

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



Käyttö ja kunnossapito

Ensimmäisen käytön yhteydessä, poista kaikki pakkausmateriaalit, pese keittoastia saippuavedellä, kiehauta siinä pieni määrä vettä, kuivaa ja rasvaa se öljyllä tai elintarvikekäyttöön tarkoitettulla rasvalla. Öljyjen ja rasvojen käyttö ei ole tarpeen tarttumattomalla pinnalla varustettujen alumiinituotteiden kanssa. Älä käytä öljyä suihkemuodossa, sillä se voi saada aikaan jäämiä, jotka vaikuttavat tarttumattomuuteen. Käytä lämmönlähdettä, jonka koko on sopiva keittoastian pohjaan nähden. Keskitä keittoastia lämmönlähteen päälle, keskivoimakkaalla liekillä. Älä koskaan polta rasvaisia ruokia. Älä käytä leikkaavia metallisia keittiövälineitä äläkä leikkaa ruokaa keittoastian sisällä estääksesi tarttumattoman pinnan vahingoittumista korjauskelvottomaksi. Käytä puusta, muovista tai silikonista valmistettuja keittiövälineitä. Säilytä keittoastiasia huolellisesti säilyttääksesi sen tarttumattoman pinnan. Varmista, että nuppi on kiinnitetty ennen käyttöä ja tarkista se säännöllisesti, sillä se voi löystyä käytön aikana.

Kansi

Nosta sitä siten, ettet joudu alltiiksi höyrylle tai öljyroiskeille. Kiinnitä huomiota höyrypoistoaukon asentoon palovammojen välttämiseksi. On suositeltavaa sijoittaa aukko käsittelypuoleen nähden vastakkaiselle puolelle. Lasi voi vahingoittua siihen kohdistuvista iskuista ja mennä rikki kypsennyksen aikana. Toimi äärimmäisen varovaisesti sen käytön ja säilytyksen aikana. Vältä pakotettua jäähdyttämistä kylmällä vedellä. Älä käytä, jos kannessa esiintyy naarmuja tai halkeamia, se voi rikkoutua itsestään käytön aikana. Koska siinä on metallinuppi, suojakäsineiden käyttö on pakollista. Tuotetta ja kantta voidaan käyttää uunissa 250 °C / 480 F° asti. Koska tuotteessa on teräskahvoja ja nuppi, käsineiden tai suojavarusteiden käyttö on aina pakollista.

Puhdistus

Suosittelaa käsinpesua nestemäisellä pesuaineella sienien avulla (hankaamaton/metallinen). Älä käytä jauhemaisia tai uunin puhdistukseen tarkoitettuja tuotteita. Astianpesukonepesussa suosittelemme käyttämään ei-aggressiivisia pesuaineita ja ekologisia, matalan pesulämpötilan pesuohjelmia. Astianpesukoneen käyttö ei muuta keittoastian suorituskykyä, mutta voi muuttaa sen alkuperäistä väriä. Astianpesukoneen käyttö pehmenetyllä vedellä voi nopeuttaa pinnoittamattomien alumiiniosien korroosio-/eroosioprosessia pinnoittamattomien tuotteiden tapauksessa. Öljyjen tai rasvojen käyttö yhdistettynä korkeisiin lämpötiloihin voi saada aikaan näkyviä läikkiä, ennen kaikkea vaaleisiin pinnoituksiin. Jos teräsosat muuttuvat ajan mittaan kellertäviksi tai altistuvat korkeille lämpötiloille, esimerkiksi uunissa, suositellaan voidemaisten teräksenpuhdistusaineiden käyttöä. Turvallisen ja optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme käyttämään Smeg CREMA INOX -kiillotustuotetta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen selvittääksesi onko se saatavilla alueellasi.

Varoitus

Älä koskaan ylikuumenna keittoastiasia tyhjänä. Jos näin tapahtuu, poista keittoastia ja tuuleta alue. Älä koskaan jätä kypsennettävää ruokaa ilman valvontaa, äläkä anna ruoan nesteiden haihtua. Pidä kuuma keittoastia poissa lasten ulottuvilta. Anna keittoastian jäähtyä ennen sen puhdistamista. Käytettäessä keittoastioita lasikeraamisilla levyillä (induktio- tai halogeeni), on varmistettava, että keittoastian pohja ja liesi ovat puhtaita, sillä pintojen likajäämät

voivat naarmuttaa tason pintaa. Älä koskaan liu'uta keittoastiaa tasolla, vaan nosta sitä välttääksesi tason naarmuuntumisen. Kun keittoastiaa käytetään friteerauksessa, ennen sen täyttämistä öljyllä varmista, että se on kylmä, loitolla vedenlähteistä ja kuiva. Täytä öljyllä ja jätä vähintään 5 cm / 2 tuumaa paistinpannun yläreunasta riittävän tilan takaamiseksi ruoan upotuksen jälkeen. Älä käytä muovisia keittiövälineitä: jotkut muovimateriaalit voivat sulaa helposti kuumaan öljyyn. Älä anna veden päästä kosketuksiin kuuman öljyn kanssa, äläkä käytä vettä friteerauksessa käytetyn keittoastian jäähdyttämiseen, älä puhdista keittotasoa friteerauksen aikana. Jos syttyy öljystä johtuva tulipalo, älä koskaan käytä vettä tulen sammuttamiseen. Veden käyttö voi levittää palavaa öljyä entistä enemmän. Palosammuttimen käyttö tai keittoastian peittäminen metallikannella ovat parhaat menetelmät mahdollisen tulipalon sammuttamiseksi. Jotkut keittoastiat (erityisesti ne joiden pohja on pienikokoinen) voivat olla epävakaita, jos niitä käytetään kaasuliesien ritilöiden päällä. Kiinnitä aina huomiota, että ne asetetaan asianmukaisesti kannattimien päälle.

Keittoastioille, jotka soveltuvat käytettäväksi induktiotasolla

Älä koskaan esikuumenna keittoastiaa tyhjänä, sillä kuumeneminen voi tapahtua nopeasti ja vahingoittaa tarttumaton pintaa. Joka kerta kun keittoastiaa käytetään pesun jälkeen varmista, että pohjan ulkopinta on kuiva. Pohjan erityisen muodon vuoksi siihen voi jäädä vesipisaroita, jotka vapautuvat vesihöyryinä kuumennusvaiheessa. Kyseinen ilmiö ei kuitenkaan ole vaaraksi keittoastian käytölle.

Takuu

Tuotteelle annetaan valmistusvirheitä koskeva takuu. Tuotteelle annetaan 5 vuoden takuu sen hankintapäivämäärästä alkaen. Takuu on voimassa vain, jos tuotetta käytetään kotitalouskäytössä ja käyttö- ja kunnossapito-ohjeiden mukaisesti. Takuu ei ole voimassa, mikäli tuotetta on käytetty väärin, käyttöohjeita ei ole noudatettu tai jos tuotteeseen on kohdistunut iskuja tai se on pudonnut. Huolimattomuudesta, väärästä käytöstä ja ammatillisesta käytöstä syntyneitä vikoja ei pidetä kunnossapitoa tai materiaaleja koskevinä vikoina. Valitukseen ei ole syytä, jos läikkiä, himmentymiä, tummumista tai naarmuja sisä- tai ulkopintaan on syntynyt. Naarmujen esiintyminen ei vaaranna tuotteen käyttöä ennen kaikkea käyttöturvallisuuden kannalta. Takuu on voimassa tuotteen hankintapäivämäärästä alkaen, joka voidaan todistaa liitteenä annetun kuitin perusteella.



MADE IN ITALY

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

4017662