

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



## Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, umyć naczynie wodą z dodatkiem detergentu, zagotować niewielką ilość wody, wysuszyć i nasmarować je olejem lub tłuszczem jadalnym. Do gotowania w naczyniach z nieprzywierającego aluminium nie jest konieczne stosowanie olejów ani tłuszczów; nie używać olejów w sprayu, ponieważ mogą one tworzyć pozostałości naruszające nieprzywierające właściwości; używać źródła ciepła w rozmiarze odpowiednim do dna naczynia; wyśrodkować naczynie na źródle ciepła w obecności umiarkowanego płomienia. 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 przyborów kuchennych z drewna, tworzywa sztucznego lub silikonu; ostrożnie przechowywać naczynie, aby nie naruszyć powłoki nieprzywierającej. Upewnić się, że uchwyt jest zamocowany przed użyciem i sprawdzać go okresowo, gdyż może się on poluzować w trakcie użytkowania.

## Pokrywka

Podnosić ją tak, aby nie być narażonym na ulatniającą się parę lub rozpryski oleju. 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. Podczas użytkowania i przechowywania należy zachować szczególną ostrożność. Unikać wymuszonego chłodzenia zimną wodą. Nie używać, jeśli pokrywka ma rysy lub pęknięcia: może pęknąć samoistnie podczas jej użytkowania. Ze względu na obecność metalowego uchwyty obowiązkowe jest stosowanie rękawic ochronnych. Produkty i pokrywki mogą być używane w piekarniku do 250°C/480F°. Ze względu na obecność stalowych uchwyty i pokręteł, stosowanie rękawic lub zabezpieczeń jest zawsze obowiązkowe.

## Czyszczenie

Zaleca się mycie ręczne z użyciem płynnych detergentów i gąbki (nie ściерnej/metalicznej), nie używać produktów w proszku ani środków do czyszczenia piekarników; w przypadku mycia w zmywarce zaleca się stosowanie nieagresywnych detergentów i oszczędnych cykli niskotemperaturowych; używanie zmywarki nie wpływa na właściwości naczynia, lecz może zmienić jego pierwotny kolor; używanie zmywarki ze zmiękczoną wodą może przyspieszyć proces korozji/erozji niepowlekanych elementów aluminiowych w przypadku elementów niepowlekanych zewnątrz. Stosowanie olejów lub tłuszczów w połączeniu z działaniem wysokich temperatur może powodować pojawienie się widocznych plam, szczególnie na jasnych powłokach. W przypadku pożółknięcia elementów stalowych z upływem czasu lub gdy są one narażone na działanie wysokich temperatur, np. w piekarniku, zaleca się stosowanie kremów do czyszczenia stali. Dla bezpiecznego i optymalnego rezultatu zaleca się stosowanie kremu polerującego Smeg CREMA INOX. Aby dowiedzieć się o dostępności na danym rynku, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

## Uwaga

Nigdy nie nagrzewać narzędzia na pusto, a jeśli tak się stanie, należy 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 naczynia należy poczekać na jego ostygnięcie. W przypadku używania garnków na płytach szklano-ceramicznych (indukcyjnych, elektrycznych oporowych lub halogenowych) należy upewnić się, że podstawa naczynia i płyta są czyste, ponieważ pozostałości brudu mogą pozostawiać zarysowania na powierzchni płyty. Nigdy nie przesuwając naczynia po płycie, lecz podnieść je, aby uniknąć zarysowania płyty. W przypadku używania naczynia 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: niektóre tworzywa sztuczne mogą łatwo rozpuszczać się w gorącym oleju. Nie dopuszczać do kontaktu wody z gorącym olejem, nie używać wody do chłodzenia naczynia 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 naczynia pokrywą metalową to najlepsze metody gaszenia ewentualnego pożaru. Niektóre naczynia (zwłaszcza te z podstawą o niewielkich rozmiarach), mogą być niestabilne, jeśli będą używane na kratkach kuchenek gazowych. Należy zawsze pamiętać o ustawieniu ich na wspornikach w odpowiedni sposób.

### **W przypadku użycia na płytach indukcyjnych**

Nigdy nie nagrzewać pustego naczynia, ponieważ nagrzewanie może być bardzo szybkie i spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej. 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 jednakże niebezpieczeństwa dotyczącego użytkowania naczynia.

### **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