

Utilisation et entretien

Lors de la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage, lavez l'ustensile avec de l'eau savonneuse, faites bouillir de l'eau, séchez-le et graissez-le avec de l'huile ou de la graisse alimentaire. Il n'est pas nécessaire d'utiliser des huiles ou des graisses pour cuisiner avec des articles en aluminium anti-adhérent ; n'utilisez pas d'huiles en spray car elles peuvent créer des résidus altérant les performances anti-adhérentes ; utilisez une source de chaleur dont les dimensions s'adaptent à celles du fond de l'ustensile, centrez-le sur celle-ci avec une flamme moyenne. Ne carbonisez jamais d'aliments gras. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques tranchants et ne coupez pas les aliments à l'intérieur de l'ustensile pour éviter d'endommager irrémédiablement la couche anti-adhérente. Utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone ; rangez l'ustensile soigneusement pour protéger le revêtement anti-adhérent. Assurez-vous que la poignée soit fixée avant l'utilisation et contrôlez-la périodiquement, elle pourrait se desserrer en l'utilisant.

Couvercle

Soulevez-le de manière à ne pas vous exposer à des fuites de vapeur ou des éclaboussures d'huile. Faites attention au positionnement du trou d'évent de vapeur pour éviter les brûlures. Il est conseillé de positionner le trou du côté opposé au côté de manœuvre. Après des chocs, le verre peut subir des dommages qui se manifestent normalement en se brisant lors de la cuisson. L'utilisation et le rangement doivent être particulièrement minutieux. Évitez le refroidissement forcé à l'eau froide. N'utilisez pas si le couvercle présente des rayures ou des fissurations : il peut se casser spontanément pendant son utilisation. Compte tenu de la présence d'une poignée métallique, l'utilisation de gants de protection est obligatoire. Les produits et les couvercles permettent l'utilisation dans le four jusqu'à 250°C/480°F. Compte tenu de la présence de poignées en acier, l'utilisation de gants ou de protections est toujours obligatoire.

Nettoyage

Nous recommandons de laver à la main avec un détergent liquide à l'aide d'une éponge (non abrasive/métallique), n'utilisez pas de produits en poudre ou pour le nettoyage du four ; en cas de lavage au lave-vaisselle, nous suggérons d'utiliser des détergents non agressifs et des cycles économiques et à basse température ; l'utilisation du lave-vaisselle n'altère pas les performances de l'ustensile mais pourrait en altérer sa couleur d'origine ; l'utilisation du lave-vaisselle avec de l'eau douce pourrait accélérer le processus de corrosion/érosion des parties en aluminium non revêtues en cas d'articles non revêtus extérieurement. L'utilisation d'huiles ou de graisses, en combinaison avec l'action des températures élevées, peut provoquer l'apparition de taches visibles en particulier dans les revêtements clairs. En cas de jaunissement au fil du temps des parties en acier ou si elles sont soumises à des températures élevées, par exemple dans le four, nous suggérons d'utiliser des crèmes pour le nettoyage de l'acier. Pour des résultats sûrs et optimaux, nous suggérons l'utilisation de la crème de polissage Smeg CREMA INOX. Pour savoir si elle est disponible dans votre marché, contactez un centre d'assistance agréé.

Attention

Ne surchauffez jamais l'ustensile à vide, si cela arrive, retirez l'ustensile et ventilez la zone. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance, ne faites pas évaporer les liquides

des aliments. Gardez hors de la portée des enfants l'ustensile chaud. Laissez refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine sur des plaques en vitrocéramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface soient propres car des résidus de saletés pourraient laisser des rayures sur la surface des plaques. Ne faites jamais glisser l'ustensile sur la plaque mais soulevez-le pour éviter de griffer la plaque. Lorsque vous utilisez un ustensile de friture, avant de le remplir d'huile, assurez-vous que celui-ci soit froid, loin de sources d'eau et sec. Remplissez d'huile en laissant au moins 5 cm/2 pouces à partir du bord supérieur de la poêle pour assurer un espace suffisant après l'immersion de la nourriture. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique : certains matériaux plastiques peuvent facilement se dissoudre dans l'huile chaude. Ne laissez pas que l'eau entre en contact avec de l'huile chaude, n'utilisez pas d'eau pour refroidir l'ustensile venant d'être utilisé pour la friture, ne nettoyez pas l'appareil pendant la friture des aliments. En cas d'incendie dû à l'huile, n'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu. L'utilisation d'eau peut provoquer une diffusion supplémentaire d'huile enflammée. L'utilisation d'un extincteur ou le recouvrement de l'ustensile avec un couvercle en métal est la meilleure méthode pour éteindre un éventuel incendie. Certains ustensiles (en particulier ceux avec une base aux dimensions réduites) peuvent être instables s'ils sont utilisés sur les grilles de feux à gaz. Veuillez toujours veiller à les positionner sur les supports de manière adéquate.

Pour une utilisation sur les plaques à induction

Ne préchauffez jamais l'ustensile à vide car le réchauffement pourrait être très rapide et endommager le revêtement anti-adhérent. Chaque fois que vous utilisez l'ustensile de cuisine après le lavage, assurez-vous que le fond externe soit sec. La forme particulière du fond fait que l'article peut retenir des gouttelettes d'eau qui sont libérées sous forme de vapeur pendant la phase de réchauffement. Ce phénomène ne constitue cependant pas un danger pour l'utilisation de l'ustensile.

Garantie

Le produit est garanti contre les défauts imputables à des défauts de fabrication. La garantie sur le produit est limitée à 5 ans à partir de la date d'achat. La garantie n'est valable que si le produit est utilisé à usage domestique et conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien. La garantie ne s'applique pas à l'utilisation non conforme de l'article, pour des dommages dus au non-respect du mode d'emploi ou si le produit subit des chocs ou des chutes. Les défauts causés par la négligence, l'utilisation erronée et l'utilisation professionnelle ne seront pas considérés comme des défauts d'entretien ou de matériaux. L'apparition de taches, d'opacifications, de brunissements, de rayures du revêtement interne ou externe ne constitue pas un motif de réclamation. La présence de rayures ne compromet pas l'utilisation de l'article, notamment en termes de sécurité d'utilisation. La garantie est valable à partir de la date d'achat prouvée par le ticket de caisse à joindre.



MADE IN ITALY

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

4017662