

<b>AVERTISSEMENTS</b>	<b>11</b>	<b>UTILISATION</b>	<b>12</b>
Avertissements généraux de sécurité	11	Opérations préliminaires	12
Ce manuel d'utilisation	11	Positionnement de la pierre réfractaire	12
Responsabilité du fabricant	11	Cuisson avec la pierre réfractaire	13
Élimination	11	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>13</b>
Comment lire le manuel d'utilisation	12	Conseils généraux de nettoyage	13
<b>DESCRIPTION</b>	<b>12</b>		
Pierre réfractaire	12		

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté. Pour toute information complémentaire concernant le produit : [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## AVERTISSEMENTS

### Avertissements généraux de sécurité

- La plaque réfractaire reste chaude pendant de longues minutes après la cuisson. Veillez à la manipuler avec les précautions nécessaires.
- Attendez le refroidissement de la pierre réfractaire avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas la pierre réfractaire d'une manière qui n'est pas décrite dans ce manuel. Ne l'utilisez pas, par exemple, sur des plans de cuisson au gaz ou en vitrocéramique ou bien dans des fours non prévus à cet effet.
- N'utilisez pas la pierre réfractaire avec des fours à gaz.
- N'utilisez pas la pierre réfractaire pour les fonctions micro-ondes et/ou fonctions avec vapeur ou vapeur assistée.

### Ce manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'accessoire et doit être conservé en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'accessoire.

### Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'accessoire différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération de l'accessoire.

### Élimination



Cet accessoire, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.

Cet accessoire ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Il est précisé que nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables pour l'emballage de l'accessoire.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

## Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :



Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

## DESCRIPTION

### Pierre réfractaire

Accessoire idéal pour la cuisson d'aliments de boulangerie (pizza, pain, fougasses...), mais il

est possible de l'utiliser aussi pour des préparations plus délicates comme les biscuits.

## UTILISATION

### Opérations préliminaires

- Retirez les étiquettes et les films de protection de l'accessoire.
- Lavez la pierre réfractaire à l'eau chaude avec des éponges non abrasives.
- Séchez complètement la pierre réfractaire avant de l'utiliser pour la cuisson.

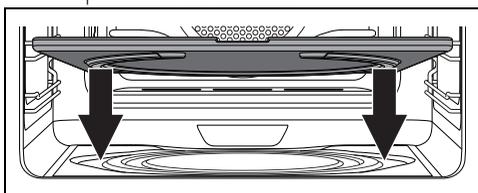
### Positionnement de la pierre réfractaire

#### Pour les fours dotés d'une sole à emboutissages circulaires



La sole du compartiment de cuisson présente quelques emboutissages ; le plus grand est utile car il indique l'endroit où positionner approximativement la pierre réfractaire.

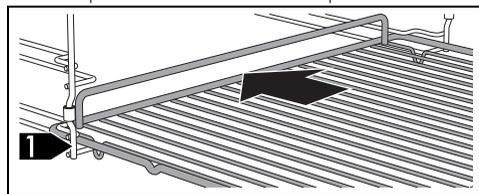
1. Ouvrez la porte.
2. Posez la pierre réfractaire sur la sole du compartiment de cuisson.



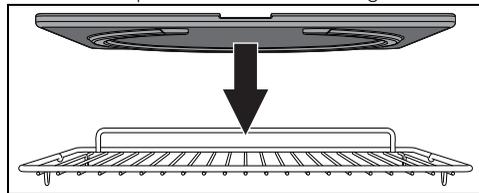
3. Fermez la porte.

#### Pour les fours dotés d'une sole lisse

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez le gril au premier niveau du compartiment de cuisson en partant du bas.



3. Posez la pierre réfractaire sur le gril.



4. Fermez la porte.

## Cuisson avec la pierre réfractaire



Si l'on veut mettre de l'huile sur la pizza, il est conseillé de le faire après sa sortie du four car d'éventuelles taches d'huile pourraient détériorer l'aspect esthétique et fonctionnel de la pierre réfractaire.



Pour consulter les recettes élaborées pour différentes catégories d'aliments et pour plus d'informations sur les suggestions de cuisson, il est recommandé de visiter la page dédiée sur le site [www.smeg.com](http://www.smeg.com), accessible avec le code QR figurant sur la notice fournie avec le produit.

- Avant l'utilisation, débarrassez l'espace de cuisson de tous les accessoires n'étant pas nécessaires à la cuisson prévue.



Respectez toujours les instructions du manuel de l'appareil



Les temps de cuisson sont indicatifs, car ils peuvent varier en fonction du produit utilisé et des goûts personnels.

FR

### Pour les produits avec fonction STONE

- Sélectionnez la fonction STONE (suivre les instructions figurant dans le manuel de l'appareil).

### Pour les produits sans fonction STONE

1. Préchauffez le four avec la fonction  ou , avec la plaque réfractaire à l'intérieur.
2. Réglez le thermostat sur la température maximale disponible.
3. Enfourez lorsque le voyant du thermostat s'éteint.
4. Cuissez pendant environ trois ou quatre minutes.
5. En fin de cuisson, sortez la pizza (fougasses, sandwiches, etc.) du compartiment de cuisson.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Conseils généraux de nettoyage

- Utilisez de l'eau chaude et des éponges non abrasives.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de détergents agressifs.
- Attendez que la pierre réfractaire soit complètement sèche (1 heure environ) avant de la réutiliser.



Après plusieurs utilisations, un léger brunissement peut se vérifier sur la pierre réfractaire ; ce phénomène ne nuit aucunement à son fonctionnement.

