jako ochronę przed brakiem zgodności zgodnie z dyrektywą (UE) 2019/771 i ustawą o prawach konsumenta z 2015 r. (Zjednoczone Królestwo). Gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt użytkowany jest w warunkach domowych.

W żadnym wypadku nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku:

- postępowania niezgodnego z instrukcją konserwacji i użytkowania
- normalnego zużycia produktu (np. odbarwienia lub zarysowania)
- wpływu czynników zewnętrznych, np. szkody powstałe w wyniku warunków atmosferycznych, szkody powstałe w transporcie lub na skutek uderzeń bądź upadków.

W przypadku braku zgodności, zależnie od okoliczności:

- produkt zostanie naprawiony
- produkt zostanie wymieniony
- zwrócona zostanie proporcjonalna część kwoty zapłaconej za produkt
- zwrócona zostanie cała kwota, jaką zapłacono za produkt.

Należy koniecznie zachować dowód zakupu produktu, na którym widnieje data zakupu lub dostawy. Dowód zakupu lub dostawy będzie potrzebny w razie chęci egzekwowania środków zaradczych z tytułu braku zgodności. Niniejsze postanowienia nie mają wpływu na prawa ustawowe, jakie ma kupujący jako klient zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi (dotyczącymi np. sprzedaży dóbr konsumenckich), które mogą się różnić, zależnie od kraju. Niniejsze postanowienia mają charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowią gwarancji handlowej, zapewniającej kupującemu inne prawa niż te, które mu przysługują zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących produktu, należy kontaktować się z naszym działem obsługi klienta, pisząc na adres: [info@bluediamondpan.com](mailto:info@bluediamondpan.com)

#### **Kontakt do producenta:**

The Cookware Company B.V.  
Klopperman 16  
2292 JD Wateringen  
Nederland  
[info@bluediamondpan.com](mailto:info@bluediamondpan.com)

#### **Kontakt do dystrybutora w Polsce:**

MH Distribution Group Sp. z o.o.  
ul. Słowiańska 22  
64-100 Leszno, Polska  
[dystrybucja@mhdg.pl](mailto:dystrybucja@mhdg.pl)  
tel. +48 883 680 001  
**Dział reklamacji:**  
[reklamacje@mhdg.pl](mailto:reklamacje@mhdg.pl)