



smeg



ITALIANO

3 – 6

GRAZIE per aver dato la Vostra preferenza ad un prodotto Smeg.
Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale che contiene validi suggerimenti per conservare a lungo l'estetica e la funzionalità dell'elettrodomestico in acciaio inox.

ENGLISH

7 – 10

Thank you for choosing our product.
We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the appliance.

FRANÇAIS

11 – 14

Merci d'avoir choisi notre produit.
Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel dans lequel figurent toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de votre appareil.

DEUTSCH

15 – 18

Wir danken Ihnen dafür, daß Sie unser Erzeugnis gewählt haben.
Bitte lesen Sie zuerst alle Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um den Apparat, lange Jahre in schönem und leistungsfähigem Zustand zu erhalten.

NEDERLANDS

19 – 22

Wij danken u voor uw keuze van ons product.
Wij raden u aan alle instructies in deze handleiding door te lezen, hierin zijn alle aanwijzingen opgenomen om de functionele en esthetische eigenschappen van het apparaat ongewijzigd te handhaven.

ESPAÑOL

23 – 26

Les agradecemos haber elegido nuestro producto.
Le aconsejamos leer atentamente todas las instrucciones de este manual que ofrece todas las indicaciones necesarias para mantener inalterables las cualidades estéticas y funcionales del aparato.

PORTUGUÊS

27 – 30

Agradecemos-vos por terem escolhido o nosso produto.
Aconselhamos a leitura atenta deste manual que contém todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e de funcionamento do aparelho.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'ACCIAIO INOX

Questo manuale fornisce informazioni utili e consigli pratici per la pulizia e la manutenzione delle superfici in acciaio inox, prendendo in esame i tre tipi di macchie più frequenti.

Di ognuno viene indicato il corretto metodo di pulizia e gli strumenti per eseguirla.

Si raccomanda, comunque, di pulire sempre l'apparecchio dopo l'utilizzo, per mantenere inalterata la brillantezza dell'acciaio.

AVVERTENZE PER PREVENIRE DANNEGGIAMENTI

È essenziale seguire il senso di satinatura dell'acciaio nelle operazioni di pulizia eseguite con creme e detersivi, per non compromettere l'estetica del prodotto.

Non esercitare una pressione eccessiva durante la pulizia, specialmente se l'acciaio è di tipo lucido.

Evitare assolutamente l'utilizzo di prodotti che contengono i seguenti elementi:

1. Acido cloridrico e suoi derivati;
2. Acido solforico e suoi derivati;
3. Acido fluoridrico e suoi derivati.

Queste sostanze (presenti ad es. in detersivi anticalcare, candeggina, ecc.) possono innescare il processo di corrosione dell'acciaio.

Evitare l'uso di oggetti appuntiti metallici (coltelli, forbici, cacciaviti, ecc. ...) per eliminare lo sporco dalla superficie dell'apparecchio, al fine di non pregiudicarne l'estetica.

Evitare l'utilizzo di paste, creme e spugne abrasive sulla simbologia serigrafata, perché potrebbe rovinarsi e non essere più leggibile.

MACCHIE ORDINARIE

Per macchie ordinarie si intende:

- **segni e macchie**, quali aloni, ditate, opacità formatesi nel tempo con il quotidiano utilizzo dell'apparecchio.

COSA USARE

Si consiglia:

- **per le macchie più leggere**, l'uso di detersivi comuni per la pulizia di vetri, specchi, superficie lucide in genere;
- **per lo sporco più ostinato**, prodotti specifici per acciaio.

COME

1. Spruzzare direttamente o stendere il detersivo con un panno di cotone o con carta da cucina sulla superficie da trattare;
2. Asportare il prodotto con carta da cucina asciutta e ripassare con pelle di daino umida o panno in microfibra per togliere completamente gli aloni.

MACCHIE DA OSSIDAZIONE

Per macchie da ossidazione si intende:

- **l'ingiallimento dell'acciaio** che si forma sugli apparecchi di cottura quali forni, piani, cucine, e più precisamente;
nel pianale: sulle griglie, sui bruciatori ed in prossimità dei bordi;
nel forno: sul fondo interno.

Questo fenomeno, comune a tutti i metalli (quali l'alluminio, il ferro, l'oro e l'argento) è perfettamente naturale.

L'acciaio quando è sottoposto a temperature piuttosto elevate si ossida in superficie, passando da una colorazione giallastra ad una tonalità più scura, tipica del fenomeno chiamato "brunitura".

Questo avviene normalmente per determinati componenti quali griglie, cappellotti e tutte le parti a diretto contatto con una fonte di calore.

Anche la brunitura è superficiale, non altera le caratteristiche del materiale negli strati profondi e può quindi essere rimossa per ripristinare le condizioni di brillantezza originali.

COSA USARE

Si consiglia:

- **per eliminare l'ingiallimento dell'acciaio**, utilizzare creme o paste a bassa aggressività specifiche per acciaio o metalli in genere;
- **per rimuovere la brunitura** servirsi di un prodotto più aggressivo, sempre specifico per acciaio e metalli.

Le spugnette abrasive possono essere adoperate solo per la pulizia delle griglie e dei cappellotti.

COME

1. Stendere il prodotto con un panno o carta da cucina e lasciarlo agire alcuni secondi;
2. Quindi frizionare energicamente a fondo con carta da cucina pulita, sino alla completa rigenerazione della superficie;
3. Asportare i residui del prodotto con panno di cotone pulito o carta da cucina;
4. Infine, ripassare la superficie con pelle di daino umida o panno in microfibra per ridare splendore all'acciaio;

MACCHIE DA BRUCIATURA

Per sporco da bruciatura si intende:

- i residui di sostanze organiche che possono fuoriuscire durante la cottura e che, se lasciati seccare troppo a lungo, si attaccano alla superficie di acciaio, provocando vistose incrostazioni.

COSA USARE

Si consiglia:

- l'uso di detergenti specifici per lo sporco ostinato su acciaio o metalli, in grado di ammorbidire e rimuovere le incrostazioni.
(Leggere attentamente sull'etichetta se il prodotto corrisponde a queste esigenze).

COME

1. Spruzzare il prodotto sulla zona da trattare, attenendosi scrupolosamente alle istruzioni riportate sull'etichetta.
2. Lasciarlo agire in base ai tempi indicati.
3. Quindi passare un panno spugna leggermente bagnato.
4. Risciacquare con pelle di daino umida, per eliminare eventuali odori lasciati dal prodotto e ridare splendore all'acciaio.

È necessario far funzionare il forno alla massima temperatura per circa 15 minuti dopo l'utilizzo di prodotti specifici, per eliminare eventuali residui e odori rimasti all'interno.

