

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



Gebruik en onderhoud:

Voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal verwijderen. Het kookgerei met zeepsop wassen, een beetje water laten koken, afdrogen. Gelijktijdig met een dunne laag olie of andere vet insmeren in de bereiding om de antiaanbak eigenschappen te behouden. Gebruik geen spray oliën waarvan de restjes de antiaanbakprestaties kunnen beïnvloeden. De keramische antiaanbaklaag is extreem hard en krasbestendig, maar is wat minder schokbestendig: voorkom het stoten om de laag niet te beschadigen. Gebruik een warmtebron die qua afmeting voor de bodem van het kookgerei geschikt is en centreer het kookgerei 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 kookgerei bevindt, om onherstelbare schade aan de antiaanbaklaag te vermijden. Gebruik houten, plastic of silicone keukengerei. Bewaar het kookgerei zorgvuldig om de antiaanbaklaag te behouden. Voor het gebruik controleren of de handgrepen stevig zijn bevestigd; controleer ze regelmatig aangezien ze tijdens het gebruik los kunnen raken. De producten en de deksels zijn geschikt voor gebruik in de oven tot 250°C/480°F.

Glazen deksel:

Til het deksel zodanig op om te voorkomen dat u aan ontsnappende dampen of oliespatten blootgesteld wordt. Gedurende het gebruik, goed op de stand van de stoomopening letten 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. Het deksel niet gebruiken indien het krassen of breuken toont. Let daarom goed op tijdens het gebruik en het opbergen. Niet geforceerd koelen met koud water. Het product is geschikt voor gebruik in de oven tot 250°C/480°F.

Reiniging:

We raden aan om het met de hand af te wassen met een vloeibare afwasmiddel en een spons (geen schuur- of staalspons). Gebruik geen wasmiddelpoeder of ovenreiniger. Bij gebruik van de vaatwasser wordt aanbevolen om een niet-agressieve wasmiddel te gebruiken en een ecoprogramma op lage temperatuur te draaien. Hoge temperaturen en agressieve wasmiddelen kunnen anders de antiaanbaklaag aantasten. Het gebruik van de vaatwasser verandert niets aan de prestaties van het product, maar kan wel de oorspronkelijke kleur veranderen. Bovendien kan het gebruik van de vaatwasser bij onthard water de corrosie/erosie van de niet-gecoate aluminium onderdelen versnellen (dit geldt voor producten zonder externe coating). Door het gebruik van olie of vet in combinatie met hoge temperaturen kunnen vlekken ontstaan die met name op de lichte deklagen zichtbaar zijn. Bij vergeling van de stalen onderdelen na verloop van tijd of wanneer ze aan hoge temperaturen worden blootgesteld, bijvoorbeeld in de oven, is het raadzaam om een staalreinigende crème te gebruiken, zoals polisher Smeg CREMA INOX. Neem contact op met een erkend servicecentrum om na te gaan of dit bij u verkrijgbaar is.

Aandacht:

Bij pannen en deksels, gezien de aanwezigheid van de stalen handvatten en handgrepen is het gebruik van ovenwanten of pannenlappen altijd verplicht. Het kookgerei nooit oververhitten, vooral wanneer het leeg is. Als dat toch gebeurt, verwijder dan het kookgerei en ventileer de omgeving. Het kookgerei tijdens de bereiding nooit onbewaakt achterlaten. De vloeistoffen van het voedsel nooit laten verdampen. Het hete kookgerei buiten bereik van kinderen houden. Het kookgerei 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 kookgerei 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 kookgerei 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 kookgerei 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 kookgerei nooit voorverwarmen aangezien het zeer snel kan opwarmen, waardoor de antiaanbaklaag aangetast wordt. Controleer, alvorens elk gebruik dat het kookgerei afgewassen is en dat 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 kookgerei echter niet in gevaar.

Garantie:

De garantie voor het product dekt defecten die te wijten zijn aan fabricagefouten. 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