

Bedienung und Wartung

Beim ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien entfernen, das Utensil mit Seifenwasser reinigen, etwas Wasser darin zum Kochen bringen, es dann abtrocknen und mit Öl oder Lebensmittelfett einreiben. Es ist nicht erforderlich, bestimmte Öle oder Fette zum Kochen mit Artikeln aus Aluminium mit Antihafbeschichtung zu verwenden. Keine Öl-Sprays verwenden, da diese Rückstände hinterlassen könnten, die die Eigenschaften der Antihafbeschichtung beeinträchtigen. Eine Wärmequelle von geeigneter Größe für den Boden des Utensils verwenden. Das Utensil auf der Wärmequelle von mittlerer Flamme zentrieren. Fette Speisen niemals verbrennen lassen. Keine scharfen Metallutensilien verwenden und die Speisen niemals im Innern des Utensils schneiden, um unwiderrufliche Schäden an der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden. Das Utensil sorgfältig aufbewahren, um die Antihafbeschichtung zu erhalten. Sicherstellen, dass der Knauf vor der Verwendung befestigt wird, und diesen regelmäßig überprüfen, da er sich durch die Verwendung lockern könnte.

Abdeckung

Den Deckel so anheben, dass man nicht eventuell austretendem Dampf oder Ölspritzern ausgesetzt ist. 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. Es wird eine sorgfältige Verwendung und Verstauung empfohlen. Eine erzwungene Abkühlung durch kaltes Wasser ist zu vermeiden. Nicht verwenden, wenn der Deckel Kratzer oder Risse aufweist: Er kann während seiner Verwendung plötzlich zerbrechen. Aufgrund des Metallknaufs ist die Verwendung von Schutzhandschuhen obligatorisch. Die Produkte und die Deckel ermöglichen die Verwendung im Backofen bis zu 250 °C/480 F°. Aufgrund des Griffes und Stahlknaufs ist die Verwendung von Schutzhandschuhen immer obligatorisch.

Reinigung

Es empfiehlt sich, diese unter Verwendung von Reinigungsmittel und Schwamm (nicht scheuernd/kein Metallschwamm) von Hand zu spülen. Keine Reinigungspulver oder Produkte zur Backofenreinigung verwenden. Bei der Verwendung eines Geschirrspülers empfehlen wir hingegen, nicht aggressive Spülmittel und Sparprogramme mit niedriger Temperatur zu nutzen. Der Einsatz eines Geschirrspülers beeinträchtigt die Leistungen des Utensils nicht, jedoch könnte sich die ursprüngliche Farbe verändern. Die Verwendung des Geschirrspülers mit enthärtetem Wasser kann den Korrosions-/Erosionsprozess der nicht beschichteten 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 Ofen ausgesetzt sind, ist es ratsam, spezifische Pasten für die Reinigung von Stahl zu verwenden. Für ein sicheres und optimales Ergebnis empfehlen wir die Verwendung des Smeg-Glanzreinigers CREMA INOX. Um zu erfahren, ob dieses Produkt auf Ihrem Markt angeboten wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

Achtung

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 Glaskeramikkochfeldern (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 verschieben, 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 Wärmequellen 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. Kein Kochbesteck 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 lodernden 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.

Für die Verwendung auf Induktionskochfeldern

Das Utensil niemals leer vorheizen, da es sich schnell aufheizen und somit die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bei jedem Gebrauch 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 jedoch keine Gefahr für die Verwendung des Utensils selbst dar.

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 Wartungsanleitungen 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 Wartungs- 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