

**Cucinella**

ITALIANO

## **MANUALE DI ISTRUZIONI**

**Cucinella Rostiera in alluminio pressofuso**

**129319**

# **HSE24**

Importato da:

Home Shopping Europe GmbH

Münchener Straße 101 h · D-85737 Ismaning

Numero gratuito 840 724 724 (ogni giorno dalle ore 8.00 alle 21.00)

[www.hse24.it](http://www.hse24.it)

# **HSE24**

## Contenuto della confezione

- 1 rostiera 32x21cm
- 1 coperchio di vetro 32x21cm

## Prima del primo utilizzo:

Rimuovere tutti gli adesivi con acqua calda e detersivo. Successivamente sciacquare la rostiera ed asciugarla.

## Istruzioni per l'uso

La rostiera è adatta per la preparazione di pietanze su fornelli di ogni tipo (a gas, elettrici, in vetroceramica o ad induzione).



Elettrico    Vetro-ceramica    Gas    Induzione

- Non surriscaldare le rostiera quando sono vuote.
- Durante la cottura si consiglia di non usare oggetti appuntiti o taglienti. Questi potrebbero danneggiare il rivestimento della superficie. Utilizzare pertanto utensili di plastica o di legno.
- Per riscaldarla mettere un filo di olio nella rostiera fredda. Far riscaldare la rostiera per 1-2 minuti a temperatura media prima di aggiungere gli alimenti.
- Accertarsi durante il riscaldamento che tutta la superficie di cottura sia ricoperta di olio.
- Per il surriscaldamento può diventare appiccaticcia. Quando il grasso o l'olio fumano, vuol dire che la rostiera è troppo calda.
- Il calore eccessivo può far deformare la rostiera e danneggiare il rivestimento.
- Per evitare il surriscaldamento delle rostiera e danni al rivestimento antiaderente, usare solo temperature medio-basse.

## Pulizia

- Non sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire la rostiera con acqua calda ed un po' di detersivo. Utilizzare una spugna. Sciacquare la rostiera ed asciugarla bene.
- Pulire la rostiera dopo ogni utilizzo per evitare che si attacchino dei residui o che si scolorisca uso dopo uso.
- Per la pulizia non usare detersivi abrasivi o corrosivi. Non usare candegina.
- Lasciar sempre raffreddare la rostiera completamente prima di pulirla.
- Prima di riporre la rostiera in un luogo asciutto e pulito, farla asciugare completamente.

## Consigli per la sicurezza

- La rostiera è destinata ad un uso personale e non ad un uso commerciale.
- Si può usare con una temperatura del forno al massimo di 180°C.
- Non è adatta per l'uso in forno a microonde. Non è adatta per cuocere a grill.
- Non far mai evaporare completamente i liquidi. Il calore estremo può causare danni irreparabili alla rostiera.
- Non sottoporre la rostiera a forti urti e cercare di non farla cadere.
- Non farla surriscaldare mai quando è vuota.
- Il surriscaldamento oppure l'esposizione diretta alle fiamme del gas può causare scolorimento e danni al rivestimento della superficie.
- Per il massimo dell'efficienza energetica, utilizzare un piano di cottura di dimensioni adatte alla pentola.
- Non mettere acqua fredda nella rostiera ancora calda, perché altrimenti si potrebbe danneggiare la base.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non permettere ai bambini di giocare, senza essere sorvegliati, in prossimità di stoviglie calde.
- I manici/impugnature delle rostiera diventano calde durante l'uso! Usare sempre delle presine o similari. Altrimenti sussiste il rischio di scottarsi.
- Attenzione: pericolo di ustioni! L'olio caldo può schizzare non appena viene a contatto con acqua o con alimenti che la contengano. In caso di incendio, non tentare di spegnerlo con acqua; usare piuttosto una coperta.
- Usare la rostiera solo nel modo descritto nelle istruzioni.
- Si prega di rimuovere l'etichetta adesiva dalla parte interna della rostiera. Pulire la vostra batteria di rostiera prima di utilizzarla.
- In seguito, prima di ogni utilizzo, pulire il fondo degli utensili e l'area della cucina da utilizzare in modo da rimuovere la sporcizia (per esempio granelli di sale) che potrebbe potenzialmente graffiarla.
- Non trascinare gli utensili sullo spazio per cucinare, sollevarli sempre prima di spostarli.