

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 e manutenção

Na primeira utilização, remova todos os materiais de embalagem, lave o utensílio com água e sabão, ferva um pouco de água, seque-o e unte-o com óleo ou gordura alimentar. Não é necessário utilizar óleos ou gorduras para cozinhar com itens de alumínio antiaderente; não utilize óleo em spray, já que pode criar resíduos que alteram o desempenho antiaderente; utilize uma fonte de calor com dimensões adequadas àquelas do fundo do utensílio; centre o utensílio sobre a fonte de calor com uma chama média. Não deixe que os alimentos gordurosos se queiem. Não utilize utensílios de metal afiados e não corte os alimentos dentro do utensílio, para evitar danos irreparáveis à camada antiaderente. Utilize utensílios de cozinha em madeira, plástico ou silicone; guarde o utensílio com cuidado de modo a preservar o revestimento antiaderente. Verifique se o cabo está bem fixado antes de utilizar e verifique-o periodicamente, já que se pode soltar com o uso.

## Tampa

Levante-a para não se expor a eventuais salpicos de vapor ou óleo. Preste atenção ao posicionamento do orifício de saída do vapor para evitar queimaduras. Recomenda-se posicionar o orifício no lado oposto ao lado de manobra. O vidro com os choques pode sofrer danos que se manifestam normalmente quebrando-se durante a cozedura. É necessário ter algum cuidado ao utilizá-lo e guardá-lo. Evite o arrefecimento forçado com água fria. Não utilize se a tampa apresentar rachaduras e riscos, pode quebrar-se espontaneamente durante a utilização. Dada a presença de um cabo de metal, é obrigatório usar luvas de proteção. Os produtos e as tampas podem ser utilizados no forno de até 250 °C/480 °F. Dada a presença de asas e cabo em aço, o uso de luvas ou proteções é sempre obrigatório.

## Limpeza

Recomenda-se lavar à mão com detergente líquido com a ajuda de uma esponja (não abrasiva/metálica), não utilize produtos em pó ou para a limpeza de fornos; no caso de lavagem no lava-loiças, sugerimos a utilização de detergentes não agressivos e ciclos económicos e em baixa temperatura; a utilização do lava-loiças não altera o desempenho do utensílio mas pode alterar a sua cor original; a utilização do lava-loiças com água amaciada pode acelerar o processo de corrosão/erosão das peças de alumínio não revestidas no caso de artigos sem revestimento externo. A utilização de óleos ou gorduras, em combinação com a ação das altas temperaturas, pode causar o aparecimento de manchas visíveis, especialmente em revestimentos claros. No caso de amarelecimento das partes em aço com o tempo ou se sujeitas a temperaturas elevadas, por exemplo no forno, aconselha-se utilizar cremes de limpeza para o aço. Para obter melhores resultados, aconselhamos utilizar o creme para polimento Smeg CREMA INOX. Para saber se se encontra disponível no mercado, contacte um Centro de Assistência Autorizado.

## Atenção

Nunca aqueça um utensílio vazio, se tal ocorrer remova-o e ventile a área. Nunca deixe o cozinhado sem vigilância, nem permita que os líquidos do alimento se evaporem. Mantenha o utensílio quente afastado das crianças. Deixe que o utensílio arrefeça antes de o limpar. Ao usar utensílios de cozinha sobre placas de vitrocerâmica (de indução por resistência elétrica ou halogénio), certifique-se de que a base do utensílio e a superfície

estão limpas, já que os resíduos de sujidade podem arranhar a superfície das placas. Evite deslizar o utensílio sobre a placa, levante-o para evitar arranhar a placa. Se utilizar um tacho para fritura, antes de o encher com óleo, verifique se está frio, longe de fontes de água e seco. Encha com óleo deixando pelo menos 5 cm/2 polegadas a partir da borda superior do tacho/panela para garantir espaço suficiente após mergulhar o alimento. Não utilize utensílios de plástico: alguns materiais plásticos podem facilmente derreter no óleo quente. Não deixe que a água entre em contacto com o óleo quente, não utilize água para arrefecer o utensílio empregue para a fritura, não limpe o aparelho enquanto está a fritar alimentos. No caso de um incêndio provocado pelo óleo, nunca use água para apagar o fogo. A utilização de água pode espalhar ainda mais o óleo flamejante. O uso de um extintor ou a tampa do utensílio com uma cobertura de metal são os melhores métodos para apagar um eventual incêndio. Alguns utensílios (particularmente aqueles com uma base pequena), podem ser instáveis se utilizados sobre grelhas de fornos a gás. Tenha sempre o cuidado de os posicionar sobre suportes de modo adequado.

### **Para utilização em placas de indução**

Nunca pré-aqueça um utensílio vazio, pois o aquecimento pode ser muito rápido e danificar o revestimento antiaderente. Sempre que utilizar o utensílio de cozinha após a lavagem, verifique se o fundo externo está seco. A forma particular do fundo permite que o item retenha gotículas de água liberadas sob a forma de vapor durante a fase de aquecimento. Este fenómeno não constitui, contudo, um perigo para a utilização deste utensílio.

### **Garantia**

O produto é garantido contra defeitos de fabricação. A garantia do produto limita-se a 5 anos a partir da data de aquisição. A garantia é válida apenas se o produto destinar-se ao uso doméstico e em conformidade com as instruções de utilização e manutenção. A garantia não se aplica a uma utilização não conforme do artigo, por danos causados pela não observância das instruções de utilização ou se o produto sofrer golpes ou quedas. Os defeitos causados por negligência, utilização indevida e uso profissional não serão considerados defeitos de manutenção ou materiais. Não constitui motivo da reclamação o surgimento de manchas, opacificação, escurecimento ou riscos no revestimento interno ou externo. A presença de riscos não compromete a utilização do artigo, nomeadamente em termos de segurança de uso. A garantia é válida a partir da data comprovada da compra através do recibo de compra a anexar.



MADE IN ITALY

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

4017662