

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



Bedienung und Pflege:

Bei der ersten Verwendung alle Verpackungsmaterialien entfernen, das Utensil mit Seifenwasser reinigen, etwas Wasser darin zum Kochen bringen und dann abtrocknen. Eine dünne Schicht Öl oder anderes Speisefett gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen, um die Antihaft-Eigenschaften zu erhalten. Keine Sprühöle verwenden, da diese Rückstände hinterlassen können, die die Antihaftleistung beeinträchtigen. Antihaftbeschichtungen aus Keramik sind extrem hart und kratzfest, aber weniger stoßfest: Deshalb Stöße vermeiden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen. Eine Wärmequelle wählen, die der Größe des Topfbodens entspricht, und das Utensil bei mäßiger Hitze darauf stellen. Fette Speisen niemals verbrennen lassen. Keine scharfen Metallutensilien verwenden und die Speisen niemals im Innern des Utensils schneiden, um unwiderrufliche Schäden an der Antihaftbeschichtung zu vermeiden. Bitte nur Küchenutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden. Das Utensil so aufbewahren, das die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird. Sich vor dem Gebrauch vergewissern, dass die Griffe und Handgriffe fest sitzen. Diese bitte regelmäßig über, da sie sich bei Gebrauch lockern können. Die Produkte können im Backofen bis 250 °C/480 F° verwendet werden.

Glasdeckel:

Den Deckel so anheben, dass man nicht eventuell austretendem Dampf oder Ölspritzern ausgesetzt ist. Bei der Verwendung auf die Positionierung der Öffnung für den durchgehenden Ablass von Dampf achten, um Verbrennungen zu vermeiden. Es wird empfohlen, die Öffnung an der Seite zu positionieren, an der das Utensil nicht gehandhabt wird. Das Glas kann bei Stößen Schäden erleiden, die sich normalerweise während des Garvorgangs durch Bruch desselben zeigen. Den Deckel nicht verwenden, wenn er Kratzer oder Risse aufweist. Es wird eine sorgfältige Verwendung und Verstaueung empfohlen. Eine erzwungene Abkühlung durch kaltes Wasser ist zu vermeiden. Das Produkt kann im Backofen bis 250 °C/480 F° verwendet werden.

Reinigung:

Es wird empfohlen, das Produkt von Hand mit einem flüssigen Reinigungsmittel und einem Schwamm (nicht scheuernd/metallisch) zu reinigen. Keine Pulverprodukte oder Ofenreiniger verwenden. Bei der Reinigung in der Spülmaschine wird empfohlen, nicht aggressive Reinigungsmittel sowie sparsame und niedrige Temperaturzyklen einzusetzen, da hohe Temperaturen und aggressive Reinigungen zu einem Verlust der Antihafteigenschaften der Beschichtung führen können. Die Reinigung in der Spülmaschine beeinträchtigt nicht die Leistung des Utensils, kann jedoch die ursprüngliche Farbe verändern. Zudem kann die Reinigung in der Spülmaschine mit enthärtetem Wasser bei nicht außen beschichteten Produkten den Korrosions-/Erosionsprozess der unbeschichteten Aluminiumteile beschleunigen. Die Verwendung von Ölen und Fetten in Kombination mit der Wirkung der hohen Temperaturen kann das Auftreten von sichtbaren Flecken, vor allem auf hellen Beschichtungen, zur Folge haben. Bei gelblicher Verfärbungen der Stahlteile, die im Laufe der Zeit auftreten können oder wenn sie hohen Temperaturen wie, zum Beispiel, im Backofen ausgesetzt sind, ist es ratsam, spezifische Pasten, wie die Politur Smeg CREMA INOX, für die Reinigung von Stahl zu verwenden. Um zu erfahren, ob dieses Produkt auf Ihrem Markt angeboten wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

Achtung:

Bei den Utensilien und Deckeln ist aufgrund des Griffes und Stahlknafs die Verwendung von Schutzhandschuhen immer zwingend erforderlich. Das Utensil niemals leer erhitzen. Sollte dies geschehen, das Utensil entfernen und den Bereich belüften. Den Garvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Die Flüssigkeiten der Speisen nicht verdunsten lassen. Das heiße Utensil außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Das Utensil vor der Reinigung abkühlen lassen. Wenn Kochutensilien auf Glaskeramikplatten (Induktionskochfeld mit Elektro- oder Halogenwiderstand) verwendet werden, muss sichergestellt werden, dass die Unterseite des Utensils und das Kochfeld sauber sind, da Schmutzrückstände Kratzer auf der Oberfläche der Kochfelder hinterlassen könnten. Das Utensil niemals über das Kochfeld schieben, sondern anheben, um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden. Wenn ein Utensil zum Frittieren verwendet wird, muss vor dem Befüllen mit Öl sichergestellt werden, dass es kalt ist, sich weit ab von Wasserquellen befindet und trocken ist. Mit Öl befüllen, dabei mindestens 5 cm / 2 Zoll zum oberen Pfannenrand lassen, um ausreichend Platz zum Einlegen der Speisen zur Verfügung zu haben. Keine Utensilien aus Kunststoff verwenden: einige Kunststoffmaterialien können im heißen Öl schmelzen. Kein Wasser mit dem heißen Öl in Kontakt bringen, das soeben zum Frittieren verwendete Utensil nicht mit Wasser abkühlen, das Gerät nicht reinigen, während die Speisen frittiert werden. Bei einem Brand, der durch das Öl verursacht wird, niemals Wasser zum Löschen des Feuers verwenden. Die Verwendung von Wasser kann eine weitere Verbreitung des brennenden Öls zur Folge haben. Zum Löschen eines eventuellen Brands sollten am besten ein Feuerlöscher verwendet oder das Utensil mit einem Deckel abgedeckt werden. Einige Utensilien (insbesondere die mit einer Unterseite von geringen Abmessungen) können instabil sein, wenn sie auf Rosten von Gasherden verwendet werden. Sie müssen stets auf geeigneten Halterahmen positioniert werden.

Bei Verwendung auf Induktionskochfeldern:

Das Utensil niemals leer vorheizen, da es sich schnell aufheizen und somit die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bei jeder Verwendung des Kochutensils muss nach dem Spülen sichergestellt werden, dass die Außenfläche des Bodens trocken ist. Die besondere Beschaffenheit des Bodens kann bewirken, dass sich dort Wassertropfen festsetzen, die während der Vorheizphase in Form von Dampf freigesetzt werden könnten. Dieses Phänomen stellt keine Gefahr bei der Verwendung des Utensils selbst dar.

Garantie:

Garantie: Das Produkt ist in Bezug auf Defekte, die auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind, garantiert. Die Garantie des Produkts ist auf 5 Jahre ab Kaufdatum beschränkt. Die Garantie ist nur gültig, wenn das Produkt im Haushaltsbereich und in Übereinstimmung mit den Bedienungs- und Pflegeanleitungen verwendet wird. Die Garantie ist bei unsachgemäßer Verwendung des Artikels, bei Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung verursacht werden, sowie in dem Fall, in dem das Produkt Stöße aufweist oder heruntergefallen ist, ungültig. Die durch Fahrlässigkeit, unsachgemäße Verwendung und professionellen Gebrauch verursachten Schäden werden nicht als Pflege- oder Materialdefekte angesehen. Beanstandungen können bei Auftreten von Flecken, matten Stellen, bräunlichen Verfärbungen, Kratzern auf der Innen- und Außenseite nicht erhoben werden. Das Vorliegen von Kratzern beeinträchtigt die Verwendung des Artikels nicht, insbesondere was die Sicherheit bei der Verwendung betrifft. Die Garantie ist ab Kaufdatum gültig, das mit beizufügendem Beleg nachzuweisen ist.



MADE IN ITALY

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

4017662