

USO E MANUTENZIONE
USE AND MAINTENANCE
UTILISATION ET ENTRETIEN
BEDIENUNG UND WARTUNG
GEBRUIK EN ONDERHOUD
USO Y MANTENIMIENTO
USO E MANUTENÇÃO
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД
UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA
ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL
BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE
KÄYTTÖ JA KUNNOSSAPITO
BRUK OG VEDLIKEHOLD
الاستخدام والصيانة



Użytkowanie i konserwacja:

Przed pierwszym użyciem usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, umyć naczynie wodą z dodatkiem detergentu, zagotować niewielką ilość wody i wysuszyć je. Rozprowadzić równomiernie lekką warstwę oleju lub innego tłuszczu podczas pieczenia, aby zachować właściwości nieprzywierające; nie używać olejów w sprayu, ponieważ mogą one tworzyć pozostałości, które zmieniają działanie zapobiegające przywieraniu. Nieprzywierające powłoki ceramiczne są niezwykle twarde i odporne na zarysowania, ale mają niższą odporność na uderzenia: unikać uderzeń, aby nie uszkodzić powłoki. Użyć źródła ciepła o rozmiarze odpowiednim do dna naczynia i wyśrodkować je nad umiarkowanym płomieniem. Nigdy nie doprowadzać do zwęglenia tłustych potraw. Nie używać ostrych metalowych przyborów i nie kroić żywności wewnątrz naczynia, aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia warstwy nieprzywierającej. Używać drewnianych, plastikowych lub silikonowych przyborów kuchennych. Naczynia należy przechowywać ostrożnie, aby zachować powłokę zapobiegającą przywieraniu. Przed użyciem należy upewnić się, że uchwyty i rączki są dobrze zamocowane; sprawdzać je okresowo, ponieważ podczas użytkowania mogą się poluzować. Produkty mogą być używane w piekarniku do 250°C/480°F.

Szklana pokrywka:

Podnosić pokrywkę tak, aby nie być narażonym na ulatniającą się parę lub rozpryski oleju. Podczas użytkowania zwrócić uwagę na umiejscowienie otworu wylotowego pary, aby uniknąć poparzeń. Zaleca się umieszczenie otworu po stronie przeciwnej w stosunku do strony roboczej. Szkło w przypadku uderzeń może doznać uszkodzeń, które zazwyczaj ujawniają się w formie pęknięć podczas gotowania. Nie używać pokrywki, jeśli jest porysowana lub pęknięta. Podczas użytkowania i przechowywania należy zachować szczególną ostrożność. Unikać wymuszonego chłodzenia zimną wodą. Produkt może być używany w piekarniku do 250°C/480°F.

Czyszczenie:

Zaleca się mycie ręczne przy użyciu płynnego detergentu za pomocą gąbki (nieściernej/metalowej), nie stosować proszków ani środków do czyszczenia piekarników. Podczas mycia w zmywarkach zaleca się stosowanie nieagresywnych detergentów i oszczędnych, niskotemperaturowych cykli, ponieważ wysokie temperatury i agresywne mycie mogą spowodować utratę właściwości antyadhezyjnych powłoki; korzystanie ze zmywarek nie zmienia wydajności naczynia, ale może zmienić jego oryginalny kolor; ponadto korzystanie ze zmywarek ze zmiękczoną wodą może przyspieszyć proces korozji / erozji niepowlekanych części aluminiowych w przypadku przedmiotów niepowlekanych zewnątrz. Stosowanie olejów lub tłuszczów w połączeniu z działaniem wysokich temperatur może powodować pojawienie się widocznych plam, szczególnie na jasnych powłokach. W przypadku pożółknienia elementów stalowych z upływem czasu lub gdy są one narażone na działanie wysokich temperatur, np. w piekarniku, zaleca się stosowanie kremów do czyszczenia stali np. kremu polerującego Smeg CREMA INOX. Aby dowiedzieć się o dostępności na danym rynku, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Uwaga:

W przypadku naczyń i pokrywek, ze względu na obecność uchwytów i gałek stalowych, obowiązkowe jest używanie rękawic lub zabezpieczeń. Nigdy nie nagrzewać naczyń, zwłaszcza gdy jest puste; jeśli tak się stanie, usunąć naczynie i wywietrzyć pomieszczenie. Nigdy nie pozostawiać gotowanych potraw bez nadzoru, nie dopuszczać do odparowania płynów z żywności. Trzymać gorące naczynie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Przed przystąpieniem do mycia naczyń należy poczekać na jego ostygnięcie. W przypadku używania naczyń do gotowania na płytach szklano-ceramicznych (indukcyjnych, elektrycznych oporowych lub halogenowych) należy upewnić się, że podstawa naczyń i płyta są czyste, ponieważ pozostałości brudu mogą pozostawiać zarysowania na powierzchni płyty. Nigdy nie przesuwac naczyń po płycie, lecz podnieść je, aby uniknąć zarysowania płyty. W przypadku używania naczyń do smażenia, przed napełnieniem go olejem upewnić się, że jest ono zimne, że znajduje się z dala od źródeł wody oraz że jest suche. Napełnić olejem, pozostawiając co najmniej 5 cm/2 cale od górnej krawędzi patelni, aby zapewnić wystarczającą przestrzeń po zanurzeniu żywności. Nie używać plastikowych przyborów: mogą one łatwo rozpuszczać się w gorącym oleju. Nie dopuszczać do kontaktu wody z gorącym olejem, nie używać wody do chłodzenia naczyń dopiero co używanego do smażenia, nie czyścić urządzenia podczas smażenia potraw. W przypadku pożaru oleju, nigdy nie używać wody do gaszenia ognia. Użycie wody może spowodować dalsze rozprzestrzenianie się płonącego oleju. Użycie gaśnicy lub przykrycie naczyńia pokrywą metalową to najlepsze metody gaszenia ewentualnego pożaru. Niektóre naczynia (zwłaszcza te z podstawą o niewielkich rozmiarach), mogą być niestabilne, jeśli będą używane na krótkach kuchenek gazowych. Należy zawsze pamiętać o ustawieniu ich na wspornikach w odpowiedni sposób.

Do stosowania na płytach indukcyjnych:

Nigdy nie nagrzewać pustego naczyńia, ponieważ może być bardzo szybko i spowodować uszkodzenie powłoki nieprzyswierającej. Za każdym razem, gdy naczynie do gotowania jest używane po umyciu, upewnić się, że dno zewnętrzne jest suche. Szczególna forma dna powoduje, że wyrób może zatrzymywać kropelki wody, które są uwalniane w postaci pary podczas fazy podgrzewania. Zjawisko to nie stanowi niebezpieczeństwa dotyczącego użytkowania naczyńia.

Gwarancja:

Produkt jest objęty gwarancją na wady produkcyjne. Gwarancja na produkt jest ograniczona do 5 lat od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy produkt jest używany do użytku domowego i zgodnie z instrukcją użytkowania i konserwacji. Gwarancja nie dotyczy stosowania niezgodnego z przeznaczeniem, w przypadku szkód spowodowanych nieprzestrzeganiem instrukcji użytkowania bądź uderzenia lub upuszczenia produktu. Usterki spowodowane zaniedbaniem, niewłaściwym użytkowaniem i profesjonalnym użytkowaniem nie będą uznawane za wady konserwacyjne lub materiałowe. Powodu reklamacji nie stanowi pojawienie się plam, zmatowienia, brązowienia ani zarysowania na powłoce wewnętrznej lub zewnętrznej. Obecność zarysowań nie wpływa na użycie artykułu, w szczególności pod względem bezpieczeństwa użytkowania. Gwarancja obowiązuje począwszy od daty zakupu, potwierdzonej na podstawie załączonego paragonu lub dowodu zakupu.



MADE IN ITALY

SMEG S.p.A.
Via Leonardo Da Vinci, 4
42016 San Girolamo di Guastalla (RE)
ITALY

4017662