

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 VEDLIGEHOELSE  
KÄYTTÖ JA KUNNOSSAPITO  
BRUK OG VEDLIKEHOLD  
الاستخدام والصيانة



## Uso y mantenimiento

Al utilizarlo por primera vez, retire todo el material de embalaje, lave el utensilio con agua jabonosa, hierva un poco de agua, séquelo y engráselo con aceite o grasa alimentaria. No hace falta utilizar aceites o grasas para cocinar con artículos de aluminio antiadherente; no utilice aceites en spray, ya que pueden dar lugar a residuos que alteran los resultados de antiadherencia; utilice una fuente de calor cuyo tamaño se adapte al fondo del utensilio; céntrelo sobre la misma a fuego medio. Nunca carbonice alimentos grasos. Nunca utilice utensilios metálicos cortantes ni corte los alimentos en el interior del utensilio, ya que podría dañar irremediablemente la capa antiadherente. Utilice utensilios de cocina de madera, plástico o silicona; guarde el utensilio con cuidado para preservar su revestimiento antiadherente. Asegúrese de que el mango esté bien fijado antes del uso y contrólole periódicamente, ya que podría aflojarse debido a su utilización.

## Tapa

Levántela de manera que no se exponga a pérdidas de vapor o salpicaduras de aceite. Preste atención a la colocación del orificio de la válvula de vapor para evitar quemaduras. Se recomienda colocar el orificio en la parte opuesta al lado de actuación. El cristal puede sufrir daños al golpearse, que se manifiestan normalmente rompiéndose durante la cocción. El uso y almacenamiento deben realizarse con especial atención. Evite el enfriamiento forzado con agua fría. No lo utilice si la tapa presenta arañazos o grietas: puede romperse de manera espontánea durante su utilización. Debido a la presencia del mango metálico, es obligatorio utilizar guantes de protección. Los productos y las tapas se pueden utilizar en el horno a una temperatura máxima de 250 °C/480 °F. Debido a la presencia de las asas y del mango de acero, es obligatorio utilizar siempre guantes o protecciones.

## Limpieza

Se recomienda lavar a mano utilizando detergente líquido con la ayuda de una esponja (no abrasiva/metálica), no utilice productos en polvo o para la limpieza del horno; si se lava en el lavavajillas, se recomienda utilizar detergentes no agresivos y ciclos económicos y a baja temperatura; el uso del lavavajillas no altera el rendimiento del utensilio, pero podría modificar su color original; utilizar el lavavajillas con agua ablandada podría acelerar el proceso de corrosión/erosión de las partes de aluminio que no están revestidas en el caso de artículos no revestidos en la parte exterior. El uso de aceites o grasas, al combinarse con la acción de las temperaturas elevadas, puede provocar la aparición de manchas visibles sobre todo en los revestimientos claros. Si, con el tiempo, las partes de acero se ven afectadas por amarilleamiento o si se someten a temperaturas elevadas, por ejemplo en el horno, se recomienda utilizar cremas para la limpieza del acero. Para obtener resultados óptimos y seguros, se recomienda utilizar la crema pulidora Smeg CREMA INOX. Para saber si se encuentra disponible en su mercado, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.

## Atención

Nunca caliente en exceso el utensilio vacío; si así sucediera, retire el utensilio y ventile la zona. Nunca deje la cocción sin supervisión, no deje que se evaporen los líquidos de los alimentos. Mantenga alejado del alcance de los niños el utensilio caliente. Deje

enfriar el utensilio antes de limpiarlo. Cuando utilice utensilios de cocción sobre placas de vitrocerámica (de inducción con resistencia eléctrica o halógenas), asegúrese de que la base del utensilio y la encimera estén limpias, ya que los restos de suciedad podrían arañar la superficie de las mismas. Nunca deslice el utensilio sobre la encimera; levántelo para no arañarla. Cuando utilice un utensilio para freír, antes de llenarlo con aceite, asegúrese de que esté frío, seco y alejado de fuentes de agua. Introduzca el aceite dejando al menos 5 cm/2 pulgadas antes de llegar al borde superior de la sartén, para garantizar un espacio suficiente tras la inmersión de los alimentos. No utilice utensilios de plástico: algunos materiales de plástico pueden desintegrarse fácilmente en el aceite caliente. No deje que entre agua en contacto con el aceite caliente, no utilice agua para enfriar el utensilio que acaba de utilizar para freír, no limpie el aparato mientras se están friendo los alimentos. En caso de incendio provocado por el aceite, nunca utilice agua para apagar el fuego. El uso de agua puede causar una mayor difusión del aceite en llamas. Utilizar un extintor o cubrir el utensilio con una tapa de metal son los mejores métodos para apagar un posible incendio. Algunos utensilios (especialmente los que tienen una base de tamaño reducido), pueden ser inestables si se utilizan sobre las rejillas de las cocinas de gas. Asegúrese siempre de colocarlos sobre los soportes de manera adecuada.

### **Para el uso sobre encimeras de inducción**

Nunca efectúe el precalentamiento con el utensilio vacío, ya que podría calentarse muy rápido y podría dañar el revestimiento antiadherente. Cada vez que utilice el utensilio de cocción, tras el lavado, asegúrese de que el fondo exterior esté seco. La configuración especial del fondo permite al artículo retener gotitas de agua que se expulsan en forma de vapor durante la fase de calentamiento. De todas formas, este fenómeno no constituye un peligro para el uso del utensilio.

### **Garantía**

El producto está en garantía en lo referente a los defectos de fabricación. La garantía del producto se limita a 5 años a partir de la fecha de adquisición. La garantía es válida solo si se hace un uso doméstico del producto, de acuerdo con las instrucciones de uso y mantenimiento. La garantía no es válida en caso de uso inadecuado del artículo, de daños derivados del incumplimiento de las instrucciones de uso, o de golpes o caídas que el producto haya podido sufrir. Los defectos ocasionados por negligencia, uso indebido y uso profesional no se considerarán defectos de mantenimiento o materiales. No constituye motivo de reclamación la aparición de manchas, decoloración, oscurecimiento o arañazos en el revestimiento interior o exterior. La presencia de arañazos no compromete la utilización del artículo, en especial bajo el punto de vista de la seguridad de uso. La garantía es válida a partir de la fecha de adquisición, que se comprobará mediante el ticket adjunto.



MADE IN ITALY

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

4017662