

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



Användning och underhåll

Vid första användningstillfället avlägsna allt förpackningsmaterial, rengör produkten med vatten och diskmedel, koka upp lite vatten, torka noggrant och smörj med matolja eller maffett. Du behöver inte använda olja eller fett vid tillagning i aluminiumprodukter med icke-häftande beläggning; använd inte oljespray eftersom de kan lämna rester som äventyrar den icke-häftande förmågan; använd en värmekälla vars storlek är anpassad för produktens botten; centrera produkten på värmekällan. En mindre låga är alltid tillräcklig. Låt inte fet mat bränna fast och förkolna. För att förhindra permanenta skador på den icke-häftande beläggningen får vassa metallredskap aldrig användas och skär inte maten medan den är kvar i kärlet. Använd köksredskap av trä, plast eller silikon. Förvara produkten på lämpligt sätt för att bevara den icke-häftande beläggningen i gott skick. Före användning, försäkra dig om att handtaget har fästs. Kontrollera det regelbundet eftersom det kan lossa lite i samband med användningen.

Lock

Lift locket på ett sätt som skyddar mot eventuell utströmmande ånga eller oljestänk. För att undvika skällskador observera noga var hålet för utsläpp av ånga är placerat. Vi rekommenderar att placera hålet på motsatta sidan om sidan för manövrering. Stötar kan skada glaset och leda till att det spricker under tillagningen. Använd och förvara på lämpligt och genomtänkt sätt. Undvik forcerad avkylning med kallt vatten. Använd inte locket om det uppvisar repor eller sprickor: det kan plötsligt gå sönder under användningen. På grund av metallknoppen måste grytvantar användas. Produkterna och locken kan användas i ugnen upp till 250 °C/480 F°. På grund av stålhandtagen och -knoppen måste grytvantar användas.

Rengöring

Vi rekommenderar att diska produkten för hand med ett flytande diskmedel och en svamp (inte slipande svampar eller svampar av metall), använd inte rengöringsmedel i pulverform eller medel för ugnrensning; vid diskning i diskmaskin rekommenderar vi att använda milda rengöringsmedel och ekonomiska rengöringsprogram vid låg temperatur; diskning i diskmaskin förändrar inte produktens funktion men kan påverka dess originalfärg; att använda diskmaskinen med avhärdat vatten kan påskynda korrosion/erosion av delar av aluminium som saknar beläggning i händelse av produkter utan extern beläggning. Användning av olja eller fett kan i kombination med de höga temperaturerna orsaka synliga fläckar, framför allt på ljusa beläggningar. Om delarna av stål gulnar över tid eller utsätts för höga temperaturer, till exempel i ugnen, rekommenderas det att använda rengöringskräm för rostfritt stål. För säkra och optimala resultat rekommenderar vi användning av den glansgivande krämen Smeg CREMA INOX. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för att ta reda på om den finns på din marknad.

Observera

Överhettas aldrig en tom produkt. Om detta sker ta bort produkten och vädra rummet. Lämna aldrig tillagningen utan uppsyn, låt inte vätska från maten förångas. Håll produkten utom räckhåll för barn när den är varm. Låt produkten kylas av innan rengöring. När du använder kastruller och stekpannor på glaskeramikhällar (med induktion som har värmeelement med elektricitet eller halogen), säkerställ att produktens bas och hällens yta är rena eftersom

rester av smuts kan lämna repor på själva ytorna. Dra inte produkten över ytan, lyft den istället för att undvika att ytan repas. Om produkten används för fritering, ska du innan du fyller den med olja försäkra dig om att produkten är kall, på avstånd från vattenkällor och torr. När du fyller på olja, lämna minst 5 cm/2 tum från pannans övre kant för att säkerställa att det finns tillräckligt med plats när maten lagts i. Använd inte redskap i plast: en del plastmaterial tenderar att smälta i varm olja. Låt inte vatten komma i kontakt med varm olja, använd inte vatten för att kyla ner en produkt som nyss använts för att fritera, rengör aldrig apparaten medan maten friteras. I fall av brand som orsakats av olja, använd aldrig vatten för att släcka. Att använda vatten kan leda till att den flammande oljan sprids ytterligare. De bästa metoderna för att släcka en eventuell brand är att använda brandsläckare eller täcka över produkten med ett lock. Vissa husgeråd (särskilt sådana med en liten bas) kan vara instabila om de används på gasspisens håll. Var noga med använda stöd för dessa så att de står stadigt.

För användning på induktionshäll

Värm aldrig en tom produkt, eftersom uppvärmningen kan ske mycket snabbt vilket i sin tur kan skada den icke-häftande beläggningen. Varje gång produkten används efter en rengöring försäkra att botten är torr på utsidan. Bottens speciella utformning innebär nämligen att produkten kan hålla kvar vattendroppar, vilka frigörs i form av ånga under uppvärmning. Detta fenomen utgör dock inte någon risk för att använda själva produkten.

Garanti

Produktens garanti täcker fabrikationsfel. Produktgarantin begränsas till 5 år med start från inköpsdatum. Garantin gäller endast om produkten används för hushållsbruk och i enlighet med användnings- och underhållsanvisningarna. Garantin gäller däremot inte vid felaktig användning av produkten, för skador som orsakats av att bruksanvisningarna inte har följts eller om produkten utsätts för stötar eller om du tappar den i golvet. Skador som orsakas av oaktsamhet, felaktig användning eller användning för professionellt bruk kommer inte att bedömas som underhålls- eller materialfel. Uppkomst av fläckar, att produkten blir matt eller brunfärgad samt repor i beläggningen utvändigt eller invändning utgör inte giltiga skäl för reklamation. Repar äventyrar inte användning av produkten, framför allt inte ur säkerhetssynpunkt. Garantin gäller från och med inköpsdatum vilket ska kunna bevisas med bifogat kvitto.



MADE IN ITALY

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

4017662