

# PIR 1

---

PIROFILA + COPERCHIO + GRIGLIA

IT

---

CASSEROLE + LID + GRILLE

GB-IE

---

FAITOUT + COUVERCLE + GRILLE

FR-BE

---

FEUERFESTE FORM + DECKEL + ROST

DE-BE

---

VUURVASTE SCHAAL + DEKSEL +  
ROOSTER

NL-BE

---

FUENTE DE PÍREX + TAPA + REJILLA

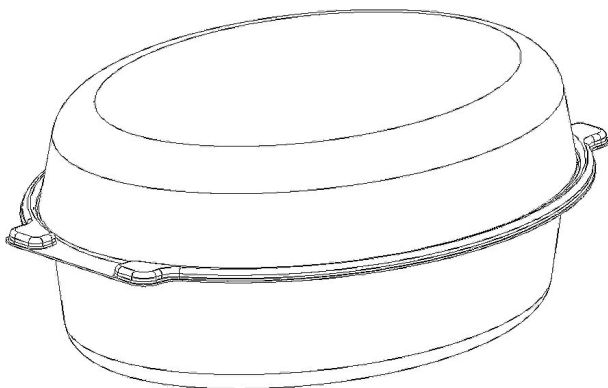
ES

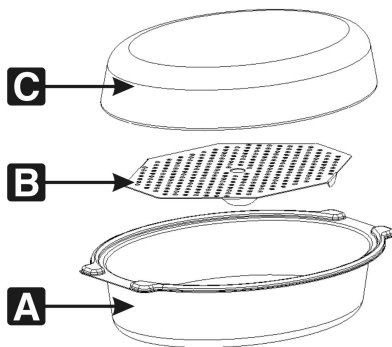
---

ASSADEIRA + TAMPA + GRADE

PT

---





Fig/Abb. 1

IT

### CAMPO DI IMPIEGO

- PIR 1 può essere utilizzato su tutti i forni Smeg, tranne che nelle seguenti condizioni
- Forni a gas, forni a microonde (può essere utilizzata solamente nelle funzioni tradizionali, mai con le microonde), forni a vapore (già in dotazione la pirofila specifica).
- PIR 1 è indicato sia per le cotture tradizionali, sia per le cotture al vapore.

### MODALITÀ D'USO

- COTTURE TRADIZIONALI:
- Disporre PIR 1 sul fondo o sulle griglie e/o bacinelle in dotazione col forno, a seconda della funzione prescelta.
- COTTURE AL VAPORE:
- Disporre PIR 1 su una griglia forno, e posizionare il tutto sul 1° o 2° ripiano dal basso.
- Versare 30 cl (1 bicchiere ca) d'acqua sul fondo della pirofila (fig. 1/A), assicurandosi di inserire la griglia (fig. 1/B) di appoggio all'interno della pirofila.
- Appoggiare i cibi da cuocere sulla griglia e chiudere con il coperchio in vetro (fig. 1/C).
- Selezionare la funzione e la temperatura desiderata.
- Il PIR 1, può inoltre essere posizionato su altre altezze del forno, appoggiandolo sulle griglie e/o bacinelle in dotazione. Si consiglia comunque di posizionarlo al massimo sul 1° ripiano dal basso.
- TIPO DI ACQUA CONSIGLIATA PER LE COTTURE A VAPORE: E' obbligatorio l'uso di acque minerali naturali oppure l'acqua del rubinetto, purché sia trattata con un impianto depuratore/addolcitore.
- AVVERTENZE: Se durante il funzionamento, si rendesse necessario aprire la porta del forno, lasciarla aperta il più brevemente possibile per evitare che la temperatura del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Per la pulizia della pirofila e della griglia in acciaio, utilizzare acqua calda e detersivo per piatti. Evitare l'uso di pagliette e detersivi abrasivi.
- Nel caso di cotture particolarmente grasse (zampone, agnello, pollame, ecc.), pulire le parti in acciaio come descritto sopra, ripetendo l'operazione più volte, nel caso di sporco particolarmente unto.
- Il coperchio in vetro può essere pulito come la pirofila e la griglia in acciaio, avendo però cura delle seguenti regole da seguire:
- Non versare acqua fredda sul coperchio caldo, ed evitare di appoggiarlo su superfici fredde e/o umide.
- Non appoggiare il coperchio direttamente su fiamme, piastre elettriche e/o piani vetroceramica.
- Per la pulizia si consiglia l'uso degli accessori PAMI, XSPLEND, PAIX.

## **INTENDED USE**

- The PIR 1 can be used on all Smeg ovens except in the following cases:
- Gas ovens, microwave ovens (it can only be used with conventional functions, never with microwaves) and steam ovens (the specific casserole is already supplied).
- The PIR 1 can be used for both conventional and steam cooking procedures.

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

- **CONVENTIONAL COOKING:**
- Place the PIR 1 on the bottom of the oven or on its shelves and/or trays, depending on the chosen function.
- **STEAM COOKING:**
- Place the PIR 1 on an oven shelf and then insert it and the shelf on the bottom or next-to bottom level.
- Pour 30 cl (about 1 glass) of water into the bottom of the pan (fig. 1/A), taking care to fit the grille (fig. 1/B) into the casserole.
- Arrange the foods for cooking on the grille and close with the glass lid (fig. 1/C).
- Select the function and temperature required.
- The PIR 1 can also be positioned at different heights in the oven using the shelves and/or trays provided.
- **RECOMMENDED TYPE OF WATER FOR STEAM COOKING:** Natural mineral water is essential; tap-water is also acceptable if it has been treated with a water purifying/softener system.
- **ATTENTION:** If the oven door has to be opened during operation, take care to leave it open for as short a time as possible to prevent a drop in the oven temperature which will impair the cooking results.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

- To clean the casserole and the steel grille, use hot water and washing-up liquid. Do not use scouring pads and abrasive detergents.
- After cooking particularly fatty foods (fatty pork products, lamb, poultry, etc.) clean the steel parts as described above, repeating the procedure several times in case of especially greasy dirt.
- The glass lid can be cleaned in the same way as the casserole and the steel grille, but the following precautions must be adopted:
- Never pour cold water onto the lid when hot, or place it on cold and/or damp surfaces.
- Never place the lid directly on lit burners, electric plates and/or ceramic hobs.
- Use of the PAMI, EXSPLEND and PAIX accessories is recommended for cleaning.

## **DOMAINE D'UTILISATION**

- PIR 1 peut être utilisé dans tous les fours Smeg, sauf dans les cas suivants :
- Fours à gaz, à micro-ondes (il peut être utilisé uniquement dans les fonctions traditionnelles, jamais avec les micro-ondes), fours à vapeur (le faitout spécifique est fourni en équipement).
- PIR 1 est indiqué aussi bien pour les cuissons traditionnelles que pour celles à vapeur.

## **UTILISATION**

- CUISSONS TRADITIONNELLES :
- Poser PIR 1 sur le fond ou sur les grilles et/ou lèchefrites fournies avec le four, selon la fonction choisie.
- CUISSONS À LA VAPEUR :
- Poser PIR 1 sur une grille du four et positionner le tout sur le 1er ou le 2e niveau en partant du bas.
- Verser 30 cl (1 verre environ) d'eau sur le fond du faitout (fig. 1/A), et introduire la grille (fig. 1/B) d'appui à l'intérieur du faitout.
- Mettre les aliments à cuire sur la grille et fermer avec le couvercle en verre (fig. 1/C).
- Sélectionner la fonction et la température désirée.
- Le PR1 peut aussi être positionné sur d'autres hauteurs du four en le posant sur les grilles et/ou lèchefrites fournies en équipement. Il est conseillé de le positionner au maximum au 1er niveau en partant du bas.
- TYPE D'EAU CONSEILLÉE POUR LES CUISSONS À LA VAPEUR : l'utilisation d'eaux minérales naturelles ou de l'eau du robinet est obligatoire ; cette dernière doit être traitée dans un épurateur/adoucisseur.
- AVERTISSEMENTS : Si, au cours du fonctionnement, on doit ouvrir la porte du four, la laisser ouverte le moins possible pour éviter la baisse de la température du four qui pourrait empêcher la bonne réussite de la cuisson.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Pour le nettoyage du faitout et de la grille en acier, utiliser de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Éviter l'utilisation de pailles en fer et de détergents abrasifs.
- Dans le cas de cuissons très grasses (viandes farcies, agneau, volailles, etc.), nettoyer les parties en acier comme décrit ci-dessus. Répéter l'opération plusieurs fois si nécessaire.
- Le couvercle en verre peut être nettoyé comme le faitout et la grille en acier, en respectant les règles suivantes :
- Ne pas verser l'eau froide sur le couvercle chaud, et éviter de poser celui-ci sur des surfaces froides et/ou humides.
- Ne pas poser le couvercle directement sur des flammes, des plaques électriques et/ou des tables en vitrocéramique.
- Pour le nettoyage, on conseille l'utilisation des accessoires PAMI, XSPLEND, PAIX.

## **ANWENDUNGSBEREICH**

- Die PIR 1 kann bei allen Backöfen von Smeg verwendet werden. Ausgenommen sind die folgenden Fälle:
- Gasbacköfen, Mikrowellenbacköfen (sie darf nur mit den traditionellen Funktionen und keinesfalls mit Mikrowelle verwendet werden), Dampfbacköfen (in ihrer Ausstattung ist serienmäßig schon eine spezielle feuerfeste Form eingeschlossen).
- Die PIR 1 eignet sich zum Backen/Braten sowohl mit Ober- und Unterhitze als auch mit Dampf.

## **GEBRAUCH**

- **GAREN MIT OBER- UND UNTERHITZE:**
- Die PIR 1 je nach der gewählten Funktion auf den Backraumboden oder auf ein Backblech oder einen Rost des Backofens stellen.
- **DAMPFGAREN:**
- Die PIR 1 auf einen Rost des Backofens in der 1. oder 2. Einsatzebene von unten stellen.
- 300 ml Wasser (ungefähr 1 Glas) in die feuerfeste Form gießen (Abb. 1/A) und den Rost (Abb. 1/B) auf ihren Boden legen.
- Die zuzubereitenden Speisen auf den Rost legen und die feuerfeste Form mit dem Glasdeckel (Abb. 1/C) verschließen.
- Funktion und Temperatur wählen.
- Die PIR 1 kann mit Hilfe der zur Ausstattung gehörenden Roste und Backbleche auch auf einer anderen Höhe im Backofen angeordnet werden.
- **ZUM DAMPFGAREN ZU VERWENDENDEN WASSER:** Man muss obligatorisch Mineralwasser ohne Kohlensäure oder enthärtetes Leitungswasser verwenden.
- **HINWEISE:** Während des Garvorgangs bei Bedarf die Backofentür nur so kurz wie möglich öffnen, um zu vermeiden, dass sich die Temperatur im Backofen zu sehr absenkt und hierdurch das Kochergebnis beeinträchtigt wird.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

- Zum Reinigen der feuerfesten Form und des Stahlrosts warmes Wasser und Geschirrspülmittel verwenden. Keine Stahlwolle oder scheuernde Reiniger verwenden.
- Wenn besonders fette Speisen zubereitet wurden (Schweinshachse, Lamm, Geflügel usw.) die Teile aus Stahl wie oben beschrieben reinigen. Bei besonders fettigen Verunreinigungen die Reinigung notfalls mehrmals wiederholen.
- Der Glasdeckel kann wie die feuerfeste Form und der Stahlrost gereinigt werden. Allerdings sind hierbei die folgenden Regeln zu beachten:
- Kein kaltes Wasser auf den noch heißen Deckel gießen und ihn nicht auf kalte und/oder feuchte Oberflächen legen.
- Den Deckel nicht direkt auf Gaskochstellen, elektrische Kochplatten und/oder Kochzonen von Glaskeramikkochfeldern legen.
- Wir empfehlen, zur Reinigung das Zubehör PAMI, XSPLEND und PAIX zu verwenden.



## TOEPASSINGSGEBIED

- PIR 1 kan op alle Smeg ovens worden gebruikt, met uitzondering van:
- gasovens, magnetrons (alleen bruikbaar met de traditionele functies, nooit met de microgolven), stoomovens (reeds uitgerust met de specifiek hiervoor bestemde vuurvaste schaal).
- PIR 1 is zowel geschikt voor de traditionele kookwijzen als voor die met stoom.

## WIJZEN VAN GEBRUIK

- **TRADITIONELE KOOKWIJZEN:**
- plaats PIR 1 op de bodem of op de met de oven geleverde roosters en/of ovenschalen, afhankelijk van de verkozen functie;
- **KOKEN MET STOOM:**
- zet PIR 1 op een ovenrooster, en zet het geheel op het eerste of tweede niveau van onderen;
- giet 30 cl (circa 1 glas) water op de bodem van de vuurvaste schaal (fig. 1/A), en verzeker u ervan dat u het rooster (fig. 1/B) waarop het voedsel moet rusten in de ovenschaal heeft aangebracht;
- leg het te koken voedsel op het rooster en sluit de schaal af met het glazen deksel (fig. 1/C);
- selecteer de gewenste functie en temperatuur.
- De PIR 1 kan ook op andere niveaus van de oven worden gezet, door hem op de meegeleverde roosters en/of ovenschaal te zetten.
- **AANBEVOLEN TYPE WATER VOOR HET KOKEN MET STOOM:** U moet uitsluitend natuurlijk mineraalwater of kraanwater, mits behandeld met een zuiverings-/onthardingsinstallatie gebruiken.
- **WAARSCHUWINGEN:** wanneer het tijdens de werking noodzakelijk mocht blijken om de ovendeur te openen, dan moet u hem zo kort mogelijk open laten staan om te voorkomen dat de oventemperatuur zover daalt dat het goede kookresultaat er door wordt geschaad.

## SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Gebruik warm water en een afwasmiddel om de vuurvaste schaal en het stalen rooster schoon te maken. Gebruik geen schuursponsjes en schurende schoonmaakmiddelen.
- Bij uitzonderlijke vette gerechten (gevulde varkenspoot, lamsvlees, gevogelte enz.), moet u de stalen delen als bovenstaand beschreven schoonmaken, en deze handeling meerdere malen herhalen, wanneer ze bijzonder vet zijn.
- Het glazen deksel kan net als de vuurvaste schaal en het stalen rooster worden schoongemaakt, waarbij u zich echter aan de volgende regels moet houden:
- giet geen koud water op het warme deksel, en leg hem niet op koude en/of vochtige oppervlakken;
- leg het deksel niet rechtstreeks op vlammen, elektrische plaatjes en/of glaskeramische platen.
- Voor het schoonmaken bevelen wij het gebruik aan van de Smeg accessoires PAMI, XSPLEND, PAIX.

## CAMPO DE EMPLEO

- PIR 1 puede utilizarse en todos los hornos Smeg, excepto en los siguientes casos:
- Hornos de gas, hornos de microondas (puede utilizarse sólo en las funciones tradicionales, nunca con las microondas), hornos de vapor (ya de serie la respectiva fuente de pírex).
- PIR 1 es indicado tanto para la cocción tradicional como para la cocción al vapor.

## MODALIDAD DE USO

- **COCCIÓN TRADICIONAL:**
- Disponer PIR 1 en el fondo o en las rejillas y/o bandejas suministradas con el horno, según cuál sea la función elegida.
- **COCCIÓN AL VAPOR:**
- Disponer PIR 1 en una rejilla horno, y posicionar el conjunto en el 1º o 2º estante desde abajo.
- Verter 30 cl (un vaso aprox.) de agua en el fondo de la fuente de pírex (fig. 1/A), controlando haber colocado la rejilla (fig. 1/B) de apoyo en el interior de la fuente.
- Colocar los alimentos a cocer en la rejilla y cerrar con la tapa de cristal (fig. 1/C).
- Seleccionar la función y la temperatura elegidas.
- El PIR 1 también puede ser posicionado a otras alturas del horno, situándolo sobre las rejillas y/o bandejas existentes.
- **TIPO DE AGUA ACONSEJADA PARA LA COCCIÓN AL VAPOR.** Es obligatorio el uso de aguas minerales naturales o bien el agua del grifo tratada con una instalación de depuración/ablandamiento.
- **ADVERTENCIAS.** En caso de que, durante el funcionamiento, sea necesario abrir la puerta del horno, mantenerla abierta lo menos posible para evitar que la temperatura interna se reduzca hasta el punto de impedirse una correcta cocción.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Para efectuar la limpieza de la fuente de pírex y de la rejilla de acero, deberá utilizarse agua caliente y detergente para platos. No utilizar esponjas ni detergentes abrasivos.
- En el caso de cocciones muy grasas (cerdo, cordero, aves, etc.), limpiar los componentes de acero de la forma antedicha, repitiendo varias veces la operación en caso de tener que eliminar una suciedad particularmente grasa.
- La tapa de cristal puede limpiarse de la manera ilustrada respecto de la fuente de pírex y la rejilla de acero pero observando las siguientes instrucciones:
- No verter agua fría sobre la tapa caliente y evitar apoyarla sobre superficies frías y/o húmedas.
- No apoyar la tapa directamente sobre llamas, placas eléctricas ni encimeras vitrocerámicas.
- Para efectuar la limpieza se aconseja el uso de los accesorios Smeg: PAMI, XSPLEND y PAIX.

## CAMPO DE EMPREGO

- O artigo PIR 1 pode ser utilizado em todos os fornos Smeg, a não ser nas seguintes condições:
- Fornos a gás, fornos de micro-ondas (só pode ser utilizado nas funções tradicionais, nunca com as micro-ondas), fornos a vapor (estes já são fornecidos com a assadeira específica).
- O artigo PIR 1 é indicado quer para as cozeduras tradicionais, quer para as cozeduras a vapor.

## MODO DE USAR

- COZEDURAS TRADICIONAIS:
- Ponha o artigo PIR 1 sobre o fundo, sobre as grelhas e/ou sobre os tabuleiros fornecidos com o forno, dependendo da função pretendida.
- COZEDURAS A VAPOR:
- Ponha o artigo PIR 1 sobre uma grelha do forno e coloque o conjunto na 1ª ou 2ª prateleira a contar de baixo.
- Verta 30 cl (cerca de 1 copo) de água dentro da assadeira (fig. 1/A), certificando-se de colocar a grade (fig. 1/B) de apoio no interior da assadeira.
- Apoie os alimentos sobre a grade e feche com a tampa de vidro (fig. 1/C).
- Seleccione a função e a temperatura desejada.
- O artigo PIR 1 também pode ser colocado em outras alturas do forno, apoiando-o sobre as grelhas e/ou tabuleiros fornecidos.
- TIPO DE ÁGUA ACONSELHADA PARA AS COZEDURAS A VAPOR: é obrigatório o emprego de águas minerais naturais ou água de torneira, desde que seja tratada com um sistema depurador/abrandador de dureza.
- ADVERTÊNCIAS: se durante a cozedura for necessário abrir a porta do forno, deixe-a aberta durante o menor tempo possível para evitar que a diminuição de temperatura do forno prejudique o sucesso do preparado.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Para a limpeza da assadeira e da grade de aço, utilize água quente e detergente para louça. Evite o uso de esponjas de aço e detergentes abrasivos.
- Para a cozedura de alimentos muito gordurosos (carne de porco, carneiro, aves, etc.), limpe as partes de aço seguindo as instruções fornecidas acima, repetindo a operação várias vezes se a sujidade for muito gordurosa.
- Para limpar a tampa de vidro, siga as instruções fornecidas para a assadeira e a grade de aço, adoptando porém os seguintes cuidados:
- Não verta água fria na tampa quente e evite apoiá-la sobre superfícies frias e/ou húmidas.
- Não apoie a tampa directamente em chamas, discos eléctricos e/ou placas de vitrocerâmica.
- Para a limpeza, aconselhamos o emprego dos produtos PAMI, XSPLEND, PAIX.