

ADVERTENCIAS	23	USO	24
Advertencias generales de seguridad	23	Operaciones previas	24
Este manual de uso	23	Colocación de la piedra refractaria	24
Responsabilidad del fabricante	23	Cocción con la piedra refractaria	25
Eliminación	23	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	25
Cómo leer el manual de uso	24	Consejos generales de limpieza	25
DESCRIPCIÓN	24		
Piedra refractaria	24		

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

- La piedra refractaria permanece caliente incluso después de pasados muchos minutos desde el final de la cocción. Asegúrese de moverla con las debidas precauciones.
- Espere a que la piedra refractaria se enfríe antes de limpiarla.
- No utilice la piedra refractaria de forma diferente a como se ha descrito. No la utilice, por ejemplo, en encimeras de gas o en vitrocerámicas o en hornos no preparados.
- No utilice la piedra refractaria con hornos de gas.
- No utilice la piedra refractaria para funciones con microondas o funciones con vapor o vapor asistido.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del accesorio y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del accesorio.
- Antes de utilizar el accesorio, lea atentamente este manual de uso.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del accesorio distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación del accesorio.

Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este accesorio se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este accesorio no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Se hace notar que para el embalaje del accesorio se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje en los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Piedra refractaria

Accesorio ideal para productos de panificación (pizza, pan, focaccia...), que se puede utilizar

también para preparaciones más delicadas como galletas.

USO

Operaciones previas

- Quite las etiquetas y las películas protectoras del accesorio.
- Lave la piedra refractaria con agua caliente y un estropajo no abrasivo.
- Seque completamente la piedra refractaria antes de utilizarla para cocinar.

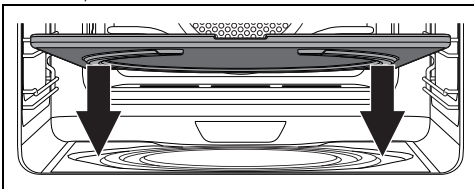
Colocación de la piedra refractaria

Para hornos con fondo con perfiles circulares



En el fondo de la zona de cocción hay algunos perfiles de los cuales el de amplitud mayor es útil como referencia para colocar de modo indicativo la piedra refractaria.

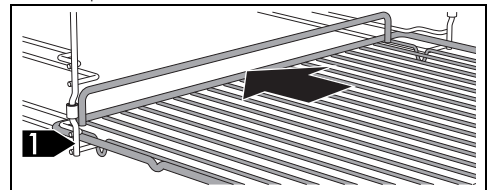
1. Abra la puerta.
2. Ponga la piedra refractaria en el fondo del compartimento de cocción.



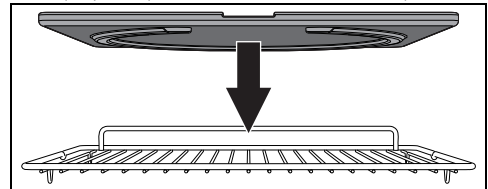
3. Cierre la puerta.

Para hornos con fondo liso

1. Abra la puerta.
2. Introduzca la rejilla en el primer nivel del compartimento de cocción empezando por abajo.



3. Apoye la piedra refractaria en la rejilla.



4. Cierre la puerta.

Cocción con la piedra refractaria



Si se desea condimentar la pizza con aceite, se aconseja hacerlo después de haberla sacado del horno para evitar posibles manchas que podrían afectar al aspecto estético y funcional de la piedra refractaria.



Para consultar las recetas creadas para varias categorías de alimentos y obtener más información sobre las sugerencias de cocción, se recomienda visitar la página específica del sitio www.smeg.com, a la que se puede acceder mediante el código QR que aparece en el folleto suministrado con el producto.

- Antes del uso, quite cualquier accesorio del compartimento de cocción que no necesite para cocinar en ese momento.



Siga siempre las instrucciones del manual del aparato.






Los tiempos de cocción son indicativos, ya que pueden variar según el producto utilizado y los gustos personales.

Para productos con función STONE

- Seleccione la función STONE (siga las instrucciones del manual del aparato).

Para productos sin función STONE

1. Precaliente el horno con la función  o bien  / , con la piedra refractaria en su interior.
2. Ajuste el termostato en la temperatura máxima disponible.
3. Al apagarse el testigo del termostato, hornee.
4. Cocínelas durante unos 3-4 minutos.
5. Al final de la cocción, saque la pizza (fajitas, bollos...) del compartimento de cocción.

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Consejos generales de limpieza

- Use agua caliente y esponjas no abrasivas.
- No lave en el lavavajillas.
- No utilice detergentes agresivos.
- Espere a que la piedra refractaria esté completamente seca (aproximadamente 1 hora) antes de volver a utilizarla.



Después de varios usos, puede producirse un ligero oscurecimiento de la piedra refractaria, que no perjudica en ningún modo su funcionamiento.

