

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



Gebruik en onderhoud

Voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal verwijderen. Het keukengerei met zeepsop wassen, een beetje water laten koken, afdrogen en insmeren met olie of vet voor levensmiddelengebruik. Het is niet nodig om olie of vet te gebruiken om te koken met aluminium keukengerei met antiaanbaklaag. Geen oliespray gebruiken om te vermijden dat resten achterblijven die de prestaties van de antiaanbaklaag aantasten. Gebruik een warmtebron die qua afmeting voor de bodem van het keukengerei geschikt is en centreer het keukengerei daarop op middelhoog vuur. Vet voedsel nooit laten verbranden. Geen scherp metalen keukengerei gebruiken en niet in het voedsel snijden zolang dit zich nog in het keukengerei bevindt, om onherstelbare schade aan de antiaanbaklaag te vermijden. Gebruik keukengerei van hout, kunststof of silicone. Berg het keukengerei zorgvuldig op om de antiaanbaklaag te beschermen. Controleer voor gebruik of de greep goed vastzit en controleer hem regelmatig, hij kan losraken bij gebruik.

Deksel

Til het zodanig op dat u niet blootgesteld wordt aan ontsnappende dampen of oliespatten. Let op de stand van de stoomopening om brandwonden te vermijden. We raden aan om de stoomopening te plaatsen aan de zijde tegenover de zijde waar u zich bevindt. Het glas kan beschadigd raken wanneer het ergens tegen stoot. Deze schade resulteert doorgaans in een breuk tijdens de bereiding. Let daarom goed op tijdens het gebruik en het opbergen. Niet geforceerd koelen met koud water. Niet gebruiken als het deksel krassen of barsten vertoont: het kan tijdens het gebruik spontaan breken. Wegens de aanwezigheid van de metalen greep is het gebruik ovenwanten of pannenlappen verplicht. De producten en de deksels zijn geschikt voor gebruik in de oven tot 250°C/480F°. Wegens de aanwezigheid van de stalen handvatten en handgrepen is het gebruik ovenwanten of bescherming altijd verplicht.

Reiniging

We adviseren om het keukengerei met de hand af te wassen met een spons en vloeibaar afwasmiddel (niet schurend/metaal), gebruik geen poedervormige producten of ovenreinigers; in geval van wassen in de afwasmachine, raden wij u aan niet-agressieve detergents te gebruiken en economische cycli op lage temperatuur; het wassen in de vaatwasser wijzigt de prestaties van het keukengerei niet, maar kan wel de originele kleur aantasten; onbeklede delen van aluminium zouden sneller kunnen gaan roesten/eroderen als de vaatwasser wordt gebruikt met verzacht water. Door het gebruik van olie of vet in combinatie met hoge temperaturen kunnen vlekken ontstaan die met name op de lichte deklagen zichtbaar zijn. In geval van vergeling van stalen onderdelen na verloop van tijd of als ze aan hoge temperaturen worden blootgesteld, bijvoorbeeld in de oven, is het raadzaam om crème voor de reiniging van staal te gebruiken. Voor een veilig en optimaal resultaat raden wij u aan Smeg CREMA INOX glanscrème te gebruiken. Neem contact op met een erkend servicecentrum om na te gaan of dit bij u verkrijgbaar is.

Opgelet

Het lege keukengerei nooit oververhitten, als dat toch gebeurt, verwijder dan het keukengerei en ventileer de omgeving. Het keukengerei tijdens de bereiding nooit onbewaakt achterlaten. De vloeistoffen van het voedsel nooit laten verdampen. Het hete

keukengerei buiten bereik van kinderen houden. Het keukengerei laten afkoelen, alvorens het af te wassen. Wanneer u kookgerei gebruikt op vitrokeramische kookplaten (inductie, elektrische weerstand of halogeen), moet u ervoor zorgen dat de onderkant van het kookgerei en de kookplaat schoon zijn, want vuilresten kunnen krassen achterlaten op het oppervlak van de kookplaten. Schuif het keukengerei nooit op de kookplaat, maar til het op om krassen op de kookplaat te voorkomen. Controleer, alvorens een koekenpan met olie te vullen, of de pan koud en droog is en buiten bereik van waterbronnen staat. Vul met olie tot maximaal 5 cm / 2 inch onder de bovenste rand van de pan, zodat voldoende ruimte overblijft om het voedsel in de olie te kunnen onderdompelen. Geen kunststof keukengerei gebruiken: sommige kunststoffen kunnen in de hete olie smelten. Vermijd dat water in aanraking komt met de hete olie en laat het keukengerei dat voor het bakken gebruikt is niet met water afkoelen. Reinig het apparaat niet tijdens het bakken. Brandende olie nooit met water blussen. Door het gebruik van water kan de brandende olie verder worden verspreid. Een dergelijke brand kan het beste worden geblust met een brandblusser of door het keukengerei met een metalen deksel af te dekken. Sommig kookgerei (in het bijzonder de kleinere formaten) kan instabiel worden wanneer het op gasfornuizen gebruikt wordt. Zorg er altijd voor dat het gerei goed op het fornuis ondersteund wordt .

Voor gebruik op inductiekookplaten

Het lege keukengerei nooit voorverwarmen aangezien het zeer snel kan opwarmen, waardoor de antiaanbaklaag aangetast wordt. Controleer, elke keer dat het keukengerei afgewassen is en gebruikt wordt, of de bodem aan de buitenkant droog is. Dankzij de speciale samenstelling van de bodem kunnen waterdruppels worden vastgehouden. Deze komen tijdens het verwarmen vrij als damp. Dit fenomeen brengt het gebruik van het keukengerei echter niet in gevaar.

Garantie

De garantie over het product dekt fabricagedefecten. De garantie over het product heeft een duur van 5 jaar met ingang van de aankoopdatum. De garantie is uitsluitend geldig als het product wordt gebruikt voor huishoudelijke toepassingen en in overeenstemming met de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen. De garantie vervalt als het artikel onjuist wordt gebruikt. De garantie dekt geen schade als gevolg van de veronachtzaming van de gebruiksaanwijzingen of door omstoten of vallen van het product. Defecten veroorzaakt door nalatigheid, een verkeerd gebruik en een professioneel gebruik worden niet als defecten in het onderhoud of materiaalgebreken beschouwd. Klachten wegens het ontstaan van vlekken, matte of bruine plekken, krassen in de in- of uitwendige deklaag worden niet in beschouwing genomen. Krassen brengen het veilige gebruik van het artikel niet in gevaar. De garantie gaat in op de aankoopdatum die door het bij te sluiten aankoopbewijs wordt aangetoond.



MADE IN ITALY

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

4017662