

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



Brug og vedligeholdelse

Ved første brug skal du fjerne alle emballagematerialer, vaske redskabet med sæbevand, koge lidt vand, tørre det og smøre det med olie eller spisefedt. Det er ikke nødvendigt at bruge olie eller madlavningsfedt med genstande i aluminium med slip-letbeklædning; brug ikke oliespray, da de kan danne aflejringer, der ændrer redskabets slip-letevne; brug en varmekilde med egnet størrelse til redskabets bund; er redskabets slip-letevne; sæt redskabet midt på varmekilden med en moderat flamme. Brænd aldrig fedtholdige fødevarer på. Brug ikke skarpe metalredskaber, og skær ikke fødevarer inde i redskabet for at undgå, at slip-letlaget beskadiges uopretteligt. Brug køkkenredskaber i træ, plastik eller silikone; stabl redskabet forsigtigt for at bevare slip-letbeklædningen. Sørg for at håndtaget er strammet før brug og kontrollér det regelmæssigt, det kan løsne sig ved brug.

Låg

Løft låget så du ikke udsættes for udslip af damp eller oliestænk. Vær opmærksom på placeringen af dampventilationshullet for at undgå forbrændinger. Det anbefales at placere hullet på den modsatte side fra betjeningssiden. Glasset kan ved stød blive beskadiget, hvilket normalt viser sig ved, at det går i stykker under tilberedningen. Brug og opbevar det forsigtigt. Undgå tvungen køling med koldt vand. Brug ikke låget, hvis det har revner eller ridser: det kan gå spontant i stykker under brug. Da der er tale om et metalhåndtag, er brug af beskyttelseshandsker obligatorisk. Produkterne og lågene kan bruges i ovn op til 250 °C/480 °F. Da der er tale om stålgreb og -håndtag, er brug af handsker eller beskyttelse altid obligatorisk.

Rengøring

Vi anbefaler at vaske redskabet i hånden med flydende vaskemiddel og en svamp (ikke-slibende/metallisk), brug ikke pulverprodukter eller produkter til rengøring af ovn; i tilfælde af vask i opvaskemaskinen foreslår vi, at du bruger ikke-aggressive vaskemidler og spareprogrammer ved lav temperatur; brugen af opvaskemaskine ændrer ikke redskabets ydelse, men kan ændre dets oprindelige farve; brug af en opvaskemaskine med blødgjort vand kan fremskynde korrosions-/erosionsprocessen for de ikke-belagte aluminiumsdele i tilfælde af dele, der ikke er belagt udvendigt. Brug af olier eller fedt i kombination med virkningen af høje temperaturer kan forårsage synlige pletter, især på lyse belægninger. I tilfælde af gulfarvning af staldelene over tid eller hvis de udsættes for høje temperaturer, f.eks. i ovnen, anbefales det at bruge cremer til rengøring af stål. For at opnå sikre og optimale resultater anbefaler vi at bruge Smegs poleringscreme CREMA INOX. Kontakt et autoriseret servicecenter for oplysninger om tilgængelighed på dit marked.

Advarsel

Overophed aldrig et tomt redskab, hvis det sker, skal redskabet fjernes og lokalet udluftes. Efterlad aldrig madlavning uden opsyn, lad ikke fødevarens væske fordampe. Opbevar det varme redskab utilgængeligt for børn. Lad redskabet afkøle før rengøringen. Når du bruger køkkenredskaber på glaskeramiske plader (induktions-, elektriske modstands- og halogenplader), skal du sørge for, at bunden af redskabet og glaskeramikoverfladen er rene, da snavsrester kan efterlade ridser på pladernes overflade. Træk ikke redskabet hen over pladen, men løft den for at undgå at ridse pladen. Når du bruger et redskab til friturestegning, skal du, før du fylder det med olie, sørge for, at det er koldt, væk fra

vandkilder og tørt. Fyld med olie så der er mindst 5 cm/2 tommer til pandens øverste kant for at sikre tilstrækkelig plads efter fødevaren nedsænkes i olien. Brug ikke redskaber i plastik: nogle plastikmaterialer kan let smelte i varm olie. Lad ikke vand komme i kontakt med varm olie, brug ikke vand til at afkøle redskabet, der lige er brugt til friturestegning, rengør ikke apparatet, mens maden steger. I tilfælde af en oliebrand, brug aldrig vand til at slukke ilden. Brug af vand kan medføre yderligere spredning af den flammende olie. Brug af en ildslukker eller tildækning af redskabet med et metallåg er de bedste metoder til at slukke en eventuel brand. Nogle redskaber (især dem med en lille bund) kan være ustabile, hvis de bruges på riste på gasblus. Vær altid opmærksom på at placere dem korrekt på støtterne.

Vedl brug på induktionskogeplader

Forvarm aldrig et tomt redskab da opvarmningen kan være meget hurtig og beskadige slipletbelægningen. Hver gang køkkenredskabet bruges efter vask, skal du sikre dig, at den udvendige bund er tør. Bundens særlige konformation betyder, at artiklen kan tilbageholde vanddråber, der frigøres i form af damp under opvarmningsfasen. Dette fænomen udgør imidlertid ikke en fare ved brugen af selve redskabet.

Garanti

Produktet er garanteret for defekter, der kan henføres til fremstillingsfejl. Produktgarantien er begrænset til 5 år fra købsdatoen. Garantien er kun gyldig, hvis produktet bruges til husholdningsbrug og i overensstemmelse med vejledningen til brug og vedligeholdelse. Garantien gælder ikke for ikke-kompatibel brug af artiklen, for skader på grund af manglende overholdelse af brugsanvisningen, eller hvis produktet har fået stød eller er tabt. Mangler forårsaget af uagtsomhed, forkert brug og professionel brug betragtes ikke som vedligeholdelses- eller materielle defekter. Opståen af pletter, mattering, misfarvning, ridser i den indvendige eller udvendige belægning udgør ikke en grund til klage. Tilstedeværelsen af ridser forringer ikke brugen af artiklen, især med hensyn til sikkerheden ved brug. Garantien er gyldig fra købsdatoen, der bevises med kvitteringen, der skal vedlægges.



MADE IN ITALY

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

4017662