

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 VEDLIGEHODELSE  
KÄYTTÖ JA KUNNOSSAPITO  
BRUK OG VEDLIKEHOLD  
الاستخدام والصيانة



## Uso e manutenzione

Al primo utilizzo rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, lavare l'utensile con acqua saponata, far bollire po' di acqua, asciugarlo e ungerlo con olio o grasso alimentare. Non è necessario utilizzare oli o grassi per cucinare con articoli in alluminio antiaderente; non utilizzare oli spray in quanto possono creare residui che alterano le prestazioni di antiaderenza; utilizzare una fonte di calore di dimensioni adatte a quelle del fondo dell'utensile, centrarlo sulla stessa a fiamma moderata. Non carbonizzare mai cibi grassi. Non usare utensili metallici taglienti e non tagliare il cibo all'interno dell'utensile per evitare di danneggiare irrimediabilmente lo strato antiaderente. Utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone; stivare l'utensile con attenzione per preservare il rivestimento antiaderente. Assicurarsi che il pomolo sia fissato prima dell'uso e controllarlo periodicamente, potrebbe allentarsi con l'utilizzo.

## Coperchio

Sollevarlo in modo da non esporsi a fuoriuscite di vapore o schizzi d'olio. Prestare attenzione al posizionamento del foro sfiatione vapore per evitare scottature. Si consiglia di posizionare il foro dalla parte opposta rispetto al lato di manovra. Il vetro negli urti può subire danni che si manifestano normalmente rompendosi durante la cottura. L'uso e lo stivaggio devono essere particolarmente attenti. Evitare il raffreddamento forzato con acqua fredda. Non utilizzare se il coperchio presenta graffi o fessurazioni: può rompersi spontaneamente durante il suo utilizzo. Data la presenza di pomolo metallico è obbligatorio l'uso di guanti protettivi. I prodotti e i coperchi consentono l'utilizzo in forno fino a 250°C/480°F. Data la presenza di maniglie e pomolo in acciaio è sempre obbligatorio l'utilizzo di guanti o protezioni.

## Pulizia

Si consiglia di lavare a mano utilizzando detergente liquido con l'ausilio di una spugna (non abrasiva/metallica), non usare prodotti in polvere o per la pulizia del forno; in caso di lavaggio in lavastoviglie suggeriamo di utilizzare detergenti non aggressivi e cicli economici e a bassa temperatura; l'impiego della lavastoviglie non altera le prestazioni dell'utensile ma potrebbe alterarne il colore originale; l'utilizzo della lavastoviglie con acqua addolcita potrebbe accelerare il processo di corrosione/erosione delle parti in alluminio non rivestite nel caso di articoli non rivestiti esternamente. L'uso di oli o grassi, in combinazione con l'azione delle elevate temperature, può provocare la comparsa di macchie visibili soprattutto nei rivestimenti chiari. In caso di ingiallimento delle parti in acciaio nel tempo o se sottoposte a elevate temperature, per esempio in forno, si consiglia di utilizzare creme per la pulizia dell'acciaio. Per risultati sicuri e ottimali consigliamo l'utilizzo della crema lucidante Smeg CREMA INOX. Per sapere se disponibile nel tuo mercato, contattare un centro d'assistenza autorizzato.

## Attenzione

Non surriscaldare mai a vuoto l'utensile, se succede rimuovere l'utensile e ventilare l'area. Non lasciare mai la cottura senza sorveglianza, non fare evaporare i liquidi del cibo. Tenere fuori dalla portata dei bambini l'utensile caldo. Lasciare raffreddare l'utensile prima di pulirlo. Quando si utilizzano utensili da cottura su piastre vetroceramiche (a induzione, a resistenza elettrica o alogene), accertarsi che la base dell'utensile e il piano siano puliti in

quanto residui di sporco potrebbero lasciare dei graffi sulla superficie dei piani. Non fare mai scivolare l'utensile sul piano ma sollevarlo per evitare di graffiare il piano. Quando si utilizza un utensile per friggere prima di riempirlo con olio assicurarsi che questo sia freddo, lontano da fonti d'acqua e asciutto. Riempire con olio lasciando almeno 5 cm/2 pollici dal bordo superiore della padella per garantire sufficiente spazio in seguito all'immersione del cibo. Non usare utensili di plastica: alcuni materiali plastici possono facilmente sciogliersi nell'olio caldo. Non lasciare che l'acqua entri a contatto con l'olio caldo, non usare l'acqua per raffreddare l'utensile appena utilizzato per la frittura, non pulire l'apparecchio mentre il cibo sta friggendo. In caso di incendio dovuto a olio, non usare mai acqua per spegnere il fuoco. L'uso di acqua può causare un'ulteriore diffusione dell'olio fiammeggiante. L'utilizzo di un estintore o la copertura dell'utensile con un coperchio in metallo sono i metodi migliori per spegnere un eventuale incendio. Alcuni utensili (in particolare quelli con una base dalle dimensioni ridotte) possono essere instabili se utilizzati su griglie di fornelli a gas. Fare sempre attenzione a posizionarli sui supporti in modo adeguato.

### **Per utilizzo su piani a induzione**

Non effettuare mai il preriscaldamento a vuoto dell'utensile in quanto il riscaldamento potrebbe essere molto veloce e danneggiare il rivestimento antiaderente. Ogni volta che si utilizza l'utensile da cottura dopo il lavaggio, accertarsi che il fondo esterno sia asciutto. La particolare conformazione del fondo fa sì che l'articolo possa trattenere goccioline di acqua che si liberano sottoforma di vapore durante la fase di riscaldamento. Tale fenomeno non costituisce comunque un pericolo per l'utilizzo dell'utensile stesso.

### **Garanzia**

Il prodotto è garantito per quanto concerne i difetti riconducibili a vizi di fabbricazione. La garanzia sul prodotto è limitata a 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se il prodotto viene utilizzato per uso domestico e in conformità con le istruzioni d'uso e di manutenzione. La garanzia non vale per un utilizzo non conforme dell'articolo, per danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni per l'uso o se il prodotto subisce colpi o cadute. I difetti causati da negligenza, errato utilizzo e uso professionale non saranno considerati difetti di manutenzione o materiali. Non costituisce ragione di reclamo l'insorgenza di macchie, opacizzazioni, imbrunimenti, graffi del rivestimento interno o esterno. La presenza di graffi non compromette l'utilizzo dell'articolo in particolare sotto l'aspetto della sicurezza d'uso. La garanzia vale a partire dalla data di acquisto provata attraverso lo scontrino da allegare.



MADE IN ITALY

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

4017662