

ADVERTÊNCIAS	27	UTILIZAÇÃO	28
Advertências gerais de segurança	27	Operações preliminares	28
Este manual de utilização	27	Posicionamento da pedra refratária	28
Responsabilidade do fabricante	27	Cozedura com a pedra refratária	29
Eliminação	27	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	29
Como ler o manual de uso	28	Conselhos gerais de limpeza	29
DESCRIÇÃO	28		
Pedra refratária	28		

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido. Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

- A pedra refratária permanece ainda quente após muitos minutos do fim da cozedura. Assegurar-se de a deslocar com as devidas precauções.
- Aguardar o arrefecimento da pedra refratária antes de proceder à sua limpeza.
- Não utilizar a pedra refratária de modo diferente do descrito. Não utilizar a pedra refratária, por exemplo, sobre placas de cozinha a gás ou vitrocerâmica ou em fornos inadequados.
- Não utilizar a pedra refratária nos fornos a gás.
- Não utilizar a pedra refratária para funções com microondas e/ou funções com vapor ou vapor assistido.

Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do acessório e deve ser conservado íntegro e ficar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do acessório.
- Antes de utilizar o acessório ler atentamente este manual de utilização

Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina quaisquer responsabilidades por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em bens, provocados por:

- utilização do acessório diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- violação do acessório.

Eliminação



Este acessório, em conformidade com a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil.

Este acessório não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Informa-se que para a embalagem do acessório foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregar os materiais de embalagem nos centros apropriados de recolha seletiva.



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixar sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permitir que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

Pedra refratária

Acessório ideal para a cozedura de alimentos para a panificação (pizza, pão, focaccia ...),

mas também pode ser usado para preparações mais delicadas como os biscoitos, por ex.

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares

- Remover eventuais etiquetas e películas de proteção do acessório.
- Lavar a pedra refratária com água quente e esponjas não abrasivas.
- Secar completamente a pedra refratária antes de a utilizar para as cozeduras.

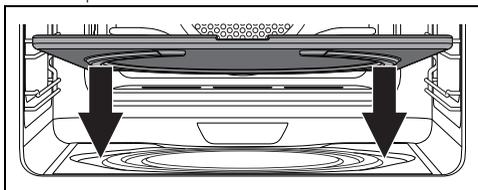
Posicionamento da pedra refratária

Para os fornos com fundo de moldes circulares



No fundo do compartimento de cozedura estão presentes alguns moldes; o maior deles serve como referência para o posicionamento indicativo da pedra refratária.

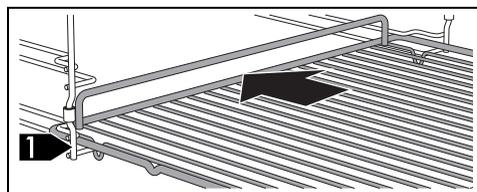
1. Abrir a porta.
2. Pousar a pedra refratária no fundo do compartimento de cozedura.



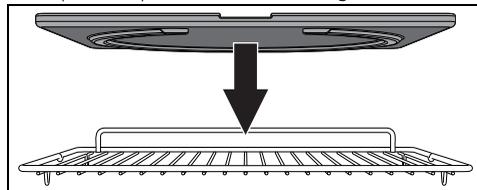
3. Fechar a porta.

Per os fornos com fundo liso

1. Abrir a porta.
2. Inserir a grelha no primeiro nível do compartimento de cozedura a partir de baixo.



3. Apoiar a pedra refratária na grelha.



4. Fechar a porta.

Cozedura com a pedra refratária



No caso de desejar condimentar a pizza com azeite, aconselhamos a fazê-lo depois de a extrair do forno para evitar que eventuais manchas de óleo possam prejudicar o aspeto estético e funcional da pedra refratária.



Para consultar as receitas elaboradas para várias categorias de alimentos e obter mais informações sobre sugestões de cozedura, recomendamos que visite a página dedicada no site www.smeg.com, acessível através do QR code presente no folheto fornecido com o produto.

- Antes da utilização, libertar o compartimento de cozedura de eventuais acessórios não necessários para a cozedura que se tenciona executar.



Seguir sempre as instruções presentes no manual do aparelho



Os tempos de cozedura são indicativos, visto que podem variar de acordo com o produto utilizado e com os gostos pessoais.

Para os produtos com função STONE

- Selecionar a função STONE (seguir as instruções contidas no manual do aparelho).

Para os produtos sem função STONE

1. Pré-aquecer o forno com a função  no seu interior.  ou  , com a pedra refratária
2. Programar o termóstato na temperatura máxima disponível.
3. Quando a lâmpada indicadora do termóstato apagar, coloque no forno.
4. Coze por cerca de 3-4 minutos.
5. No final da cozedura, retirar a pizza (piadine, pãezinhos...) do compartimento de cozedura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Conselhos gerais de limpeza

- Utilizar água quente e uma esponja não abrasiva.
- Não lavar em máquinas de lavar a louça.
- Não utilizar detergentes agressivos.
- Aguardar até a pedra refratária estar totalmente seca (cerca de 1 hora) antes de a voltar a utilizar.



Após várias utilizações, pode verificar-se um ligeiro escurecimento da pedra refratária, o que não prejudica de maneira alguma o seu funcionamento.

