kuivataan välittömästi huolellisesti. Jos haluat käyttää astianpesukonetta, suosittelemme, että veitset erotetaan muista esineistä, että pesulämpötila ei ylitä 55°C (131°F) ja että vältetään aggressiivisia pesuaineita.

Miten veitsilohko pestään: Veitsilohkoa ei voi pestä astianpesukoneessa. Veitsilohko on pestävä pehmeällä ja kostealla liinalla.

Miten veitset teroitetaan: Teroita veitset tarvittaessa teroittimella tai hiomakivellä. Jos käytössä on veitsenteroitin, aseta veitsenterä yksinkertaisesti aukkoon ja vedä sitä varovasti muutaman kerran. Jos haluat käyttää hiomakiveä, varmista, että sen kovuus on suurempi kuin veitsen.

Lisäneuvoja: Vältä leikkaamista kovilla pinnoilla, kuten kivi, metalli tai lasi.

SMEG tavanomainen tuotetakuu - keittiövälineet / keittiötarvikkeet

SMEG takaa tämän tuotteen virheiden varalta.

Tämä tavanomainen tuotetakuu ei vaikuta lakisääteiseen takuuseen perustuviin oikeussuojakeinoihin, jotka kuluttajalla on myyjää vastaan vaatimustenmukaisuuden virheiden osalta maksutta.

Jos SMEGin asiakaspalveluun (katso asiakaspalvelun yhteystietoluettelo) on ilmoitettu virheestä, jonka SMEGin valtuutettu huolto on varmentanut, tuote korjataan maksutta joko korjaamalla tai vaihtamalla.

Takuu on voimassa, jos tuotetta, vaikka se olisi ostettu arvonlisäverotunnisteella, käytetään yksinomaan kotitalouskäyttöön käyttö- ja huolto-ohjeiden mukaisesti.

Takuu ei ole voimassa paitsi tuotteen epäasianmukaisen käytön/huollon myös kulumisen, vahingossa tapahtuvan vahingoittumisen ja esimerkiksi tahrojen, himmentymisen, tummumisen, naarmujen jne. tapauksessa.

Takuu on voimassa 2 vuotta tavaran toimituspäivästä. Toimituspäivä on todistettava voimassa olevalla ostoasiakirjalla (esim. ostokuitilla tai vastaavalla asiakirjalla).

Takuu on voimassa kuluttajan asuinalueella, johon SMEG-konserniin kuuluva yritys on sijoittautunut.

NO

Kniv- og blokkmateriale: Alle kniver er laget av rustfritt tysk høykvalitetsstål. Knivblokken er laget av akasietre omsluttet av pulverlakkert karbonstål og har føtter i sklisikker EVA-gummi. Alle akasietremotiver er naturlige og derfor unike.

Før første gangs bruk: Før første gangs bruk må man vaske knivene for hånd med en klut eller fin svamp dyppet i varmt såpevann. Tørk av grundig etter vask.

Hvordan vaske knivene: Teoretisk sett kan alle SMEG-kniver vaskes i oppvaskmaskin. For å forlenge levetiden til knivene anbefales det dog å vaske dem for hånd med en klut eller en fin svamp dyppet i varmt vann og såpe, og deretter tørke av grundig. Hvis man derimot ønsket å bruke oppvaskmaskin, anbefales det å skille knivene fra annen oppvask, aldri overskride en vasketemperatur på 131°F (55°C) og unngå etsende vaskemidler.

Hvordan vaske knivblokken: Knivblokken kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Knivblokken må vaskes med en myk og fuktig klut.

Hvordan slipe knivene: Knivene må slipes, når nødvendig, med en knivsliper eller slipestål. Hvis det brukes en knivsliper, er det tilstrekkelig å stikke den inn og dra bladet fram og tilbake noen ganger. Hvis man ønsker å bruke slipestål, må stålet ha en høyere hardhetsgrad enn kniven.

Ytterligere råd: Unngå å kutte på harde overflater som stein, metall eller glass.

SMEG konvensjonell produktgaranti - Cookware/Kitchenware

SMEG garanterer dette produktet mot samsvarsrelaterte defekter.

Denne konvensjonelle garantien påvirker ikke rettsmidlene i den lovbestemte garantien, som forbrukeren har til rådighet gratis overfor selger for samsvarsrelaterte defekter.

Hvis det varsles om manglende samsvar til SMEG kundeservice (se kontaktliste for kundeservice), som senere verifiseres av SMEG autorisert service, vil erstatning være gratis, enten ved reparasjon eller utskifting av produktet.

Garantien er gyldig hvis produktet, selv om det er blitt kjøpt med et foretaksnummer, brukes utelukkende til husholdningsbruk og i samsvar med instruksjonene for bruk og vedlikehold.

Garantibetingelsene gjelder ikke for ikke-kompatibel bruk/vedlikehold av produktet, ei heller for slitasje, utilsiktet skade og eksempelvis forekomst av flekker, misfarging, brunering, riper, osv.

Garantien er gyldig i 2 år fra datoen for levering av varene. Leveringsdato må fremlegges gjennom et dokument som er gyldig for skatteformål (f.eks. kvittering eller tilsvarende dokument).

Garantien gjelder på forbrukerens bostedsområde hvor en forhandler i SMEG-konsernet har utsalgssted.

ZH

刀具和刀座的材料: 所有刀具均由优质德国不锈钢制成。 刀座由相思木制成，主体为粉末涂层碳钢并带有防滑EVA支脚。 洋槐木表面的图案均为天然形成，因此独一无二。

初次使用之前: 首次使用前，请使用防刮擦软布或海绵，搭配温洗洁精水手洗刀具。洗涤后立即擦除残余水分。

清洗刀具: 从技术角度而言，所有SMEG刀具均可放入洗碗机清洗。但是为了延长刀具的使用寿命，我们建议您始终使用温洗洁净水、防刮擦的软布或海绵手洗刀具，并在清洗后彻底擦除残余水分。 如果您想使用洗碗机，建议将刀具与其他物品分开清洗，清洗温度不可超过55°C（131°F）且不得使用腐蚀性清洁产品。

清洗刀座: 刀座不可放入洗碗机中清洗。 使用浸水的软布擦洗刀座。

磨刀: 必要时请使用磨刀器或磨刀棍。 若使用磨刀器，只需将刀片置入狭槽并轻柔拉动数次即可。 如果您希望使用磨刀棍，请确保其硬度高于刀具本身。

其他提示: 避免在坚硬台面，例如石头、金属或玻璃案板上切割食物。

SMEG产品常规保修 - 炊具/厨具

SMEG保证本产品不存在合规缺陷。

常规保修不干涉法定保修规定，消费者可以免费享受与卖方合规缺陷相关的保修。

如果向SMEG客户服务上报合规缺陷（请参阅客户服务联系人列表）并经过SMEG授权售后服务的验证，则缺陷将通过维修或更换免费得到补救。

如果产品（包括增值税采购）仅供家庭使用并符合使用及维护说明，则保修有效。

保修不适用于不合理的产品使用/保养或正常磨损、意外损坏以及出现污渍、混浊、褐变、划痕等情况。

保修期为自产品交付之日起2年。必须通过有效的税务文件证明交货日期（例如，正规发票或类似材料）。

保修适用于SMEG集团在消费者居住国家/地区所设立的公司。

AR

مادة السكاكين وحامل السكاكين: جميع السكاكين مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ الألماني عالي الجودة. حامل السكاكين مصنوع من خشب السنط ويحتوي على جسم من الفولاذ الكربوني المطلي بالمسحوق مع أرجل من الإثيلين فينيل أسيتات لمنع الانزلاق. جميع أنماط خشب السنط طبيعية وبالتالي تكون فريدة من نوعها.

قبل الاستخدام الأول: قبل الاستخدام الأول، اغسل السكين يدويًا في ماء دافئ وصابون باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة غير خادشة. جففها جيداً بعد الغسيل فوراً.

كيفية غسيل السكاكين: من الناحية الفنية، جميع سكاكين SMEG آمنة للغسيل في غسالة الأطباق. بالرغم من ذلك، فإنه لإطالة عمر السكين الخاص بك، نوصي بشدة بالغسيل اليدوي دائمًا بماء دافئ ومخلوط بالصابون، باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة غير خادشة، مع تجفيفها جيدًا وفورًا. إذا احتجت إلى استخدام غسالة الأطباق، افصل السكاكين عن الأشياء الأخرى، ولا تتجاوز درجة حرارة غسيل °131 فهرنهايت (°55 درجة)، وتجنب المنظفات العدوانية.

كيفية غسيل حامل السكاكين: حامل السكاكين ليس آمناً للغسيل في غسالة الأطباق. يجب تنظيف حامل السكاكين بقطعة قماش ناعمة ومبللة.

كيفية شحذ السكاكين: قم بشحذ السكين، عند الحاجة، باستخدام مسن السكاكين أو فولاذ الشحذ. في حالة استخدام مسن السكاكين، ضع ببساطة نصل السكين في الفتحة واسحبه برفق عدة مرات. إذا كنت تفضل استخدام فولاذ الشحذ، فتأكد من أنه يمتلك عامل صلابة أعلى من السكين.

مزيد من الاقتراحات: تجنب القطع على أسطح صلبة مثل الحجر أو المعدن أو الزجاج.

الضمان التقليدي لمنتج SMEG - أواني الطهي/أدوات المطبخ

تضمن SMEG هذا المنتج ضد عيوب المطابقة.

هذا الضمان التقليدي لا يؤثر على أحكام الضمان القانوني، الذي يتمتع به المستهلك من دون تكلفة في مواجهة البائع عن عيوب المطابقة

في حالة إبلاغ خدمة عملاء SMEG (يُرجَى مراجعة قائمة عناوين الاتصال الخاصة بخدمة العملاء) بوجود عيب في المطابقة، وتم التأكد من الأمر عن طريق خدمة ما بعد البيع المعتمدة من SMEG، فستتم معالجة العيب من دون تكلفة، إما بالتصليح أو بالاستبدال.

حتى في حالة شراء المنتج عن طريق رقم ضريبة قيمة مضافة، فلن يسري الضمان إلا في حالة استعمال المنتج حصرًا للاستخدام المنزلي، ووفقًا لتعليمات الاستخدام والصيانة.

لا يسري الضمان في حالة عدم الامتثال لتعليمات استخدام المنتج/صيانته، أو في حالة الاهتراء والبلى الطبيعيين، أو في حالة التلف غير المقصود، وعلى سبيل المثال، في حالة ظهور بقع وانطفاء اللمعة واسمرار اللون والخدوش، الخ

يسري الضمان لمدة عامان من تاريخ توصيل المنتج. يجب تقديم ما يثبت تاريخ التوصيل عن طريق مستند ضريبي صالح (مثل إيصال ضريبي أو مستند مماثل).

ينطبق الضمان في بلد إقامة المستهلك حيث توجد شركة مجموعة SMEG.

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

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 VEDLIGEHOLDELSE
KÄYTTÖ JA KUNNOSSAPITO
BRUK OG VEDLIKEHOLD
使用和维保
الاستخدام والصيانة

91477B261/D

IT

Materiale dei coltelli e del ceppo: Tutti i coltelli sono realizzati in acciaio inossidabile tedesco di alta qualità. Il ceppo coltelli è realizzato in legno di acacia e ha un corpo in acciaio al carbonio verniciato a polvere con piedini in EVA anti-slittamento. Tutti i motivi del legno di acacia sono naturali e quindi unici.

Prima del primo utilizzo: Prima del primo utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, utilizzando un panno o una spugna antigraffio. Asciugare accuratamente subito dopo il lavaggio.

Come lavare i coltelli: Tecnicamente, tutti i coltelli SMEG sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la durata dei coltelli, raccomandiamo di lavarli sempre a mano con acqua calda e sapone, utilizzando un panno o una spugna antigraffio, e di asciugarli subito con cura. Nel caso in cui vogliate usare la lavastoviglie, si consiglia di separare i coltelli dagli altri oggetti, non superare la temperatura di lavaggio di 55°C (131°F) ed evitare detergenti aggressivi.

Come lavare il ceppo coltelli: Il ceppo coltelli non può essere lavato in lavastoviglie. Il ceppo coltelli deve essere lavato con un panno umido e morbido.

Come affilare i coltelli: Affilare i coltelli, quando necessario, utilizzando un affilacoltelli o un acciaino. Se si utilizza un affilacoltelli, è sufficiente inserire la lama del coltello nella fessura e tirarla delicatamente per un paio di volte. Se si preferisce utilizzare un acciaino, assicurarsi che abbia un grado di durezza superiore a quello del coltello.

Ulteriori suggerimenti: Evitare di tagliare su superfici dure come pietra, metallo o vetro.

Garanzia Convenzionale Prodotti SMEG - Cookware/Kitchenware

SMEG garantisce il presente prodotto dai difetti di conformità.

La presente garanzia convenzionale non pregiudica i rimedi della garanzia legale, di cui il consumatore dispone gratuitamente nei confronti del venditore per i difetti di conformità.

A fronte di un difetto di conformità, segnalato al servizio clienti SMEG (si veda elenco contatti servizio clienti), successivamente accertato dall'assistenza autorizzata SMEG, è previsto il ripristino gratuito del prodotto, mediante riparazione o sostituzione dello stesso.

La garanzia è valida se il prodotto, ancorché acquistato con partita iva, venga utilizzato esclusivamente per uso domestico e in conformità con le istruzioni d'uso e di manutenzione.

L'applicabilità della garanzia è esclusa, oltreché in caso di utilizzo/manutenzione non conformi del prodotto, anche in caso di usura, danni accidentali e, a titolo esemplificativo, insorgenza di macchie, opacizzazioni, imbrunimenti, graffi ecc.

La garanzia ha validità di 2 anni decorrenti dalla data di consegna del bene. La prova della data di consegna deve essere fornita tramite un documento valido agli effetti fiscali (ad esempio, scontrino fiscale o documento equipollente).

La garanzia si applica nel territorio di residenza del consumatore ove abbia sede una società del Gruppo SMEG.

EN

Material of knives and knife block: All knives are made of high-quality German stainless steel. The knife block is made of acacia wood and has a powder coated carbon steel body with EVA feet to prevent skidding. All acacia wood patterns are natural and therefore unique.

Before first use: Before first use, handwash the knife in warm, soapy water using a non-scratch cloth or sponge. Dry thoroughly immeditely after washing.

How to wash the knives: Technically, all SMEG knives are dishwasher safe. However, to prolong the longevity of your knife, we warmly recommend to always handwash with warm, soapy water, using a non-scratch cloth or sponge, and to dry thoroughly immeditely. In case you need to use a dishwasher, separate the knives from other objects, do not exceed washing temperature of 131°F (55°C), and avoid aggressive detergents.

How to wash the knife block: The knife block is not dishwasher safe. The knife block is to be cleaned with a soft damp cloth.

How to sharpen the knives: Sharpen the knife, when needed, using a knife sharpener or a sharpening steel. In case you are using a knife sharpener, simply put the knife's blade in the slot and gently pull it through a couple of times. If you prefer using a sharpening steel, make sure it has a higher hardness factor than the knife.

Further suggestions: Avoid cutting on hard surfaces such as stone, metal or glass.

SMEG Product conventional warranty - Cookware/Kitchenware

SMEG warrants this product against conformity defects.

This conventional warranty does not affect the provisions of the statutory warranty, which the consumer enjoys free of charge with respect to the seller for conformity defects.

If a conformity defect is reported to SMEG Customer Service (see Customer Service Contact List) and is verified by SMEG authorised after-sales service, the defect will be remedied free of charge, either by repair or replacement.

The warranty is valid if the product, even if purchased with a VAT number, is used exclusively for household use and in accordance with the use and maintenance instructions.

The warranty is not applicable in the case of non-compliant product use/maintenance or for normal wear and tear, accidental damage and, by way of example, the occurrence of stains, opacification, browning, scratches, etc.

The warranty is valid for 2 years from the date of delivery of the product. Proof of date of delivery must be provided through a valid tax document (e.g., tax receipt or equivalent document).

The warranty applies in the consumer's country of residence where a SMEG group company is established.

FR

Matériau des couteaux et du bloc de couteaux: Tous les couteaux sont fobriqués en ocier inoxydoble ollemond de houte quolité. Le bloc de couteaux est en bois d'acacia et possède un corps en acier au carbone revetu de peinture en poudre avec des pieds en EVA pour éviter tout glissement. Tous les modèles en bois d'acacia sont naturels et donc uniques.

Avant la première utilisation: Avant la première utilisotion, lavez le couteau à la main dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une lovette ou d'une éponge qui ne raye pos. Séchez le couteou immédiotement après l'avoir lové.

Comment laver les couteaux: Techniquement, tous les couteoux du SMEG possent ou love-voisselle. Cependont, pour prolonger la durée de vie de votre couteau, nous vous recommandons vivement de toujours le laverà la main à l'eau chaude et savonneuse, à l'aide d'une lavette ou d'une éponge non abrasive, et bien sécher immédiatement après le lovage. Si vous devez utiliser un lave-vaisselle, séparez les couteaux des autres objets, ne dépassez pas la température de lavoge de 55°C (131°F) et évitez les détergents agressifs.

Comment laver le bloc de couteaux: Le bloc de couteaux ne passe pas ou lave-voisselle. Le bloc de couteaux doit etre nettoyé avec un chiffon doux et humide.

Comment aiguiser les couteaux: Aiguisez le couteau, si nécessaire, à l'aide d'un aiguiseur ou d'un fusil à aiguiser. Si vous utilisez un aiguiseur, il suffit de placer la lame du couteau dans la fente et de lo tirer délicatement deux ou trois fois. Si vous préférez utiliser un fusil à aiguiser, assurez-vous qu'il a un niveau de dureté plus élevé que celui du couteou.

Autres conseils: Évitez de couper sur des surfoces dures telles que la pierre, le métal ou le verre.

Garantie conventionnelle des produits SMEG - Cookware/Kitchenware

Smeg garantit ce produit contre les défauts de conformité.

Cette garantie conventionnelle n'affecte pas les recours de la garantie légale, que le consommateur dispose gratuitement contre le vendeur pour défauts de conformité.

En cas de défaut de conformité signalé au service clientèle de SMEG (voir la liste des contacts du service clientèle) et vérifié par la suite par le centre de service agréé de SMEG, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement.

La garantie est valable si le produit, même s'il a été acheté avec la TVA, est utilisé exclusivement à des fins domestiques et conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien.

L'application de la garantie est exclue non seulement en cas d'utilisation/entretien inapproprié du produit, mais aussi en cas d'usure, de dommages accidentels et, à titre d'exemple, d'apparition de taches, de ternissement, d'assombrissement, de rayures, etc.

La garantie est valable pendant 2 ans à compter de la date de livraison des marchandises. La preuve de la date de livraison doit être apportée au moyen d'un document fiscal valable (par exemple, un reçu fiscal ou un document équivalent).

La garantie s'applique sur le territoire de résidence du consommateur où une société du groupe SMEG a son siège.

DE

Material der Messer und des Messerblocks: Alle Messer sind aus hochwertigem deutschem Edelstahl gefertigt. Der Messerblock besteht aus Akazienholz und hat einen Körper aus pulverbeschichtetem Kohlenstoffstahl mit rutschfesten EVA-Füßen. Alle Maserungen des Akazienholzes sind naturbelassen und somit einzigartig.

Vor dem ersten Gebrauch: Das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem

Wasser und Seife und einem Tuch oder kratzfesten Schwamm waschen. Gleich nach dem Waschen gründlich abtrocknen.

Waschen der Messer: Technisch gesehen sind alle SMEG-Messer spülmaschinenfest. Um die Lebensdauer der Messer zu verlängern, empfehlen wir jedoch, sie immer von Hand mit warmem Seifenwasser, einem Tuch oder einem kratzfesten Schwamm zu waschen und sofort gründlich abzutrocknen.

Bei Verwendung des Geschirrspülers ist es ratsam, die Messer von anderen Gegenständen zu trennen, die Spültemperatur von 131°F (55°C) nicht zu überschreiten und aggressive Reinigungsmittel zu vermeiden.

Waschen des Messerblocks: Der Messerblock darf nicht in der Spülmaschine gespült werden. Der Messerblock sollte mit einem feuchten, weichen Tuch abgewaschen werden.

Schärfen der Messer: Die Messer bei Bedarf mit einem Messerschärfer oder einem Wetzstahl schärfen. Bei Verwendung eines Messerschärfers genügt es, die Messerklinge in den Schlitz einzusetzen und einige Male vorsichtig herauszuziehen. Bei Verwendung eines Wetzstahls ist sicherzustellen, dass er einen höheren Härtegrad als das Messer aufweist.

Zusätzliche Empfehlungen: Das Schneiden auf harten Oberflächen wie Stein, Metall oder Glas vermeiden.

Konventionelle Produktgarantie SMEG - Kochgeschirr/Küchengeschirr

SMEG garantiert dieses Produkt auf Konformitätsfehler.

Diese konventionelle Garantie berührt nicht die Rechtsmittel der gesetzlichen Garantie, über die der Verbraucher gegenüber dem Verkäufer für Konformitätsmängel unentgeltlich verfügt.

Im Falle eines Konformitätsfehlers, der dem SMEG-Kundendienst gemeldet wird (siehe Kontaktliste des Kundendienstes) und später vom autorisierten SMEG-Kundendienst festgestellt wurde, wird das Produkt kostenlos entweder durch Reparatur oder Austausch wiederhergestellt.

Die Garantie ist gültig, wenn das Produkt trotz Erwerb mit einer Umsatzsteuer-Identifikationsnummer ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und in Übereinstimmung mit den Gebrauchs- und Wartungsanweisungen verwendet wird.

Die Anwendung der Garantie ist ausgeschlossen, sowohl bei nicht vorschriftsmäßiger Verwendung/Wartung des Produkts als auch bei Verschleiß, versehentlichen Schäden und, ohne Einschränkung, bei Auftreten von Flecken, Mattierungen, bräunlichen Färbungen, Kratzer usw.

Die Garantie gilt für 2 Jahre ab Lieferdatum der Ware. Der Nachweis des Lieferdatums muss durch einen gültigen Steuerbeleg (z. B. Kassenbon oder gleichwertiges Dokument) erbracht werden.

Die Garantie gilt im Wohnsitzgebiet des Verbrauchers, in dem eine Niederlassung der SMEG-Gruppe vorhanden ist.

NL

Materiaal messen en blok: Alle messen zijn gemaakt van Duits roestvrij staal van hoge kwaliteit. Het messenblok is gemaakt van acaciahout en heeft een gepoedercoate carbonstalen behuizing met antislip voetjes gemaakt van EVA. Alle patronen van het acaciahout zijn natuurlijk en daarom uniek.

Vóór het eerste gebruik: Was het mes voor het eerste gebruik met de hand met warm zeepwater met een niet-krassend doekje of sponsje. Direct na het wassen goed afdrogen.

Hoe de messen af te wassen: Technisch gezien zijn alle messen van SMEG vaatwasmachinebestendig. Om de levensduur van de messen te verlengen, raden wij u echter aan om ze altijd met de hand af te wassen met warm zeepwater, met een niet-krassend doekje of sponsje, en ze onmiddellijk zorgvuldig af te drogen. Als u ze in de vaatwasser wilt afwassen, raden wij u aan de messen van andere voorwerpen te scheiden, de wastemperatuur van 55°C (131°F) niet te overschrijden en geen agressieve afwasmiddelen te gebruiken.

Hoe het messenblok te wassen: Het messenblok mag niet in de vaatwasser. Het messenblok moet met een zachte, vochtige doek gewassen worden.

Hoe de messen te slijpen: Slijp messen, indien nodig, met een messenslijper of een aanzetstaal. Als u een messenslijper gebruikt, steekt u het blad van het mes in de gleuf en trekt u het er voorzichtig een paar keer doorheen. Als u liever een aanzetstaal gebruikt, zorg er dan voor dat het harder is dan het mes.

Extra aanbevelingen: Vermijd snijden op harde oppervlakken zoals steen, metaal of glas.

SMEG Conventionele Productgarantie - Cookware/Kitchenware

SMEG biedt garantie voor dit product in geval van conformiteitsgebreken.

Deze conventionele garantie heeft geen invloed op de rechtsmiddelen van de wettelijke garantie, waarover de consument kosteloos beschikt ten opzichte van de verkoper wegens conformiteitsgebreken.

Indien een conformiteitsgebrek wordt gemeld bij de klantenservice van SMEG (zie Contactlijst klantenservice), dat vervolgens wordt geverifieerd door het geautoriseerde servicecentrum van SMEG, wordt het product kosteloos gerepareerd of vervangen.

De garantie is geldig als het product, zelfs indien gekocht met een btw-nummer, uitsluitend wordt gebruik voor huishoudelijke toepassingen en in overeenstemming met de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen.

De garantie is niet van toepassing in het geval van niet-conform gebruik/onderhoud van het product, en ook niet in geval van slijtage, onopzettelijke schade en, bijvoorbeeld, het ontstaan van vlekken, dof worden, bruinverkleuring, krassen, enz.

De garantie is 2 jaar geldig vanaf de datum van levering van de goederen. Het bewijs van de leverdatum moet worden geleverd door middel van een geldig belastingsdocument (bijv. ontvangstbewijs of gelijkwaardig document).

De garantie geldt in het woongebied van de consument waar een bedrijf van de SMEG-groep is gevestigd.

ES

Materiai de los cuchillos y del taco de cuchillos: Todos los cuchillos est6n hechos de acero inoxidable alem6n de alta calidad. El taco de cuchillos est6 hecho de modera de acacia y tiene un cuerpo de acero al carbono con recubrimiento en polvo y patos de EVA para evitar deslizamientos. Todos los patrones de modera de acacia son naturales y, por tanto, unicos.

Antes del primer uso: Antes del primer uso, lave a mano el cuchillo con agua tibia y jab6n usando un pano o una esponja no abrasiva. Seque inmediatamente después del lavado.

Como lavar los cuchillos: Técnicamente, todos los cuchillos SMEG se pueden lavar en lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida util de su cuchillo, le recomendamos lavarlo siempre a mano con agua tibia y jab6n, usando un pano o una esponja no abrasivos, y secar bien inmediatamente después del lavado. Si necesita usar un lavavajillas, separe los cuchillos de otros objetos, no supere una temperatura de lavado de 131°F (55°C) y evite los detergentes agresivos.

Como lavar el taco de cuchillos: El taco de cuchillos no se puede lavar en lavavajillas. El taco de cuchillos se debe limpiar con un pano suave humedecido.

Como afilar los cuchillos: Afile el cuchillo cuando sea necesario, usando un afilador o una chaira. Si utiliza un afilador de cuchillos, coloque la hoja del cuchillo en la ranura y deslicela suavemente un par de veces. Si prefiere usar una chaira, asegurese de que tenga un factor de dureza mayor que el del cuchillo.

Recomendaciones adicionales: Evite cortar en superficies duras tales corno piedra, metal o vidrio.

Garantía convencional productos SMEG - Utensilios/menaje de cocina

SMEG garantiza este producto contra defectos de conformidad.

Esta garantía convencional no afecta a los recursos de la garantía legal, de los que dispone gratuitamente el consumidor frente al vendedor por defectos de conformidad.

En caso de defecto de conformidad comunicado al servicio de atención al cliente de SMEG (véase la lista de contactos del servicio de atención al cliente) y verificado posteriormente por el servicio de asistencia autorizado de SMEG, se procederá a la reparación o sustitución gratuita del producto.

La garantía es válida si el producto, aunque se haya adquirido con un número de IVA, se destina exclusivamente a un uso doméstico, de acuerdo con las instrucciones de uso y mantenimiento.

La garantía queda excluida no solo en caso de uso o mantenimiento inadecuados del producto, sino también en caso de desgaste, daños accidentales y, a modo de ejemplo, si el producto presenta manchas, opacidad, oscurecimiento, arañazos, etc.

La garantía es válida durante 2 años a partir de la fecha de entrega de la mercancía. La fecha de entrega deberá acreditarse mediante un documento válido a efectos fiscales (por ejemplo, recibo fiscal o documento equivalente).

La garantía se aplica en el territorio de residencia del consumidor donde esté establecida una empresa del Grupo SMEG.

PT

Material das facas e do bloco: Todas as facas são realizadas em aço inoxidável alemão de alta qualidade. O bloco de facas é realizado em madeira de acácia e tem um corpo em aço de carbono envernizado em pó com pés em EVA antideslizantes. Todos os padrões da madeira de acácia são naturais, e, portanto, únicos.

Antes da primeira utilização: Antes da primeira utilização, lave a faca à mão com água quente e sabão, utilizando um pano ou uma esponja antirriscos. Seque cuidadosamente imediatamente após a lavagem.

Como lavar as facas: Tecnicamente, todas as facas SMEG podem ser lavadas à máquina. Contudo, para prolongar a duração das facas, recomendamos lavá-las sempre à mão com água quente e sabão, utilizando um pano ou uma esponja antirriscos, e depois secá-las imediatamente com cuidado. Se desejar lavá-las à máquina, aconselhamos a separar as facas dos outros utensílios, não ultrapassar a temperatura de lavagem de 131°F (55°C) e evitar detergentes agressivos.

Como lavar o bloco das facas: O bloco das facas não pode ser lavado à máquina. O bloco das facas deve ser lavado com um pano húmido e macio.

Como afiar as facas: Afie as facas, quando necessário, utilizando um afiador de facas ou afiador de aço. Se utilizar um afiador de facas, é suficiente inserir a lâmina da faca na fenda e puxá-la delicadamente algumas vezes. Se preferir utilizar um afiador de aço, certifique-se de que tem um grau de dureza superior ao da faca.

Recomendações adicionais: Evite cortar em superfícies duras como pedra, metal ou vidro.

Garantia Convencional Produtos SMEG - Panelas/Utensílios de Cozinha

A SMEG garante este produto contra defeitos de conformidade.

Esta garantia convencional não afeta os recursos da garantia legal, que o consumidor tem gratuitamente contra o vendedor por defeitos de conformidade.

Se uma falta de conformidade for reportada ao Serviço de Apoio ao Cliente SMEG (consultar a Lista de Contato do Serviço de Apoio ao Cliente), que foi verificada pela Assistência Autorizada SMEG, o produto será reparado gratuitamente, seja por reparação ou substituição.

A garantia é válida se o produto, embora adquirido com um número de IVA, for utilizado exclusivamente para uso doméstico e em conformidade com as instruções de utilização e manutenção.

A garantia não é aplicável, nem no caso de utilização/manutenção não conforme do produto, mesmo no caso de desgaste, danos acidentais e, sem limitação, a ocorrência de manchas, opacificações, escurecimentos, arranhões, etc.

A garantia é válida por 2 anos a partir da data de entrega da mercadoria. A prova da data de entrega deve ser fornecida por meio de um documento fiscal válido (por ex., recibo de imposto ou documento equivalente).

A garantia aplica-se no território de residência do consumidor onde está estabelecida uma empresa do grupo SMEG.

RU

Материалы ножей и подставки: Все ножи изготовлены из высококачественной немецкой нержавеющей стали. Подставка для ножей выполнена из древесины акации, корпус из углеродистой стали с порошковой покраской, опорные ножки из нескользящего материала EVA. Вся текстура древесины акации является натуральной, с неповторяющимся уникальным рисунком.

Перед первым использованием: Перед первым использованием вымойте нож вручную теплой водой с мылом; используйте салфетку или неабразивную губку. Сразу тщательно вытрите насухо вымытый нож.

Как мыть ножи: С технической точки зрения все ножи SMEG подходят для мытья в посудомоечной машине. Тем не менее, чтобы продлить срок службы ножей, мы рекомендуем мыть их вручную теплой водой с мылом, пользуясь при этом салфеткой или неабразивной губкой, а затем сразу тщательно вытирать насухо. Если же вы предпочитаете мойку в посудомоечной машине, рекомендуется отделять ножи от другой посуды, не превышать температуру мойки 131°F (55°C) и не использовать агрессивные моющие средства.

Как мыть подставку для ножей: Подставка для ножей не предназначена для мойки в посудомоечной машине. Ее следует очищать мягкой влажной салфеткой.

Как точить ножи: При необходимости заточки ножей пользуйтесь точилкой или мусатом. При использовании точилки достаточно вставить лезвие ножа в прорезь и пару раз плавно потянуть на себя. Если вы предпочитаете пользоваться мусатом, то убедитесь в том, что степень твердости этого приспособления выше, чем у ножа.

Дополнительные рекомендаци: Избегайте резки на твердых поверхностях из камня, металла или стекла.

Добровольная гарантия на продукцию SMEG - Тепловое оборудование / Кухонная посуда

КОМПАНИЯ SMEG предоставляет на данное изделие гарантию от несоответствия.

Настоящая добровольная гарантия не влияет на условия гарантии, установленной законом, которая бесплатно предоставляется потребителю в отношении продавца для защиты в случае несоответствия.

При обнаружении несоответствия и уведомлении об этом службы поддержки клиентов SMEG (см. соответствующий список контактов), уполномоченный центр SMEG проверит и подтвердит его действительное наличие, после чего будет произведен бесплатный ремонт изделия либо его замена.

Гарантия действительна в том случае, если изделие, даже если оно было приобретено юридическим лицом, используется исключительно для бытовых нужд и в соответствии с инструкцией по эксплуатации и техническому обслуживанию.

Гарантия не имеет силу в случае ненадлежащей эксплуатации/обслуживания изделия. Кроме того, гарантия не применяется в случае износа, случайных повреждений и пр., например, при появлении пятен и царапин, потери блеска, потемнении и т.п.

Гарантия действительна в течение 2 лет с даты поставки товара. Подтверждением даты доставки является фискальный документ, имеющий законную силу (например, фискальный чек или аналогичный документ).

Гарантия действует в стране проживания потребителя, где расположена одна из компаний Группы SMEG.

PL

Materiał, z którego wykonano noże i blok: Wszystkie noże wykonano z wysokiej jakości niemieckiej stali nierdzewnej. Blok na noże wykonano z drewna akacjowego. Posiada on malowany proszkowo korpus ze stali węglowej oraz antypoślizgowe nóżki z materiału EVA. Wszystkie wzory widoczne na drewnie akacjowym są naturalne, a tym samym mają niepowtarzalny charakter.

Przed pierwszym użyciem: Przed pierwszym użyciem należy umyć nóż ręcznie ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, używając w tym celu nierysującej ściereczki lub gąbki. Tuż po umyciu dokładnie wytrzeć do sucha.

Jak myć noże: Z technicznego punktu widzenia wszystkie noże SMEG można myć w zmywarce. Aby jednak przedłużyć trwałość noży, zaleca się zawsze myć je ręcznie ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, używając w tym celu nierysującej ściereczki lub gąbki, a następnie natychmiast je dokładnie wytrzeć do sucha. Jeśli zamierza się użyć do tego zmywarki, zaleca się oddzielenie noży od innych przedmiotów, nie przekraczać temperatury mycia 55°C (131°F) i unikać agresywnych detergentów.

Jak myć blok na noże: Bloku na noże noża nie można myć w zmywarce. Bloku na noże należy myć wilgotną, miękką ściereczką.

Jak ostrzyć noże: W razie potrzeby noże można naostrzyć za pomocą ostrzałki do noży lub osełki. W przypadku korzystania z ostrzałki do noży wystarczy włożyć ostrze noża w szczelinę i delikatnie pociągnąć nim kilka razy. Jeśli preferowane jest użycie osełki, należy się upewnić, że ma ona wyższy stopień twardości niż nóż.

Dodatkowe wskazówki: Należy unikać cięcia twardych powierzchni, takich jak kamień, metal czy szkło.

Gwarancja Producenta na Produkty SMEG - Cookware/Kitchenware

Firma SMEG udziela gwarancji na produkt w przypadku braku zgodności.

Niniejsza gwarancja producenta nie wpływa na środki wynikające z gwarancji prawnej, którymi dysponuje konsument w stosunku do sprzedawcy w przypadku braku zgodności.

W razie zgłoszenia wady w dziale obsługi klienta SMEG (patrz lista działów obsługi klienta), która zostanie zweryfikowana przez autoryzowany serwis SMEG, produkt zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy produkt, nawet w przypadku zakupu na fakturę VAT, będzie stosowany wyłącznie do użytku domowego i zgodnie z instrukcją użytkowania i konserwacji.

Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku niezgodnego użytkowania/konserwacji produktu jak również w przypadku zużycia, przypadkowego uszkodzenia oraz wystąpienia plam, matowienia, ciemnienia, zarysowania itp.

Gwarancja jest ważna przez 2 lat od daty dostawy towaru. Dowód daty dostawy musi być udokumentowany ważnym dokumentem fiskalnym (np. paragonem lub równoważnym dokumentem).

Gwarancja obowiązuje na terytorium zamieszkania konsumenta, na którym znajduje się siedziba spółki z Grupy SMEG.

SV

Material i knivar och knivblock: Alla knivar är tillverkade av högkvalitativt tyskt rostfritt stål. Knivblocket är tillverkat av akacia trä och har en kropp i pulverlackerat kolstål med fötter i halkfri EVA. Alla akacia träets motiv är naturliga och följaktligen unika.

Före den första användningen: Före den första användningen ska du diska knivarna för hand med tvål och varmt vatten med användning av en duk eller en repfri svamp. Torka noga omedelbart efter diskning.

Gör såhär för att diska knivarna: Ur teknisk synpunkt kan alla SEG:s knivar diskas i diskmaskin. Dock, för att förlänga knivarnas livslängd, rekommenderas det att alltid diska dem för hand med tvål och varmt vatten med användning av en duk eller en repfri svamp och noga torka dem omedelbart. Om du skulle vilja använda diskmaskin, rekommenderas det att separera knivarna från andra föremål, inte överskrida en disktemperatur på 55°C (131°F) och undvika aggressiva rengöringsmedel.

Gör såhär för att rengöra knivblocket: Knivblocken får inte rengöras i diskmaskin. Knivblocket ska rengöras med en fuktig och mjuk duk.

Gör såhär för att slipa knivarna: Slipa knivarna vid behov med hjälp av en knivslipare eller en skärpstav. Om du använder en knivslipare räcker det att du för in knivbladet i öppningen och drar det försiktigt ett par gånger.

Om du föredrar att använda en skärpstav, ska du försäkra dig om att den har en hårdhetsgrad som överskrider knivens.

Ytterligare förslag: Undvika att sköra på hårda ytor såsom sten, metall eller glas.

SMEG:s konventionella produktgaranti - Köksgeråd

SMEG försäkrar att denna produkt är fri från fel som beror på bristande överensstämmelse.

Denna konventionella garanti äventyrar inte reklamationsrätten som konsumenten har gratis gentemot säljaren som skydd mot varor som inte stämmer med säljarens beskrivning.

Om bristande överensstämmelse rapporteras till SMEG:s kundtjänst (se kundtjänstens kontaktlista), som har verifierats av SMEG:s auktoriserade servicecenter, kommer produkten att repareras eller bytas ut kostnadsfritt.

Garantin gäller om produkten, även om den köpts med ett momsregistreringsnummer, används uteslutande för hushållsbruk och i enlighet med bruks- och underhållsanvisningarna.

Garantin gäller inte vid felaktig användning/underhåll av produkten. Den gäller heller inte vid slitage, oavsiktlig skada och, utan begränsning, förekomst av fläckar, missfärgning, rost, repor osv.

Garantin gäller i 2 år från det datum varorna levererades. Bevis på leveransdatum måste tillhandahållas genom ett giltigt skattedokument (t.ex. skattekvitto eller motsvarande dokument).

Garantin gäller inom konsumentens hemvistområde där ett företag i SMEG-koncernen har sitt säte.

DA

Knivenes og knivblokkens materiale: Alle knive er lavet af tysk rustfrit stål af høj kvalitet. Knivblokken er lavet af akacietræ og har en pulverlakeret struktur i kulstofstål med skridsikre EVA-fødder. Alle akacietræmønstre er naturlige og derfor unikke.

Før første anvendelse: Før første brug skal du vaske kniven i hånden med varmt sæbevand med en blød klud eller svamp. Tør grundigt umiddelbart efter vask.

Sådan vaskes knivene: Rent teknisk tåler alle SMEG-knive vask i opvaskemaskine. For at forlænge levetiden på dine knive anbefaler vi dog altid at vaske dem i hånden med varmt sæbevand, med en blød klud eller svamp og tørre dem omhyggeligt med det samme. Hvis du ønsker at bruge opvaskemaskinen, anbefaler vi, at knivene adskilles fra andre genstande, at vasketemperatur ikke overstiger 55°C (131°F) og at aggressive rengøringsmidler undgås.

Sådan vaskes knivblokken: Knivblokken kan ikke vaskes i opvaskemaskinen. Knivblokken skal vaskes med en fugtig, blød klud.

Sådan slibes knivene: Slib knivene, når det er nødvendigt, med en knivsliber eller et slibestål. Hvis du bruger en knivsliber, skal du blot stikke knivbladet ind i åbningen og forsigtigt trække det igennem et par gange. Hvis du foretrækker at bruge et slibestål, skal du sørge for, at det har en højere hårdhedsgrad end kniven.

Andre råd: Undgå at skære på hårde overflader såsom sten, metal eller glas.

SMEG standard produktgaranti - Køkkengrej/Køkkenudstyr

SMEG garanterer dette produkt mod overensstemmelsesfejl.

Denne standardgaranti påvirker ikke de retsmidler, som forbrugeren har mod sælgeren for fejl i overensstemmelse med lovgivningen.

Hvis der rapporteres overensstemmelsesfejl til SMEG's kundeservice (se kontaktlisten for kundeservice), som er blevet verificeret af SMEG's autoriserede service, repareres eller udskiftes produktet gratis.

Garantien er gyldig, hvis produktet, selv hvis det er købt med momsnummer, udelukkende bruges til husholdningsbrug og i overensstemmelse med brugs- og vedligeholdelsesvejledningen.

Garantien er ikke kun udelukket i tilfælde af forkert brug/vedligeholdelse af produktet, men også i tilfælde af slitage, utilsigtet skade og, som eksempel, forekomst af pletter, mattering, misfarvning, ridser osv.

Garantien gælder i 2 år fra datoen for levering af produktet. Leveringsdatoen skal dokumenteres ved hjælp af et skattemæssigt gyldigt dokument (f.eks. kvittering eller tilsvarende dokument).

Garantien gælder i forbrugerens bopælsområde, hvor et SMEG-koncernselskab er etableret.

FI

Veitsien ja veitsilohkon materiaali: Kaikki veitset on valmistettu korkealaatuisesta saksalaisesta ruostumattomasta teräksestä. Veitsilohko on valmistettu akaasiapuusta, ja siinä on jauhemaalattu hiiliteräsrunko, jossa on liukumista estävät EVA-jalat. Kaikki akaasiapuun kuviot ovat luonnollisia ja siksi ainutlaatuisia.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Ennen ensimmäistä käyttökertaa pese veitsi käsin lämpimällä saippuavedellä käyttämällä naarmuttamatonta liinaa tai pesusientä. Kuivaa huolella ja välittömästi pesun jälkeen.

Miten veitset pestään: Teknisesti ottaen kaikki SMEG-veitset ovat astianpesukoneen kestäviä. Veitsien käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme kuitenkin, että ne pestään aina käsin lämpimällä saippuavedellä, naarmuttamattomalla liinalla tai pesusienellä ja