

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 VEDLIGEHOELSE
KÄYTTÖ JA KUNNOSSAPITO
BRUK OG VEDLIKEHOLD
الاستخدام والصيانة



Внимание!

Никогда не нагревайте пустую посуду. Если это все-таки произошло, уберите посуду и проветрите помещение. Никогда не оставляйте готовящиеся блюда без присмотра. Следите за тем, чтобы из пищи не испарялась жидкость. Нагретая посуда должна находиться вне досягаемости детей. Прежде чем приступить к мытью посуды, дайте ей остыть. Если кухонная посуда используется на стеклокерамических (индукционных, с электронагревательными элементами, галогенных) варочных панелях, проверьте, чтобы дно посуды и стеклокерамическая поверхность были чистыми, так как остатки грязи могут поцарапать поверхность панелей. Чтобы переместить посуду, никогда не двигайте ее по панели, а поднимите и установите на требуемое место. Это позволит предотвратить повреждение панели. Если посуда используется для жарки, то перед тем как влить в нее масло, убедитесь в том, что она холодная, сухая и не находится рядом с источниками водоснабжения. Заполните сковороду маслом, не доходя как минимум 5 см (2 дюйма) до верхнего края, чтобы обеспечить достаточное пространство для помещенных в нее продуктов. Не используйте пластмассовые принадлежности, так как некоторые виды пластика могут легко расплавиться в горячем масле. Следите за тем, чтобы вода не попадала в нагретое масло. Не используйте воду для охлаждения сковороды сразу же после жарки и не очищайте ее во время приготовления жареных блюд. В случае возгорания масла никогда не тушите огонь водой, так это может привести к его дальнейшему распространению. Используйте огнетушитель или накройте сковороду металлической крышкой: таковы оптимальные методы тушения возможного пожара. Некоторые кухонные принадлежности (особенно это касается посуды с основанием небольших размеров) могут оказаться неустойчивыми при их использовании на решетках газовых плит. Всегда устанавливайте их на опорах соответствующим образом и с должным вниманием.

Использование посуды на индукционных панелях

Никогда не нагревайте пустую посуду, поскольку слишком быстрый нагрев может повредить антипригарное покрытие. Перед каждым использованием вымойте кухонную посуду, убедитесь в том, что ее дно с внешней стороны является сухим. В связи с особым строением дна на изделии могут сохраняться капельки воды, превращающиеся в пар на этапе нагрева. Это явление не создает никакой опасности при использовании самой посуды.

Гарантия

Изделие поставляется с гарантией на производственный брак. Срок действия гарантии на изделие составляет 5 лет с даты его покупки. Гарантия действует только для изделия, используемого в бытовых целях в соответствии с инструкциями по эксплуатации и уходу. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные падением, ударами, неправильным использованием изделия или несоблюдением инструкций по эксплуатации. Дефекты, появившиеся из-за небрежного отношения, неправильного использования или применения в профессиональных целях, не признаются дефектами ухода или материалов. Следующие причины не являются достаточным основанием для рекламации: пятна, потеря блеска, потемнение, царапины на внутреннем или внешнем покрытии изделия. Наличие царапин не ухудшает характеристик изделия, особенно с точки зрения безопасного использования. Срок действия гарантии исчисляется с даты приобретения, подтверждаемой прилагаемым чеком о покупке.

Эксплуатация и уход

При первом использовании уберите весь упаковочный материал, промойте посуду мыльной водой, вскипятите в ней немного воды, насухо вытрите и смажьте маслом или пищевой смазкой. При готовке в алюминиевой посуде с антипригарным покрытием не пользуйтесь маслом-спреем, так как он может оставить следы, отрицательно сказывающиеся на качестве антипригарного покрытия. Используйте источник тепла, размеры которого соответствуют дну посуды, которая должна размещаться по его центру. Готовьте на умеренном огне. Никогда не допускайте подгорания жирной пищи. Не используйте режущие металлические принадлежности и не разрезайте блюда внутри посуды, во избежание необратимых повреждений антипригарного слоя. Пользуйтесь деревянными, пластмассовыми или силиконовыми принадлежностями. При хранении посуды примите меры предосторожности для защиты ее антипригарного покрытия. Перед использованием убедитесь, что ручка закреплена. Делайте это регулярно, так как ее крепление может ослабиться.

Крышка

Поднимайте ее так, чтобы не выходил пар и не разбрызгивалось масло. Всегда следите за тем, где находится отверстие для сброса пара, чтобы предотвратить ожоги. Оптимальным местом его расположения является сторона, противоположная той, с которой вы работаете. При ударах стекло может повредиться, что обычно обнаруживается во время готовки. Соблюдайте особую осторожность при использовании и хранении крышки. Не охлаждайте принужденно крышку под холодной водой. Не пользуйтесь крышкой при наличии царапин или трещин, так как она может неожиданно расколоться во время использования. Поскольку крышка оснащена круглой металлической ручкой, обязательно надевайте защитные рукавицы. Изделия и крышки можно применять в духовке при нагреве до температуры 250 °C/480 F°. Из-за наличия стальных ручек всегда обязательно используйте рукавицы или иные средства защиты.

Чистка

Рекомендуется мыть посуду вручную при помощи неабразивной/неметаллической губки и жидкого моющего средства. Не используйте чистящие порошки или средства для чистки духовки. При мытье в посудомоечной машине рекомендуется пользоваться неагрессивными моющими средствами и запускать энергосберегающие и низкотемпературные режимы. Посудомоечная машина не ухудшает характеристики посуды, но может изменить ее изначальный цвет. Использование посудомоечной машины со смягченной водой может привести к ускорению процесса коррозии/эрозии алюминиевых деталей, ничем не покрытых с внешней стороны. Под воздействием высокой температуры масла или жир могут привести к появлению видимых пятен, особенно заметных на светлых покрытиях. Если стальные компоненты со временем или под воздействием высоких температур (напр., при использовании в духовке) желтеют, очистите их при помощи кремов для чистки стали. Для достижения надежных и наилучших результатов рекомендуется использовать полирующее средство Smeg CREMA INOX. Свяжитесь с авторизованным сервисным центром для получения информации о доступности данного средства на вашем рынке.



MADE IN ITALY

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

4017662