

AVVERTENZE	3	USO	4
Avvertenze generali di sicurezza	3	Operazioni preliminari	4
Questo manuale d'uso	3	Posizionamento della pietra refrattaria	4
Responsabilità del produttore	3	Cottura con la pietra refrattaria	5
Smaltimento	3	PULIZIA E MANUTENZIONE	5
Come leggere il manuale d'uso	4	Consigli generali di pulizia	5
DESCRIZIONE	4		
Pietra refrattaria	4		

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato. Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

AVVERTENZE

Avvertenze generali di sicurezza

- La pietra refrattaria rimane calda anche dopo molti minuti dal termine della cottura. Assicurarsi di movimentarla con le dovute precauzioni.
- Attendere il raffreddamento della pietra refrattaria prima di procedere alla sua pulizia.
- Non utilizzare la pietra refrattaria diversamente da come descritto. Non utilizzarla, ad esempio, su piani di cottura a gas o vetroceramici oppure su forni non predisposti.
- Non utilizzare la pietra refrattaria con forni a gas.
- Non utilizzare la pietra refrattaria per funzioni con microonde e/o funzioni con vapore o vapore assistito.

Questo manuale d'uso

- Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'accessorio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'accessorio.
- Prima di usare l'accessorio leggere attentamente questo manuale d'uso.

Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'accessorio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione dell'accessorio.

Smaltimento



Questo accessorio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita.

Questo accessorio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Si precisa che per l'imballaggio dell'accessorio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:



Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

Pietra refrattaria

Accessorio ideale per la cottura di alimenti da panificazione (pizza, pane, focacce...), ma è

possibile utilizzarlo anche per preparazioni più delicate come i biscotti.

USO

Operazioni preliminari

- Rimuovere eventuali etichette e pellicole protettive dall'accessorio.
- Lavare la pietra refrattaria con acqua calda e spugne non abrasive.
- Asciugare completamente la pietra refrattaria prima di utilizzarla per le cotture.

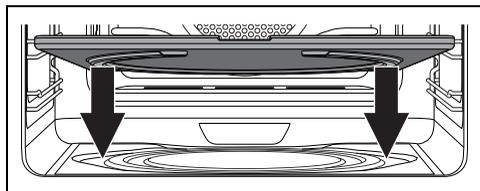
Posizionamento della pietra refrattaria

Per i forni con fondo con sagome circolari



Sul fondo del vano cottura sono presenti alcune sagome di cui quella con ampiezza maggiore è utile come riferimento per posizionare indicativamente la pietra refrattaria.

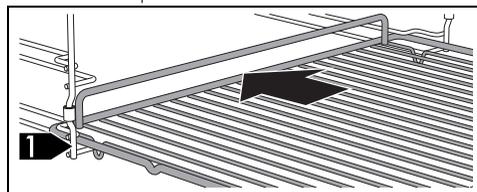
1. Aprire la porta.
2. Appoggiare la pietra refrattaria sul fondo del vano cottura.



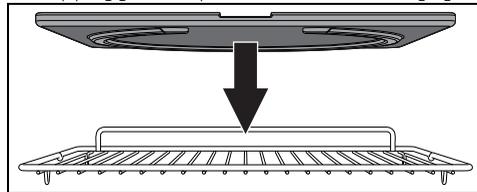
3. Chiudere la porta.

Per i forni con fondo liscio

1. Aprire la porta.
2. Inserire la griglia nel primo ripiano del vano cottura a partire dal basso.



3. Appoggiare la pietra refrattaria sulla griglia.



4. Chiudere la porta.

Cottura con la pietra refrattaria



Nel caso si volesse condire la pizza con olio, è consigliabile farlo dopo averla tolta dal forno per evitare eventuali macchie che potrebbero compromettere l'aspetto estetico e funzionale della pietra refrattaria.



Per consultare le ricette elaborate per varie categorie di alimenti e avere maggiori informazioni su suggerimenti di cottura, si consiglia di visitare la pagina dedicata sul sito www.smeg.com, raggiungibile tramite il QR code presente sul volantino in dotazione al prodotto.

- Prima dell'utilizzo, liberare il vano cottura da eventuali accessori non necessari per la cottura che si intende eseguire.



Seguire sempre le istruzioni contenute nel manuale dell'apparecchio



I tempi di cottura sono indicativi, in quanto possono variare a seconda del prodotto utilizzato e dei gusti personali.

Per i prodotti con funzione STONE

- Selezionare la funzione STONE (seguire le istruzioni contenute nel manuale dell'apparecchio).

Per i prodotti senza funzione STONE

1. Preriscaldare il forno con la funzione  oppure , con la pietra refrattaria al suo interno.
2. Impostare il termostato sulla temperatura massima disponibile.
3. Allo spegnimento della spia del termostato, infornare.
4. Cuocere per circa 3-4 minuti.
5. A fine cottura togliere la pizza (piadine, panini...) dal vano cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Consigli generali di pulizia

- Utilizzare acqua calda e spugne non abrasive.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Non utilizzare detersivi aggressivi.
- Attendere che la pietra refrattaria sia completamente asciutta (1 ora circa) prima di riutilizzarla.



Dopo vari utilizzi, può verificarsi un leggero imbrunimento della pietra refrattaria, che non ne pregiudica in alcun modo il suo funzionamento.

