

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



**Эксплуатация и уход:**

При первом использовании уберите весь упаковочный материал, промойте посуду мыльной водой, вскипятите в ней немного воды и насухо вытрите. Для сохранения антипригарных характеристик равномерно нанесите тонкий слой масла или другого жира; не используйте аэрозольные масла, так как они могут оставить следы, приводящие к изменению антипригарных характеристик посуды. Антипригарные керамические покрытия являются очень твердыми и устойчивыми к царапинам, но менее ударопрочными: избегайте ударов, чтобы не повредить покрытие. Установите посуду в центральном положении на источнике тепла с размерами, подходящими для дна посуды, и включите умеренный огонь. Никогда не допускайте подгорания жирной пищи. Не используйте режущие металлические принадлежности и не разрезайте блюда внутри посуды, во избежание необратимых повреждений антипригарного слоя. Используйте деревянные, пластиковые или силиконовые кухонные принадлежности. Храните посуду аккуратно, чтобы сохранить антипригарное покрытие. Перед эксплуатацией всегда проверяйте, чтобы ручки были прочно закреплены; регулярно проверяйте их, так как со временем может расшататься их крепеж. Изделия можно применять в духовке при нагреве до температуры 250°C/480°F.

**Стеклопанель:**

Поднимайте крышку так, чтобы не выходил пар и не разбрызгивалось масло. Всегда следите за отверстием 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. Не используйте поцарапанную или потресканную крышку. Соблюдайте особую осторожность при использовании и хранении крышки. Не охлаждайте принужденно крышку под холодной водой. Изделие можно применять в духовке при нагреве до температуры 250°C/480°F.

**Очистка:**

Рекомендуется мыть вручную жидким моющим средством с помощью неабразивной/неметаллической губки. Не используйте порошкообразные средства или средства для чистки духовок. При мойке в посудомоечных машинах рекомендуется использовать неагрессивные моющие средства и выставлять энергосберегающие и низкотемпературные циклы, так как высокие температуры и агрессивная мойка могут стать причиной потери антипригарных характеристик покрытия; посудомоечная машина не влияет на эксплуатационные качества посуды, однако может изменить ее первоначальный цвет; кроме того, использование посудомоечных машин с умягченной водой может ускорить процесс коррозии/эрозии алюминиевых деталей без покрытия в случае изделий без наружного покрытия. Под воздействием высокой температуры масла или жира 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 (например, крем для блеска Smeg CREMA INOX). Свяжитесь с авторизованным сервисным центром для получения информации о доступности данного средства на вашем рынке.

## **Внимание!**

Из-за наличия стальных ручек на посуде и крышках обязательно используйте рукавицы или иные средства защиты. Никогда чрезмерно не нагревайте посуду, особенно, если она пустая. 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 находится вдали от источников 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 они 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. Некоторая кухонная посуда (особенно посуда с основанием небольших размеров) может оказаться неустойчивой при использовании на решетках газовых плит. Всегда устанавливайте ее на опорах соответствующим образом и с должным вниманием.

### **Для использования на индукционных панелях:**

Никогда не нагревайте пустую посуду, поскольку это может произойти быстро, что приведет к повреждению антипригарного покрытия. Перед каждым использованием вымытой кухонной посуды 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.



MADE IN ITALY

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

4017662