

## **INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**

### **PIERWSZE UŻYCIE**

1. Usunąć opakowanie i etykiety z produktu.
2. Umyć wodą z płynem do mycia naczyń, następnie wlać do naczynia odrobinę wody i doprowadzić do wrzenia; powtórzyć czynność 2-3 razy.
3. Przed pierwszym użyciem należy przygotować powierzchnię poprzez natłuszczenie niewielkiej ilości olejem.

### **UŻYTKOWANIE**

1. Kompatybilność z płytami grzewczymi: przed użyciem należy zawsze zapoznać się z instrukcją producenta płyty grzewczej/kuchenki.
2. Zawsze używaj elementów grzejnych o średnicy równej lub mniejszej niż spód produktu.
3. Upewnij się, że produkt stoi stabilnie na płycie kuchennej lub na wspornikach, w przypadku płyt gazowych. Aby zapewnić doskonałą stabilność, zawsze dopasowuj uchwyty do wsporników.
4. W przypadku płyt szklano-ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych należy upewnić się, że zewnętrzne dno produktu oraz płyta są idealnie czyste, aby uniknąć zarysowań powierzchni płyty. Z tego samego powodu należy unikać przeciągania i przesuwania produktu po płycie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek zarysowania lub uszkodzenia płyty powstałe na skutek nieprzestrzegania zasad wskazanych w tym punkcie.
5. Na wielostrefowych płytach indukcyjnych produkt należy zawsze umieszczać w jednej strefie i nie pozostawiać go „na styku” dwóch różnych stref.
6. Podczas korzystania z płyt indukcyjnych możliwe są hałasy. Hałasy te spowodowane rezonansem elektromagnetycznym źródła ciepła są normalne i nie powodują uszkodzenia produktu ani płyty kuchennej.
7. Nie używać w piekarniku i kuchence mikrofalowej.

### **ZASADY UŻYTKOWANIA**

1. Używać wyłącznie do smażenia.
2. Nie przegrzewaj pustej patelni, aby uniknąć uszkodzenia powłoki; jeżeli taka sytuacja wystąpi, należy przewietrzyć pomieszczenie, pozostawić produkt do ostygnięcia i umyć zgodnie z punktem 2.
3. Nie smażyć żywności aż ulegnie zwęgleniu.
4. Używaj wyłącznie plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
5. Nie tnij wnętrza produktu ostrymi narzędziami jak np. noże: mogą pojawić się zadrapania i otarcia, pogarszające działanie materiału zapobiegającego przywieraniu.
6. Podczas smażenia nie pozostawiaj kuchennych przyborów wewnątrz produktu.
7. Ustawiaj produkt tak, aby uchwyt nie znajdował się nad źródłem ciepła (niebezpieczeństwo przegrzania i poparzenia).
8. Produkt i uchwyty mogą się bardzo nagrzać. Aby uniknąć oparzeń, należy używać kuchennych rękawic lub specjalnych uchwytów do garnków.
9. Aby uniknąć ryzyka poparzeń i plam, zawsze używaj pokrywki.
10. Nie wlewaj płynów ani mokrych potraw do pustej, gorącej patelni (ryzyko rozprysków, pożaru lub gorącej pary).
11. Nigdy nie pozostawiaj produktu bez nadzoru, zwłaszcza podczas smażenia z użyciem oleju lub tłuszczów kuchennych: gorący olej i tłuszcze kuchenne mogą się zapalić. Jeśli się zapalą, nigdy nie próbuj gasić ich wodą! Płomienie można zgasić pokrywką, ognioodporną szmatką lub gaśnicą (o

odpowiedniej klasie palności!).

12. Podczas smażenia nigdy nie napełniaj patelni więcej niż 2/3 jej pojemności.

13. Wysoka temperatura może spowodować odbarwienie powierzchni produktu. Nie powoduje to uszkodzenia materiału ani nie wpływa na jakość lub funkcjonalność produktu.

14. Dla bezpieczeństwa dzieci: systematycznie przekręcaj uchwyt w stronę wnętrza płyty; nigdy nie zostawiaj jeszcze gorącej patelni na ziemi lub na krawędzi mebla; pozostaw patelnię do ostygnięcia w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

15. Po ugotowaniu nie pozostawiaj żywności wewnątrz produktu, aby uniknąć uszkodzenia powłoki.

16. Nie zdejmuj przegrzanego produktu z płyty, lecz wyłącz ogrzewanie i poczekaj, aż patelnia ostygnie.

## **CZYSZCZENIE**

1. Przed czyszczeniem pozostawić do ostygnięcia.

2. Nigdy nie zostawiaj gorącego produktu pod zimną wodą. Wewnętrzna powierzchnia produktu może ulec uszkodzeniu lub odkleić się.

3. Umyj wewnętrzną nieprzywierającą powłokę gorącą wodą z płynem do mycia naczyń za pomocą miękkiej gąbki (nie zaleca się szorstkich i metalicznych gąbek).

4. Zaleca się mycie produktu ręcznie. Można myć w zmywarce w niskiej temperaturze (50-60°) z zachowaniem zalecanej ilości detergentu dla danego rodzaju programu i unikając stosowania agresywnych detergentów. Należy pamiętać, że gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek mycia w zmywarce.

## **PRZECHOWYWANIE I KONSERWACJA**

1. Odstawiaj patelnię dopiero wtedy, gdy jest idealnie sucha.

2. Zaleca się przechowywanie patelni, zabezpieczając ją papierem kuchennym lub ochroniaczem patelni, aby zapobiec zarysowaniom podczas przestawiania innych naczyń.

3. Okresowo sprawdzaj, czy uchwyty i pokręta nie są poluzowane. Nie używaj patelni z luźnymi uchwytami lub śrubami, może to spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie patelni. Dokręć luźne śruby na uchwytach za pomocą ręcznego śrubokręta z odpowiednią końcówką.

4. Jeżeli patelnia lub uchwyty odkształcą się w wyniku uderzenia lub upadku, nie wolno ich już używać i zalecamy ich wymianę. Odkształcenie w wyniku upadku lub uderzenia nie podlega reklamacji.

## **UTYLIZACJA**

1. Utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

SS 7 APPIA KM 189,200  
81056 SPARANISE (Caserta)  
ITALIA  
+390823882126

Importer i dystrybutor: FULDOM Sp. z o.o.  
ul. Krakowska 45, 42-200 Częstochowa

