



az	İstifadəçi rəhbər kitabı	nl	Gebruikershandleiding
bg	Ръководство за употреба	no	Bruksanvisning
cs	Návod k obsluze	pl	Instrukcja obsługi
da	Betjeningsvejledning	pt	Manual do utilizador
de	Gebrauchsanleitung	ro	Manual de utilizare
el	Εγχειρίδιο χρήστη	ru	Руководство пользователя
en	Information for Use	sk	Návod na používanie
es	Manual de usuario	sl	Navodila za uporabo
et	Kasutusjuhend	sq	Manuali i përdorimit
fi	Käyttöohje	sr	Uputstvo za upotrebu
fr	Manuel d'utilisation	sv	Bruksanvisning
hr	Upute za upotrebu	tr	Kullanım kılavuzu
hu	Használati útmutató	uk	Керівництво з експлуатації
id	Panduan pengoperasian	uz	Foydalanuvchi qo'llanmasi
it	Manuale utente	zh	使用说明书
kk	Пайдаланушы нұсқаулықтар	ka	მომხმარებლის სახელმძღვანელო
lt	Naudotojo vadovas	ar	دليل المستخدم
lv	Lietotāja rokasgrāmata	he	מדריך למשתמש
mk	Упатство за употреба		

az

Bşirmə daşı

Təhlükəsizlik

Aksessuardan istifadə etdiyiniz zaman təhlükəsizliyə dair bu göstərişlərə diqqət yetirin.

Buradan Siz, bu təlimata dair ümumi məlumatlar tapa bilərsiniz.

- Bu təlimatı diqqətlə oxuyun. Yalnız bundan sonra Siz aksesuardan güvənli və səmərəli şəkildə istifadə edə bilərsiniz.
- Bu istismar təlimatını və məhsul haqqında məlumatları sonrakı istifadə və ya sonrakı istifadəçi üçün saxlayın.

Aksessuardan güvənli və düzgün şəkildə istifadə etmək üçün, təyinatına uyğun istifadəyə dair göstərişlərə diqqət yetirin. Aksessuardan yalnız aşağıdakı hallarda istifadə edin:

- Yeməkləri hazırlamaq üçün

Aksessuardan istifadə etdiyiniz zaman təhlükəsizliyə dair bu göstərişlərə diqqət yetirin.

XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

Yandırılmış kərpic çox qaynar.

- ▶ Bşirmə daşını bşirmə kamerasından qazantutan və ya qazan dəsmalı ilə götürməli.
- ▶ Bşirmə daşını yalnız istiliyə davamlı səthlərin üstünə qoymalı.

XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

Bşirmə daşı ağırdır.

- ▶ Bşirmə daşını hər iki əllə möhkəm tutmaq.

Maddi zərərlərdən qaçınmaq

Aksessuarınızda maddi zərərlərdən qaçınmaq üçün bu göstərişlərə diqqət yetirin.

DİQQƏT!

İstilik toplanması bşirmə kamerasına zərər vurur.

- ▶ Bşirmə daşını bşirmə kamerasının döşəmə səthinə əsla birbaşa qoymaq olmaz.

Bşirmə daşının həssas səthlərə qoyulması cızılmalara səbəb ola bilər.

- ▶ Bşirmə daşını bşirmə kamerasının qapısının və ya şüşə səthin üstünə qoymaq olmaz.

Güclü və intensiv dəyişən temperatur fərqləri bişirmə daşında çatların əmələ gəlməsinə səbəb olur. Üstünə yeməklər qoyulduğu zaman bişirmə daşı tez soyudur.

- ▶ Təkrar istifadə edilməzdən öncə, ard-arda dəfələrlə istifadə edərkən, bişirmə daşını ən azı 10 dəqiqəlik qızdırmaq.

Qaynar bişirmə daşının soyuq suda təmizlənməsi və ya nəm bir dəsmalin üstünə qoyulması, materialda çatlaqlar yaradan gərilmələrə səbəb olur.

- ▶ Təmizləməzdən öncə bişirmə daşını bişirmə kamerasında soyutmalı.

Yandırılmış kərpicin istifadə edilməsi ilə bişirmə

Bişirmə daşı ilə Siz, öz hazırladığınız çörək və qoğalları asan və güvənli bir şəkildə bişirə biləcəksiniz. Həmçinin, tart flambe, kiş və pizza kimi təzə və ya dərin dondurulmuş zərif qəlyanaltılar da, sanki daş sobada bişibmiş kimi xırçılıltı alt hissəyə sahib olur. Qaynar bişirmə sobası yüksək temperaturları ərzağa çox sürətlə ötürür və bununla da tipik bişinti xırçılıltısı yarada bilir. Səthdəki məsamələr sürətlə bitişir və beləcə bişinti çox mətlı və yüngül qalır.

DIQQƏT!

Bişirmə daşından rütubətli mühitdə istifadə çatların əmələ gəlməsinə səbəb olur. Ən kiçik çatlar nəmdən genişlənə və qırıla bilər.

- ▶ Bişirmə daşından yüksək rütubətli mühitdə əsla istifadə etmə olmaz.
- ▶ Bişirmə daşından buxar bişirmə sobasında və ya buxar yardımı ilə istifadə etmək olmaz.

Bişirmə daşını qızdırmaq

1. Dəmir toru bişirmə sobasında 2. səviyyəyə, yaxud da kompakt bişirmə sobasında 1. səviyyəyə yerləşirmək.
2. Bişirmə daşını dəmir torun üstünə qoymaq.
3. Bişintiniz üçün yüksək/alçaq istiliyi, eləcə də tövsiyyə olunan temperaturu qurmaq.
4. Bişirmə daşını ən az 30 dəqiqə boyunca qızdırmalı.

Bişirmə

1. Unlanmış çörəkçi kürekli bişintini qızdırılmış bişirmə daşının üstünə qoymaq.
2. Təlimat kitabçasında, bişirmə sobanız üçün parametr üzrə göstərişlərinə diqqət yetirməli.
3. Dərin dondurulmuş yeməklərdə, yüksək/alçaq istilik üzrə istehsalçının verdiyi məlumatlara riayət etmək.
4. Hazır bişintini kürekçi küreyi ilə bişirmə sobasından götürmək.

Tip: Əgər yerləşdirərkən bişirmə daşı qaynar olarsa, bizzanın alt hissəsi qızarmış-xırçılıltılı olur.

Qeyd: Tart flambe, yaxud da özünüz bişirdiyiniz pizzanı yerləşdirərkən, xəmir qalıqlarının bişirmə daşını kirləndirməsindən qaçınmaq lazımdır.

Təmizləyin və qulluq edin

Cihazınızın uzun müddət iş qabiliyyətini təmin etmək üçün onu diqqətlə təmizləyin və qulluq edin.

Bişirmə daşını təmizləmək

1. Əgər bişirmə sobası tamamilə soyuyubsa, bişirmə daşını çıxarıb götürməli.
2. Bişirmə daşını yaxalamaq üçün qələvi məhlulu və bir süngərlə təmizləməli. Çətin gedən kirlər üçün polad bir spiraldan istifadə etmək.
3. Bişirmə daşından, yalnız tam quru halda təkrar istifadə etmək.
4. Çörəkçi küreyini yaxalamaq üçün qələvi məhlulu və bir süngərlə təmizləməli.
5. Çörəkçi küreyini qurutmaq üçün kənara qoymalı.

Каменна плоча за печене



Безопасност

Спазвайте тези указания за безопасност, когато използвате принадлежности.

Тук ще намерите обща информация относно настоящото ръководство.

- Прочетете внимателно това ръководство. Само тогава можете да използвате безопасно и ефикасно принадлежностите.
- Запазете ръководството, както и продуктовата информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.

За безопасно и правилно използване на принадлежностите спазвайте указанията за употреба по предназначение.

Използвайте принадлежностите само:

- за приготвяне на ястия

Спазвайте тези указания за безопасност, когато използвате принадлежности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Каменната плоча за печене се нагорещява силно.

- ▶ Изваждайте плочата от фурната с парцал или ръкавици.
- ▶ Поставете каменната плоча само върху устойчиви на топлина повърхности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Каменната плоча за печене е тежка.

- ▶ Дръжте здраво с две ръце каменната плоча.

Предотвратяване на материални щети

Спазвайте тези указания, за да избегнете материални щети на Вашата принадлежност.

ВНИМАНИЕ!

Натрупване на топлина уврежда каменната плоча.

- ▶ Никога не поставяйте каменната плоча за печене непосредствено върху дъното на фурната. Поставянето на каменната плоча върху чувствителни повърхности води до надрасквания.
- ▶ Никога не поставяйте каменната плоча върху вратата на фурната или върху стъклена повърхност.

Силните и бързи температурни разлики водят до напуквания на каменната плоча. Каменната плоча бързо се охлажда, когато се поставят храни.

- ▶ При многократна последователна употреба нагрявайте за минимум 10 минути каменната плоча преди да я използвате повторно.

Почистването на горещата каменна плоча в студена вода или поставянето върху влажна кърпа води до напругания в материала, при което възникват напуквания.

- ▶ Преди почистване оставете каменната плоча за печене да се охлади във фурната.

Печене с каменната плоча за печене

Каменната плоча за печене гарантира съвсем лесно изпичане на домашен хляб и хлебчета. Също пикантни печива като тарт фламбе, киш и пица, прясна или замразена, получават хрупкав блат, почти като изпечени на каменна пещ. Горещата каменна плоча за печене предава бързо топлината на хранителните продукти и така може да се образува типичната коричка на печивото. Порите на повърхността се затварят бързо и така печивото остава особено сочно и пухкаво.

ВНИМАНИЕ!

Използването на каменната плоча с влага води до напуквания. И най-дребните напуквания могат да се разширят при овлажняване и да доведат до счупване.

- ▶ Никога не използвайте каменната плоча при висока влажност.
- ▶ Никога не използвайте каменната плоча във фурни с пара или с подпомагане с пара.

Загриване на каменната плоча за печене

1. Вкарайте скарата на 2-то ниво във фурната или на 1-то ниво в компактната фурна.
2. Поставете каменната плоча за печене върху скарата.
3. Настройте горно/долно загряване и препоръчителната температура за Вашето печиво.
4. Нагривайте минимум 30 минути каменната плоча.

Печене

1. С набрашнената лопатка поставете печивото върху загорятата каменна плоча за печене.
2. Вземете под внимание указанията за настройка в ръководството за употреба на Вашата фурна.
3. При замразени ястия спазвайте указанията на производителя за печене отгоре/отдолу.
4. Извадете готовото печиво от фурната посредством лопатката.

Съвет: Когато каменната плоча за печене е загоряла при поставянето на пицата, се получава похрупкав блат.

Бележка: Избягвайте замърсяване на каменната плоча за печене с остатъци от продукти, когато гарнирате тарт фламбе или домашна пица.

Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

Почистване на каменната плоча

1. Когато фурната е напълно охладена, извадете плочата за печене.
2. Почиствайте плочата със сапунен разтвор и гъба. За упорити замърсявания използвайте спирала от неръждаема стомана.
3. Каменната плоча за печене да се използва едва след като изсъхне напълно.
4. Почиствайте лопатката със сапунен разтвор и гъба.
5. Поставете изправена лопатката за съхнене.

Pečicí kámen

Bezpečnost

Při používání příslušenství dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.

Zde najdete obecné informace k tomuto návodu.

- Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete příslušenství bezpečně a efektivně používat.
- Uschovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.

Pro bezpečné a správné používání příslušenství dodržujte pokyny týkající se použití k určenému účelu.

Příslušenství používejte pouze:

- k přípravě pokrmů

Při používání příslušenství dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Pečicí kámen se velmi zahřívá.

- ▶ Pečicí kámen vyndávejte z pečicí trouby pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.
- ▶ Pečicí kámen odkládejte pouze na žáruvzdorné povrchy.

VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Pečicí kámen je těžký.

- ▶ Pečicí kámen držte pevně oběma rukama.

Zabránění věcným škodám

Abyste zbránili poškození příslušenství, dodržujte tyto pokyny.

POZOR!

Nahromaděné teplo způsobí poškození pečicí trouby.

- ▶ Pečicí kámen nikdy nepokládejte přímo na dno trouby.

Při položení pečicího kamene na choulostivé povrchy dojde k poškrábání.

- ▶ Pečicí kámen nikdy nepokládejte na dvířka pečicí trouby nebo na skleněný povrch.

Velké nebo rychle se měnící rozdíly teploty způsobí praskliny v pečicím kamenu. Pečicí kámen hodně vystydně, když na něj položíte pokrmy.

- ▶ Při několikerém použití za sebou pečicí kámen minimálně 10 minut rozehřeje, než ho znovu použijete.

Čištění horkého pečicího kamene ve studené vodě nebo položení na vlhký hadr způsobí pnutí v materiálu, které vede k prasklinám.

- ▶ Pečicí kámen nechte před čištěním vychladnout v troubě.

Pečení s pečicím kamenem

Při použití pečicího kamene snadno a bezpečně upečete vlastní chléb a housky. Také pikantní občerstvení, jako např. alsaský cibulový koláč, quiche

a pizza (čerstvé nebo zmrazené), budou pěkně křupavé, skoro tak, jako by byly upečené v kamenné peci.

Horký pečící kámen velmi rychle přenáší vysoké teploty na potraviny a díky tomu se na pečivu může vytvořit typická kůrka. Póry na povrchu se rychle uzavřou, a pečivo tak zůstane velmi šťavnaté a kypřé.

POZOR!

Při používání pečícího kamene ve vlhkém prostředí vzniknou trhliny. Jemné trhliny se mohou vlivem vlhkosti rozšířit a způsobit prasknutí.

- ▶ Pečící kámen nikdy nepoužívejte při vysoké vlhkosti.
- ▶ Pečící kámen nikdy nepoužívejte v parní pečicí troubě nebo s přidáváním páry.

Nahřátí pečícího kamene

1. Vsuňte rošt do pečicí trouby do úrovně 2 nebo do úrovně 1 u kompaktní pečicí trouby.
2. Pečící kámen položte na rošt.
3. Nastavte horní/dolní ohřev a doporučenou teplotu pro pečivo.
4. Pečící kámen nechte minimálně 30 minut rozehrát.

Pečení

1. Pečivo umístěte pomocí pomoučené lopatky na pečení na zahřátý pečící kámen.
2. Dodržujte pokyny pro nastavení uvedené v návodu k použití vaší pečicí trouby.
3. Při přípravě zmrazených pokrmů se řiďte údaji výrobce pro horní/dolní ohřev.
4. Hotové pečivo vyjměte z trouby pomocí lopatky na pečení.

Tip: Když je kámen při vložení pizzy horký, bude její spoděk křupavější.

Poznámka: Při přípravě alsaského cibulového koláče nebo domácí pizzy zabraňte tomu, aby zbytky horní vrstvy znečistily pečící kámen.

Čistění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

Čistění pečícího kamene

1. Pečící kámen vyndejte z trouby až po jejím úplném vychladnutí.
2. Pečící kámen vyčistěte mycím roztokem a houbovou utěrkou. Na úporné nečistoty použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.
3. Pečící kámen používejte znovu, až když je úplně suchý.
4. Lopatku na pečení vyčistěte mycím roztokem a houbovou utěrkou.
5. Lopatku na pečení nechte uschnout.

da

Bagesten

Sikkerhed

Overhold disse sikkerhedsanvisninger, når tilbehøret anvendes.

Her findes generelle oplysninger om denne vejledning.

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at tilbehøret kan anvendes sikkert og effektivt.

- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Overhold anvisningerne om formålsbestemt anvendelse, så tilbehøret kan anvendes sikkert og korrekt.

Brug kun tilbehøret:

- Til tilberedning af madvarer

Overhold disse sikkerhedsanvisninger, når tilbehøret anvendes.

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Bagestenen bliver meget varm.

- ▶ Tag bagestenen ud af ovnen med grydelapper eller grydehandsker.
- ▶ Sæt bagestenen på varmebestandige overflader.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Bagestenen er tung.

- ▶ Hold bagestenen med begge hænder.

Undgå materielle skader

Overhold disse anvisninger for at undgå materielle skader på tilbehøret.

BEMÆRK!

Varmeophobning beskadiger ovnen.

- ▶ Læg aldrig bagestenen direkte på bunden af ovnen.

Det kan give ridser, hvis bagestenen lægges på sar-te overflader.

- ▶ Læg aldrig bagestenen på ovndøren eller på en overflade af glas.

Kraftige og hurtigt skiftende temperaturforskelle giver revner i bagestenen. Bagestenen afkøles kraftigt, når madreterne lægges på.

- ▶ Opvarm bagestenen i mindst 10 minutter mellem hver anvendelse, hvis den anvendes flere gange.

Det giver spændinger i materialet, som kan danne revner, hvis bagestenen rengøres med koldt vand, eller den tildækkes med et fugtigt klæde, mens den stadig er varm.

- ▶ Lad bagestenen afkøle i ovnen, inden den rengøres.

Bagning med bagesten

Med bagestenen lykkes hjemmelavet brød og rundstykker nemt og sikkert. Også lækre snacks som flammkuchen, tærter og pizza, frisk eller dybfrossen, får en sprød bund, næsten som om de var bagt i en stenovn.

Den varme bagesten overfører meget hurtigt de høje temperaturer til madvarerne, så den typiske bagte skorpe dannes. Porerne i overfladen lukkes hurtigt, hvorved bagværket bliver meget saftigt og let.

BEMÆRK!

Anvendelse af bagestenen med fugtighed giver revner. Ved fugtighed kan små revner udvide sig, så bagestenen kan knække.

- ▶ Brug ikke bagestenen ved høj fugtighed.
- ▶ Brug aldrig bagestenen i en dampbageovn eller med dampunderstøttelse.

Opvarmning af bagesten

1. Sæt ved en kompaktovn risten ind i ovnen i rillehøjde 2 eller rillehøjde 1.
2. Læg bagestenen på risten.

3. Indstil Over-/undervarme og den anbefalede temperatur for bagværket.
4. Opvarm bagestenen i mindst 30 minutter.

Bagning

1. Anbring bagværket på den opvarmede bagesten med bagespaden, som er drysset med lidt mel.
2. Følg anvisningerne om indstilling i ovns brug vejledning.
3. Overhold producentens anvisninger for Over-/undervarme ved dybfrostretter.
4. Tag det færdig bagværk ud af ovnen med bagespaden.

Tip Hvis bagestenen er varm, når pizzaen lægges på, bliver bunden mere sprød.

Bemærk: Pas på ikke at spilde noget af belægningen på bagestenen ved bagning af Flammkuchen eller hjemmelavet pizza.

Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

Rengøring af bagesten

1. Tag bagestenen ud af ovnen, når den er kølet helt af.
2. Rengør bagestenen med opvaskevand og en svampekuld. Brug en rengøringsspiral af rustfrit stål ved hårdnakket smuds.
3. Bagestenen må først anvendes igen, når den er fuldstændig tør.
4. Rengør bagespaden med opvaskevand og en svampekuld.
5. Stil bagespaden op til tørring.

de

Backstein



Sicherheit

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Zubehör verwenden.

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Zubehör sicher und effizient verwenden.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Um das Zubehör sicher und richtig zu benutzen, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- um Speisen zuzubereiten

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Zubehör verwenden.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Backstein wird sehr heiß.

- ▶ Den Backstein mit Topflappen oder Topfhandschuhen aus dem Backofen nehmen.
- ▶ Den Backstein nur auf hitzebeständigen Oberflächen abstellen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Der Backstein ist schwer.

- ▶ Den Backstein fest mit beiden Händen halten.

Sachschäden vermeiden

Um Sachschäden an Ihrem Zubehör zu vermeiden, beachten Sie diese Hinweise.

ACHTUNG!

Ein Hitzestau beschädigt den Backofen.

- ▶ Nie den Backstein direkt auf den Backofenboden legen.

Das Ablegen des Backsteins auf empfindlichen Oberflächen führt zu Kratzern.

- ▶ Nie den Backstein auf der Backofentür oder auf einer Glasoberfläche ablegen.

Starke und schnell wechselnde Temperaturunterschiede führen zu Rissen am Backstein. Der Backstein kühlt stark ab, wenn Speisen aufgelegt werden.

- ▶ Den Backstein bei mehrfach nacheinanderfolgender Verwendung für mindestens 10 Minuten aufheizen, bevor er erneut verwendet wird.

Die Reinigung des heißen Backsteins in kaltem Wasser oder die Ablage auf ein feuchtes Tuch führt zu Spannungen im Material, wodurch Sprünge entstehen.

- ▶ Den Backstein vor der Reinigung im Backofen abkühlen lassen.

Backen mit dem Backstein

Mit dem Backstein gelingen Ihnen selbst gemachtes Brot und Brötchen ganz einfach und sicher. Auch herzhafte Snacks wie Flammkuchen, Quiche und Pizza, frisch oder tiefgekühlt, erhalten einen knusprigen Boden, fast so als wären sie in einem Steinofen gebacken.

Der heiße Backofen überträgt sehr schnell die hohen Temperaturen an das Lebensmittel und so kann sich die typische Gebäckkruste ausbilden. Die Poren an der Oberfläche schließen sich schnell und das Gebäck bleibt dadurch sehr saftig und locker.

ACHTUNG!

Die Benutzung des Backsteins unter Feuchtigkeit führt zu Rissen. Feinste Risse können sich feucht ausdehnen und zum Bruch führen.

- ▶ Nie den Backstein bei hoher Feuchtigkeit verwenden.
- ▶ Nie den Backstein in Dampfbacköfen oder mit Dampfunterstützung verwenden.

Backstein aufheizen

1. Den Rost in Höhe 2 in den Backofen oder in Höhe 1 in den Kompaktbackofen schieben.
2. Den Backstein auf den Rost legen.
3. Ober-/Unterhitze sowie die empfohlene Temperatur für Ihr Gebäck einstellen.
4. Den Backstein mindestens 30 Minuten lang aufheizen.

Backen

1. Das Gebäck mit dem bemehlten Backschieber auf den aufgeheizten Backstein geben.

2. In der Gebrauchsanleitung die Einstellhinweise für Ihren Backofen beachten.
3. Bei Tiefkühlgerichten an die Herstellerangaben für Ober-/Unterhitze halten.
4. Das fertige Gebäck mit dem Backschieber aus dem Backofen nehmen.

Tipp: Wenn der Backstein beim Auflegen heiß ist, wird der Pizzaboden krosser.

Hinweis: Beim Belegen von Flammkuchen oder selbst gemachter Pizza vermeiden, dass Belagreste den Backstein verschmutzen.

Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

Backstein reinigen

1. Wenn der Backofen völlig abgekühlt ist, den Backstein herausnehmen.
2. Den Backstein mit Spüllauge und einem Schwammtuch reinigen. Für hartnäckige Verschmutzungen eine Edelstahlspirale verwenden.
3. Den Backstein erst in völlig ausgetrocknetem Zustand wieder verwenden.
4. Den Backschieber mit Spüllauge und einem Schwammtuch reinigen.
5. Den Backschieber zum Trocknen aufstellen.

el

Πλάκα ψησίματος



Ασφάλεια

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.

Εδώ θα βρείτε γενικές πληροφορίες γι' αυτές τις οδηγίες.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα σίγουρα και αποτελεσματικά.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Για να χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα με ασφάλεια και σωστά, προσέχετε τις υποδείξεις για την ενδεδειγμένη χρήση.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η πλάκα ψησίματος ζεσταίνεται πάρα πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε την πλάκα ψησίματος από τον φούρνο πάντα με πιάστρες ή γάντια κουζίνας.
- ▶ Εναποθέτετε την πλάκα ψησίματος μόνο πάνω σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Η πλάκα ψησίματος είναι βαριά.

- ▶ Κρατάτε την πλάκα ψησίματος γερά και με τα δύο χέρια.

Αποφυγή υλικών ζημιών

Για να αποφύγετε υλικές ζημιές στο εξάρτημά σας, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μια συσσώρευση της θερμότητας προκαλεί ζημιά στον φούρνο.

- ▶ Μην εναποθέτετε την πλάκα ψησίματος ποτέ απευθείας πάνω στον πάτο του φούρνου.

Η εναπόθεση της πλάκας ψησίματος πάνω σε ευαίσθητες επιφάνειες, οδηγεί σε γρατζουνιές.

- ▶ Μην εναποθέτετε την πλάκα ψησίματος ποτέ πάνω στην πόρτα του φούρνου ή πάνω σε μια γυάλινη επιφάνεια.

Μεγάλες και γρήγορες αλλαγές της θερμοκρασίας, οδηγούν σε ρωγμές στην πλάκα ψησίματος. Η πλάκα ψησίματος κρυώνει πολύ, όταν τοποθετούνται επάνω της φαγητά.

- ▶ Σε περίπτωση πολλαπλής επανακόλουθης χρήσης της πλάκας ψησίματος, θερμάνετε την πλάκα ψησίματος το λιγότερο για 10 λεπτά, προτού τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Ο καθαρισμός της ζεστής πλάκας ψησίματος σε κρύο νερό ή η εναπόθεση πάνω σε ένα υγρό πανί, οδηγεί σε ένταση στο υλικό, προκαλώντας ρωγμές.

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό, αφήστε την πλάκα ψησίματος να κρυώσει μέσα στον φούρνο.

Ψήσιμο με την πλάκα ψησίματος

Με την πλάκα ψησίματος πετυχαίνετε το σπιτικό ψωμί και τα ψωμάκια απλά και σίγουρα. Επίσης και πικάντικα σνακ, όπως πίτες Αλσατίας, κίς και πίτσες, φρέσκες ή κατεψυγμένες, αποκτούν έναν τραγανό πάτο, σχεδόν όπως εάν είχαν ψηθεί σε έναν πέτρινο φούρνο.

Ο ζεστός φούρνος μεταφέρει πολύ γρήγορα τις υψηλές θερμοκρασίες στα τρόφιμα και έτσι μπορεί να σχηματιστεί η τυπική κρούστα ζύμης. Οι πόροι στην επιφάνεια κλείνουν γρήγορα και το παρασκεύασμα παραμένει έτσι πολύ ζουμερό και χαλαρό.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η χρήση της πλάκας ψησίματος υπό υγρασία οδηγεί σε ρωγμές. Οι λεπτές ρωγμές μπορούν να διογκωθούν όταν υγραθούν και να οδηγήσουν σε θραύση.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος ποτέ σε περίπτωση υψηλής υγρασίας.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος ποτέ σε φούρνους μαγειρέματος με ατμό ή με υποστήριξη ατμού.

Θέρμανση της πλάκας ψησίματος

1. Σπρώξτε τη σχάρα στο ύψος 2 στον φούρνο ή στο ύψος 1 στον συμπαγή φούρνο.
2. Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος πάνω στη σχάρα.
3. Ρυθμίστε "Επάνω/Κάτω θέρμανση" καθώς και τη συνιστούμενη θερμοκρασία για το παρασκεύασμά σας.
4. Θερμάνετε την πλάκα ψησίματος το λιγότερο για 30 λεπτά.

Ψήσιμο

1. Βάλτε το παρασκεύασμα με το αλευρωμένο φτυάρι του φούρνου πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.
2. Προσέξτε στις οδηγίες χρήσης τις υποδείξεις ρύθμισης για τον φούρνο σας.

3. Τηρείτε στα κατεψυγμένα φαγητά τα στοιχεία του κατασκευαστή για την "Επάνω/Κάτω θέρμανση".
4. Βγάλτε το έτοιμο παρασκεύασμα από τον φούρνο με το φτυάρι του φούρνου.

Συμβουλή: Όταν η πλάκα ψησίματος κατά την επαπόθεση είναι ζεστή, ο πάτος της πίτσας γίνεται τραγανός.

Σημείωση: Αποφεύγετε κατά την κάλυψη πίτσας Αλσατίας ή σπιτικής πίτσας, να ρυπάνουν τα υπολείμματα της κάλυψης την πλάκα ψησίματος.

Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμείνει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

Καθαρισμός της πλάκας ψησίματος

1. Όταν ο φούρνος έχει κρυώσει εντελώς, βγάλτε έξω την πλάκα ψησίματος.
2. Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Για επίμονη ρύπανση χρησιμοποιήστε ένα ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας.
3. Χρησιμοποιήστε την πλάκα ψησίματος ξανά, μόνο στην εντελώς στεγνή κατάσταση.
4. Καθαρίστε το φτυάρι του φούρνου με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι.
5. Στήστε όρθιο το φτυάρι του φούρνου για το στέγνωμα.

en

Baking stone



Safety

Follow these safety instructions when using the accessory.

You can find general information for this instruction manual here.

- Read this instruction manual carefully. Only this will ensure you use the accessory safely and efficiently
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Please read the information on intended use to ensure that you use the accessories correctly and safely.

Only use the accessories:

- to prepare meals.

Follow these safety instructions when using the accessory.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The baking stone becomes very hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove the baking stone from the oven.
- ▶ Only place the baking stone on heat-resistant surfaces.

⚠ WARNING – Risk of injury!

The baking stone is heavy.

- ▶ Hold the baking stone firmly with both hands.

Preventing material damage

To prevent material damage to your accessory, observe the following information.

ATTENTION!

A build-up of heat damages the oven.

- ▶ Never place the baking stone directly onto the floor of the oven.

Placing the baking stone on sensitive surfaces leads to scratches.

- ▶ Never place the baking stone on the oven door or on a glass surface.

Significant and fast-changing temperature differences lead to cracks on the baking stone. The baking stone cools down quickly when food is placed on it.

- ▶ When using the baking stone several times in succession, heat it up for at least 10 minutes before using it again.

Cleaning the hot baking stone in cold water or placing it on a damp cloth causes stresses in the material, which may cause cracks.

- ▶ Leave the baking stone in the oven to cool down before cleaning it.

Baking with the baking stone

Home-made bread and bread rolls are easy to make using the baking stone, and turn out well every time. Tasty snacks such as tarte flambée, quiche and pizza, both fresh and frozen, will also get a crispy base, almost as if they'd been baked in a brick oven. The hot baking stone transfers the high temperatures very quickly to the food, allowing the characteristic crispy crust to form. The pores on the surface close up swiftly, so the baked items remain very light and moist on the inside.

ATTENTION!

Using the baking stone under humidity causes cracks. The smallest of cracks may expand when damp and cause the stone to break.

- ▶ Never use the baking stone in high humidity.
- ▶ Never use the baking stone in steam ovens or with steam-assisted cooking.

Heating up the baking stone

1. Slide the wire rack into the oven at level 2 or into the compact oven at level 1.
2. Place the baking stone onto the wire rack.
3. Set top/bottom heating and the recommended temperature for your baked item.
4. Heat up the baking stone for at least 30 minutes.

Baking

1. Flour the baking paddle and, once the baking stone has heated up, use the paddle to place the food onto the baking stone.
2. Observe the setting instructions for your oven in the instruction manual.
3. If cooking frozen foods, follow the manufacturer's instructions with regard to top/bottom heating.
4. When the food is fully cooked, you can remove it from the oven using the baking paddle.

Tip: The pizza base will become crispier if the baking stone is hot when the pizza is placed onto it.

Note: When putting toppings on a tarte flambée or home-made pizza, ensure that the topping does not spill over onto the baking stone and spoil the surface.

Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning the baking stone

1. Take the baking stone out once the oven has cooled down fully.
2. Clean the baking stone using hot soapy water a sponge cloth. For stubborn deposits of dirt, use stainless steel wool.
3. Do not use the baking stone again until it is fully dried.
4. Clean the baking paddle with hot soapy water and a soft sponge cloth.
5. Positioning the bread paddle for drying.

es

Piedra para hornear



Seguridad

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar el accesorio.

Aquí encontrarás información general sobre estas instrucciones de uso.

- Leer atentamente estas instrucciones. Solo así se puede utilizar el accesorio de forma segura y eficiente.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.

Es preciso tener en cuenta las indicaciones sobre el uso conforme a lo prescrito para utilizar el accesorio de forma correcta y segura.

Utilizar el accesorio solo:

- para preparar comidas

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar el accesorio.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La piedra para hornear alcanza altas temperaturas.

- ▶ Por tanto, sacarla siempre del horno con agarradores o manoplas de cocina.
- ▶ Colocarla únicamente sobre superficies resistentes al calor.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

La piedra para hornear es pesada.

- ▶ Sujetarla bien con las dos manos.

Evitar daños materiales

Para evitar daños materiales en el accesorio, tener en cuenta estas indicaciones.

¡ATENCIÓN!

Una acumulación de calor podría dañar el horno.

- ▶ No colocar nunca la piedra para hornear directamente sobre la base del horno.

Si se coloca la piedra para hornear sobre superficies delicadas, podrían aparecer arañazos.

- ▶ No colocar nunca la piedra para hornear sobre la puerta del horno ni sobre una superficie de vidrio.

Las diferencias de temperatura bruscas y repentinas puede hacer que aparezcan grietas en la piedra para hornear. La piedra para hornear se enfría mucho cuando se colocan alimentos sobre ella.

- ▶ Si se va a utilizar la piedra para hornear varias veces seguidas, calentarla durante al menos 10 minutos antes del siguiente uso.

Si se limpia con agua fría o se coloca sobre un paño húmedo mientras sigue caliente, esto puede causar tensiones en el material, lo que provocará grietas.

- ▶ Dejar que la piedra para hornear se enfríe dentro del horno antes de limpiarla.

Horneado con piedra

Con la piedra para hornear, podrá hacer sus propios panes y bollos de modo fácil y seguro. Las comidas como tartas flambeadas, quiches o pizzas, frescas o congeladas, tendrán también una base crujiente, casi como si estuvieran horneadas en un horno de piedra.

La piedra para hornear caliente transmite rápidamente las altas temperaturas a los alimentos, permitiendo que se forme la típica corteza crujiente. Los poros de la superficie se cierran con rapidez, de este modo el producto horneado queda esponjoso y sabroso.

¡ATENCIÓN!

El uso de la piedra para hornear en condiciones de humedad puede hacer que aparezcan grietas. Las grietas más finas pueden expandirse en condiciones de humedad y acabar en rotura.

- ▶ No utilizar nunca la piedra para hornear con mucha humedad.
- ▶ No utilizar la piedra para hornear en hornos combinados de vapor o con la función de vapor.

Calentar la piedra para hornear

1. Introducir la parrilla en la altura 2 del horno o en la altura 1 del horno compacto.
2. Colocar la piedra para hornear sobre la parrilla.
3. Ajustar el calor superior/inferior y la temperatura recomendada para el producto que se vaya a hornear.
4. Calentar la piedra para hornear como mínimo 30 minutos.

Horneado

1. Colocar el producto que se vaya a hornear sobre la piedra calentada, con la pala de hornear enharinada.
2. Tener en cuenta las indicaciones de ajuste en las instrucciones de uso del horno.
3. Para preparar alimentos congelados, seguir las instrucciones del fabricante para el calor superior/inferior.
4. Cuando el producto horneado esté listo, sacarlo del horno con la pala de hornear.

Consejo: La base de la pizza queda mejor hecha cuando la piedra para hornear está caliente.

Nota: Al disponer sobre la masa los ingredientes de la cobertura de tartas flambeadas o pizzas hechas en casa, evitar que los restos ensucien la piedra para hornear.

Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

Limpiar la piedra para hornear

1. Sacar la piedra para hornear del horno solo cuando el horno esté completamente frío.
2. Limpiar con agua con jabón y un paño. Utilizar un estropajo de acero inoxidable para la suciedad más resistente.
3. No volver a usar la piedra para hornear hasta que se haya secado por completo.
4. Limpiar la pala de hornear con agua con un poco de jabón y una bayeta.
5. Colocar la pala de hornear para que se seque.

et

Leivaküpsetusplaat



Ohutus

Tarvikute kasutamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

Siit leiate üldist teavet selle juhendi kohta.

- Lugege juhend hoolikalt läbi. Vaid siis saate tarvikut ohutult ja tõhusalt kasutada.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hili-semaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.

Tarviku ohutuks ja õigeks kasutamiseks järgige sihtotstarbelise kasutamise juhiseid. Kasutage tarvikut ainult:

- toiduvalmistamiseks

Tarvikute kasutamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

HOIATUS – Põletusoht!

Leivaküpsetusplaat muutub väga kuumaks.

- ▶ Võtke leivaküpsetusplaat ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.
- ▶ Asetage leivaküpsetusplaat kuumuskindlale pinnale.

HOIATUS – Vigastusoht!

Leivaküpsetusplaat on raske.

- ▶ Hoidke leivaküpsetusplaati tugevasti kahe käega.

Kahjustuste vältimine

Tarviku kahjustamise vältimiseks järgige esitatud juhiseid.

TÄHELEPANU!

Kogunev kuumus kahjustab leivaküpsetusplaati.

- ▶ Ärge asetage leivaküpsetusplaati otse ahju põhja. Leivaküpsetusplaadi asetamine tundlikule pinnale toob kaasa pritsmed.
- ▶ Ärge asetage leivaküpsetusplaati ahju ukse peale ega klaasist pindadele.

Suured temperatuurimuutused lühikese aja jooksul tekitavad leivaküpsetusplaadis pragusid. Leivaküpsetusplaat jahtub kiiresti, kui selle peale asetatakse toiduained.

- ▶ Kui leivaküpsetusplaati kasutatakse järjest mitu korda, siis tuleb sellel enne igat kasutuskorda vähemalt 10 minutit kuumeneda lasta.

Kuuma leivaküpsetusplaadi puhastamine külma vee- ga või leivaküpsetusplaadi asetamine niiskele rätikule põhjustab materjalis pingeid, mis tekitavad pragusid.

- ▶ Enne puhastamist laske leivaküpsetusplaadil ahjus jahtuda.

Küpsetamine leivaküpsetusplaati kasutades

Leivaküpsetusplaadil on leiva ja saia küpsetamine lihtne ja mugav. Ka sellised värsked või sügavkülmutatud küpsetised nagu lahtine pirukas, quiche ja pitsa omandavad krõbeda põhja, justkui oleksid need küpsetatud kiviahjus.

Kuum leivaküpsetusplaat kannab suure kuumuse väga kiiresti toiduainele üle ja nii tekib küpsetistele tüüpiline krõbe koorik. Pinnal asuvad poorid sulguvad kiiresti ja tänu sellele jääb küpsetis väga mahlaseks ja kohevaks.

TÄHELEPANU!

Leivaküpsetusplaadi kasutamine niiskena tekitab pragusid. Peened praod võivad niiskuse toimel laieneda ja põhjustada tarviku purunemise.

- ▶ Ärge kunagi kasutage leivaküpsetusplaati niiskena.
- ▶ Ärge kasutage leivaküpsetusplaati auruahjus või aurutoega režiimil.

Leivaküpsetusplaadi kuumutamine

1. Asetage rest tavaahjus tasandile 2 või kompaktaahjus tasandile 1.
2. Pange leivaküpsetusplaat resti peale.
3. Reguleerige välja ülalt-/altkuumus ja küpsetise jaoks soovitud temperatuur.
4. Laske leivaküpsetusplaadil vähemalt 30 minutit kuumeneda.

Küpsetamine

1. Asetage küpsetis jahuga üle puistatud küpsetuslabida abil kuumale leivaküpsetusplaadile.
2. Järgige ahju kasutusjuhendis esitatud seadistusjuhiseid.
3. Sügavkülmutatud toitude korral järgige tootja andmeid ülalt-/altkuumuse kohta.
4. Võtke valmis küpsetis küpsetuslabida abil ahjust välja.

Nõuanne: Kui leivaküpsetusplaat on tainapõhja pealeasetamise ajal kuum, muutub pitsapõhi krõbedamaks.

Märkus: Lahtise piruka või isetehtud pitsa katmisel veenduge, et pealeasetatavad lisandid ei määri leivaküpsetusplaati ära.

Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

Leivaküpsetusplaadi puhastamine

1. Kui leivaküpsetusplaat on täiesti jahtunud, võtke see välja.
2. Puhastage leivaküpsetusplaati käsna ja kuuma nõudepesuvahendilahusega. Kõvasti kinni oleva mustuse eemaldamiseks kasutage roostevabast terasest käsna.

3. Vötkle leivaküpsetusplaat uuesti kasutusele alles siis, kui see on täielikult kuivanud.
4. Puhastage leivaküpsetusplaat käsna ja nõudepesuvahendilahusega.
5. Laske leivaküpsetusplaadil kuivada.

fi

Paistokivi



Turvallisuus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun käytät varustetta.

Tästä löydät tätä ohjetta koskevia yleisiä tietoja.

- Lue tämä ohje huolellisesti. Vain silloin voit käyttää varustetta turvallisesti ja tehokkaasti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

Noudata määräyksenmukaista käyttöä koskevia ohjeita, jotta voit käyttää varustetta turvallisesti ja oikein.

Käytä varustetta vain:

- ruokien valmistukseen

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun käytät varustetta.

VAROITUS – Palovammavaara!

Paistokivi kuumenee hyvin kuumaksi.

- ▶ Käytä patalappuja tai patakintaita, kun otat paistokiven uunista.
- ▶ Laske paistokivi vain kuumuutta kestäväälle pinnalle.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Paistokivi on painava.

- ▶ Pidä paistokivestä tukevasti kiinni molemmin käsin.

Esinevaurioiden välttäminen

Noudata näitä ohjeita, jotta vältät varusteen vaurioitumisen.

HUOMIO!

Ylikuumeneminen vaurioittaa uunia.

- ▶ Älä aseta paistokiveä koskaan suoraan uunin pohjalle.

Paistokivi naarmuttaa hellävaraista käsittelyä vaativia pintoja.

- ▶ Älä laske paistokiveä uunin luukulle tai lasipinnoille.

Suuret ja nopeasti vaihtuvat lämpötilaerot aiheuttavat paistokiveen murtumia. Paistokivi jäähtyy nopeasti, kun sille asetetaan ruokaa.

- ▶ Kun käytät paistokiveä useita kertoja peräjälkeen, kuumenna paistokiveä vähintään 10 minuuttia ennen kuin käytät sitä uudelleen.

Kuuman paistokiven puhdistaminen kylmässä vedessä tai sen asettaminen kostealle liinalle saa materiaalissa aikaan jännitteitä, jolloin siihen muodostuu säröjä.

- ▶ Anna paistokiven jäähtyä uunissa ennen puhdistusta.

Paistokivellä paistaminen

Paistokivellä paistat itse tehdyn leivän ja sämpylät helposti ja turvallisesti. Myös suolaiset leivonnaiset kuten Flammkuchen-piirakka, quiche ja pizza, tuore tai pakastettu, saavat rapean pohjan, melkein kuin ne olisi paistettu kivi-uunissa.

Uunin korkea lämpötila siirtyy elintarvikkeeseen hyvin nopeasti, jolloin siihen muodostuu tyyppinen paistokuori. Pinnan huokoset sulkeutuvat nopeasti ja leivonnainen pysyy siten mehukkaana ja kuohkeana.

HUOMIO!

Paistokiven käyttö kosteudessa aiheuttaa halkeamia. Pienet hiushalkeamat voivat laajentua kosteina ja saada aikaan murtuman.

- ▶ Älä käytä paistokiveä, kun kosteus on suurta.
- ▶ Älä käytä paistokiveä yhdistelmähöyryuunissa tai käytä paistamiseen höyryä.

Paistokiven kuumentaminen

1. Työnnä ritilä uunissa korkeudelle 2 tai kompaktissa uunissa korkeudelle 1.
2. Aseta paistokivi ritilälle.
3. Aseta ylä-/alalämpö ja leivonnaiselle suositeltu lämpötila.
4. Kuumenna paistokiveä vähintään 30 minuuttia.

Leivonta

1. Aseta leivonnainen kuumennetulle paistokivelle jauhotetun leipälapion avulla.
2. Noudata käyttöohjekirjassa olevia uunin säätöohjeita.
3. Noudata pakasteruokien yhteydessä valmistajan antamia ylä-/alalämpötiloja.
4. Ota valmis leivonnainen leipälapiolla uunista.

Ohje: Pizzapohjasta tulee rapeampi, kun paistokivi on pizzata uuniin laitettaessa kuuma.

Huomautus: Vältä Flammkuchen-piirakkaa tai itsetehtyä pizzata täyttäessäsi paistokiven tahraantumista täytteeseen.

Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

Paistokiven puhdistus

1. Ota paistokivi uunista, kun uuni on kokonaan jäähtynyt.
2. Puhdista paistokivi astianpesuaineliuoksella ja sieniliinalla. Jos likaantuminen on runsasta, käytä teräspuhdistinta.
3. Käytä paistokiveä uudelleen vasta, kun se on täysin kuiva.
4. Puhdista leipälapio astianpesuaineliuoksella ja sieniliinalla.
5. Anna leipälapion kuivua pystyasennossa.

fr

Pierre à pain et à pizzas



Sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet accessoire.

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement cette notice. C'est en effet la seule manière d'utiliser l'accessoire de manière sûre et efficace.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Pour utiliser l'accessoire correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- pour préparer des aliments

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet accessoire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

La pierre à pain et à pizzas peut devenir très chaude.

- ▶ Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour sortir la pierre à pain et à pizzas du four.
- ▶ Posez la pierre à pain et à pizzas uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La pierre à pain et à pizzas est lourde.

- ▶ Saisissez la pierre à pain et à pizzas fermement à deux mains.

Éviter les dommages matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre accessoire.

ATTENTION !

Une accumulation de chaleur endommage le four.

- ▶ Ne placez jamais la pierre à pain et à pizzas directement sur la sole du four.

Le fait de poser la pierre à pain et à pizzas sur des surfaces fragiles peut provoquer des rayures.

- ▶ Ne déposez jamais la pierre à pain et à pizzas sur la porte du four ou sur une surface en verre.

Les fortes différences de température, qui changent rapidement, entraînent des fissures sur la pierre à pain et à pizzas. La pierre à pain et à pizzas refroidit fortement lorsque vous y placez de la nourriture.

- ▶ Si vous l'utilisez plusieurs fois de suite, faites chauffer la pierre à pain et à pizzas pendant au moins 10 minutes avant de la réutiliser.

Le fait de nettoyer la pierre à pain et à pizzas chaude à l'eau froide ou de la placer sur un chiffon humide provoque une tension dans le matériau, ce qui entraîne des fissures.

- ▶ Laissez refroidir la pierre à pain et à pizzas dans le four avant de la nettoyer.

Cuisson avec la pierre à pain et à pizzas

Grâce à la pierre à pain et à pizzas, la réalisation de pain et petits pains faits maison ne pose plus aucun problème. De délicieux snacks tels que tartes flam-

bées, quiches et pizzas, frais ou congelés, auront une pâte croustillante, comme s'ils avaient été cuits dans un four en pierre.

La pierre à pain et à pizzas chaude transmet très vite les températures élevées aux aliments et leur donne ainsi leur aspect croustillant typique. Les pores à la surface se ferment rapidement et les aliments restent ainsi moelleux et fondants.

ATTENTION !

L'utilisation de la pierre à pain et à pizzas sous l'humidité entraîne des fissures. Les fissures les plus fines peuvent s'étendre lorsqu'elles sont humides et entraîner une rupture.

- ▶ N'utilisez jamais la pierre à pain et à pizzas avec une humidité importante.
- ▶ N'utilisez jamais la pierre à pain et à pizzas dans les fours combi-vapeur ou avec la fonction vapeur.

Préchauffage de la pierre à pain et à pizzas

1. Enfourez la grille à la hauteur 2 dans le four ou à la hauteur 1 dans le four compact.
2. Posez la pierre à pain et à pizzas sur la grille.
3. Réglez le mode convection naturelle ainsi que la température recommandée pour vos aliments.
4. Faites chauffer la pierre à pain et à pizzas pendant 30 minutes minimum.

Cuisson

1. Déposez votre pâte à cuire à l'aide de la pelle à enfourner farinée sur la pierre à pain et à pizzas chaude.
2. Consultez également les conseils de réglage fournis dans la notice d'utilisation de votre four.
3. Respectez les instructions du fabricant concernant la convection naturelle pour les plats surgelés.
4. Sortez vos aliments cuits du four à l'aide de la pelle à enfourner.

Conseil : La pâte à pizza sera d'autant plus croustillante si elle est déposée sur une pierre à pain et à pizzas très chaude.

Remarque : Évitez de salir la pierre à pain et à pizzas avec la garniture de vos tartes flambées ou de vos pizzas maison.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Nettoyage de la pierre à pain et à pizzas

1. Lorsque le four a complètement refroidi, retirez la pierre à pain et à pizzas.
2. Nettoyez la pierre à pain et à pizzas à l'aide d'un tissu éponge et d'eau additionnée de liquide vaisselle. Utilisez une spirale en acier inoxydable pour retirer les salissures tenaces.
3. Ne réutilisez pas la pierre à pain et à pizzas tant qu'elle n'est pas complètement sèche.
4. Nettoyez la pelle à enfourner à l'aide d'un tissu éponge doux et d'eau additionnée de liquide vaisselle.
5. Faites sécher la pelle à enfourner.

hr

Kamen za pečenje



Sigurnost

Pri uporabi pribora pridržavajte se sigurnosnih napomena.

Ovdje ćete naći opće informacije o ovim uputama.

- Pažljivo pročitajte ove upute. Samo tada možete sigurno i učinkovito upotrebljavati pribor.
- Sačuvajte upute i informacije o proizvodu za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika.

Za sigurnu i ispravnu uporabu pribora pridržavajte se napomena u vezi s namjenskom uporabom.

Pribor upotrebljavajte samo:

- za pripremu hrane

Pri uporabi pribora pridržavajte se sigurnosnih napomena.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Kamen za pečenje postaje jako vruć.

- ▶ Kamen za pečenje izvadite iz pećnice koristeći kuhinjsku krpu ili kuhinjske rukavice.
- ▶ Kamen za pečenje odložite samo na površine otporne na vrućinu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Kamen za pečenje je težak.

- ▶ Kamen za pečenje čvrsto držite objema rukama.

Izbjegavanje materijalnih šteta

Kako biste izbjegli materijalne štete na svom priboru, pridržavajte se ovih napomena.

POZOR!

Akumuliranje topline može oštetiti pećnicu.

- ▶ Kamen za pečenje nikada ne stavljajte izravno na dno pećnice.

Odlaganje kamena za pečenje na osjetljive površine uzrokuje ogrebotine.

- ▶ Nikada nemojte odložiti kamen za pečenje na vrata pećnice ili staklenu površinu.

Velike temperaturne razlike koje se brzo mijenjaju uzrokuju pukotine na kamenu za pečenje. Kamen za pečenje jako se ohladi kada na njega stavite hranu.

- ▶ Ako ćete kamen za pečenje upotrebljavati nekoliko puta uzastopno, zagrijte ga najmanje 10 minuta prije ponovne uporabe.

Čišćenje vrućeg kamena za pečenje u hladnoj vodi ili odlaganje na vlažnu krpu uzrokuje naprezanja u materijalu zbog čega nastaju pukotine.

- ▶ Prije čišćenja ostavite kamen za pečenje da se ohladi u pećnici.

Pečenje s kamenom za pečenje

Kruh i pecivo koje ste zamijesili uspjeh će vam sigurno i sasvim jednostavno s kamenom za pečenje.

Čak i odlična užina, poput svježeg ili zamrznutog flambiranog kolača „tarte flambée”, pite s nadjevom i pizze, bit će hrskavo ispečena odozdo kao da je pečena u krušnoj peći.

Vruća pećnica iznimno brzo prenosi visoke temperature na namirnice i tako stvara tipičnu hrskavu koricu na pecivu. Pore na površinama se brzo zatvaraju pa pecivo stoga ostaje unutra sočno i rahlo.

POZOR!

Uporaba kamena za pečenje u vlažnim uvjetima uzrokuje pukotine. Najfinije pukotine mogu se proširiti ako su vlažne i dovesti do loma.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte kamen za pečenje u jako vlažnim uvjetima.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte kamen za pečenje u parnoj pećnici ili s dotokom pare.

Zagrijavanje kamena za pečenje

1. Stavite rešetku na razinu 2 u pećnici ili na razinu 1 u kompaktnoj pećnici.
2. Stavite kamen za pečenje na rešetku.
3. Namjestite gornje i donje zagrijavanje kao i preporučenu temperaturu za vaše pecivo.
4. Zagrijavajte kamen za pečenje barem 30 minuta.

Pečenje

1. Pecivo stavite na zagrijan kamen za pečenje pomoću pobrašnjene drvene lopate za kruh.
2. Pridržavajte se napomena za namještanje pećnice u uputama za uporabu.
3. U slučaju zamrznutih jela pridržavajte se podataka proizvođača u vezi s gornjim i donjim zagrijavanjem.
4. Ispečeno pecivo izvadite iz pećnice pomoću drvene lopate za kruh.

Savjet: Kada je kamen za pečenje vruć pri stavljanju u pećnicu, tijesto pizze bit će hrskavije.

Napomena: Pobrinite se da prilikom stavljanja flambiranog kolača ili pizze koju ste sami zamijesili ne zaprljate kamen za pečenje ostacima nadjeva.

Čišćenje i održavanje

Kako bi vam uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

Čišćenje kamena za pečenje

1. Kada je pećnica potpuno hladna, izvadite kamen za pečenje.
2. Kamen za pečenje očistite sapunicom i spužvom. Za tvrdokornu prljavštinu upotrebljavajte spiralu od nehrđajućeg čelika.
3. Kamen za pečenje ponovno upotrebljavajte tek kada je potpun suh.
4. Drvenu lopatu za kruh očistite sapunicom i spužvom.
5. Ostavite drvenu lopatu za kruh da se osuši.

hu

Sütőtégla

⚠ Biztonság

A tartozék használatá során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

Itt általános információkat talál ehhez az útmutatóhoz.

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja a tartozékot biztonságosan és hatékonyan használni.
- Őrizze meg az útmutatót és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.

A tartozékok biztonságos és helyes használata érdekében vegye figyelembe a rendeltetésszerű használatot kapcsolatos útmutatásokat.

A tartozékokat csak:

- ételek és italok készítésére

A tartozék használata során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A sütőtégla nagyon felforrósodik.

- ▶ A sütőtéglát edényfogóval vegye ki a sütőből.
- ▶ A sütőtéglát csak hőálló felületre helyezze le.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A sütőtégla nehéz.

- ▶ A sütőtéglát két kézzel fogja meg.

Dologi károk elkerülése

Vegye figyelembe ezeket az útmutatásokat, hogy elkerülje a dologi károkat a tartozékon.

FIGYELEM!

A hőtorlasz károsítja a sütőt.

- ▶ Soha ne tegye a sütőtéglát közvetlenül a sütő aljára.

Kényes felületekre helyezve a sütőtégla megkarcolhatja a felületet.

- ▶ Soha ne tegye a sütőtéglát a sütő ajtajára vagy üvegfelületre.

A gyorsan kialakuló nagy hőmérsékletkülönbségek következtében a sütőtéglán repedések keletkeznek. A sütőtégla erőteljesen lehűl, ha ételt helyeznek rá.

- ▶ Több egymást követő használat esetén legalább 10 percig melegítse elő a sütőtéglát az újbóli használat előtt.

Ha a forró sütőtéglát hideg vízben tisztítja vagy nedves kendőre helyezi, a téglában feszültség keletkezik, ami repedésekhez vezet.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja a sütőtéglát a sütőben lehűlni.

Sütés a sütőtéglával

A sütőtéglával könnyen sikerül Önnek a saját készítésű kenyér és zsemle. Pikáns ételek, mint például a friss vagy mélyhűtött tarte flambée, azaz elzászi lepény, a quiche, azaz francia pite, és a pizza alja is ropogósra sül, mintha csak kemencében sült volna. A forró sütőtégla nagyon gyorsan átadja a magas hőmérsékletet az ételnek, így képződhet rajta a tipikus kéreg. A felületen lévő pórusok gyorsan záródnak, a tészta így nagyon lédús és laza marad.

FIGYELEM!

Nedves környezetben történő használat esetén a sütőtégla megrepedhet. Nedvesség hatására a finom repedések továbbrepedhetnek, ami a téglák törését okozza.

- ▶ Soha ne használja a sütőtéglát nagy nedvességtartalmú környezetben.
- ▶ A sütőtéglát soha ne használja gőzsütőben vagy kombinált gőzsütőben.

A sütőtégla felmelegítése

1. Tolja be a rostélyt a sütő 2-es szintjére, ill. a kompakt sütő 1-es szintjére.
2. Helyezze a sütőtéglát a rostélyra.

3. Állítsa be a felső/alsó sütést, valamint a süteményhez ajánlott hőmérsékletet.

4. A sütőtégla legalább 30 percig melegítse.

Sütés

1. A tésztát beliszteztetett sütőlapáttal helyezze a felmelegített sütőtéglára.
2. Vegye figyelembe a használati útmutatóban a sütőre vonatkozó beállítási utasításokat.
3. Mélyhűtött ételeknél kövesse a gyártó felső/alsó sütésre vonatkozó utasításait.
4. A kész tésztát sütőlapáttal vegye ki a sütőből.

Tipp: Ha a sütőtégla a pizza felhelyezésekor forró, ropogósabb lesz a pizza alja.

Megjegyzés: Elzászi lepény vagy saját készítésű pizza feltétjének felrakásakor kerülje el, hogy a feltét maradványai beszennyezzék a sütőtéglát.

Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működőképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

Sütőtégla tisztítása

1. Ha a sütő teljesen lehűlt, vegye ki a sütőtéglát.
2. A sütőtéglát szivacskendővel és mosogatószeres vízzel tisztítsa. Makacs szennyeződésekhez használjon fém súrolószivacsot.
3. A sütőtéglát csak akkor használja újra, ha teljesen megszáradt.
4. A sütőlapátot szivacskendővel és mosogatószeres vízzel tisztítsa.
5. A sütőlapátot állítva szárítsa.

id

Alas pemanggangan

⚠ Keselamatan

Ikuti petunjuk keselamatan ini ketika menggunakan aksesori.

Di sini Anda menemukan informasi umum tentang petunjuk ini.

- Bacalah petunjuk ini dengan seksama. Kemudian Anda dapat menggunakan perangkat Anda dengan aman dan efisien.
- Simpan petunjuk seperti informasi produk untuk penggunaan berikutnya atau untuk pemilik berikutnya.

Perhatikan informasi mengenai tujuan penggunaan untuk memastikan aksesori digunakan dengan benar dan aman.

Hanya gunakan aksesori:

- Untuk membuat makanan.

Ikuti petunjuk keselamatan ini ketika menggunakan aksesori.

⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!

Alas pemanggangan akan menjadi sangat panas.

- ▶ Selalu gunakan sarung tangan oven untuk mengeluarkan alas pemanggangan dari oven.

- ▶ Hanya letakkan alas pemanggangan pada permukaan yang tahan panas.

⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Alas pemanggangan ini berat.

- ▶ Pegang alas pemanggangan dengan kuat dengan kedua tangan.

Menghindari kerusakan perangkat

Perhatikan informasi berikut untuk mencegah kerusakan material pada aksesori.

PERHATIAN!

Panas yang dihasilkan akan merusak oven.

- ▶ Jangan pernah meletakkan alas pemanggangan secara langsung di dasar oven.

Meletakkan alas pemanggangan pada permukaan yang sensitif akan menyebabkan goresan.

- ▶ Jangan pernah meletakkan alas pemanggangan pada pintu oven atau pada permukaan kaca.

Perbedaan suhu yang signifikan dan cepat berubah menyebabkan retakan pada alas pemanggangan.

Alas pemanggangan menjadi dingin dengan cepat saat makanan diletakkan di atasnya.

- ▶ Saat menggunakan alas pemanggangan beberapa kali secara berturut-turut, panaskan setidaknya 10 menit sebelum menggunakannya kembali.

Membersihkan alas pemanggangan yang panas di dalam air dingin atau meletakkannya di atas kain lembap dapat memberikan tekanan pada material sehingga dapat menyebabkan retakan.

- ▶ Biarkan alas pemanggangan menjadi dingin di dalam oven sebelum dibersihkan.

Memanggang dengan alas pemanggangan

Dengan batu panggang, Anda dapat membuat roti dan roti kecil sendiri dengan mudah dan aman. Dapatkan juga bahan dasar yang renyah untuk makanan kecil yang lezat seperti kue tar, puding kering, dan pizza, segar atau beku, secepat Anda memanggang di dalam oven batu.

Oven panas memindahkan suhu panas sangat cepat ke makanan sehingga dapat terbentuk lapisan renyah yang khas. Pori-pori di permukaan akan menutup cepat, dengan demikian hasil pangangan tetap sangat lembut dan halus.

PERHATIAN!

Menggunakan alas pemanggangan dalam kondisi lembap dapat membuat alas retak. Retakan terkecil dapat meluas saat kondisi lembap dan menyebabkan alas pecah.

- ▶ Jangan pernah menggunakan alas pemanggangan saat kondisi sangat lembap.
- ▶ Jangan pernah menggunakan alas pemanggangan dalam oven uap atau untuk mengukus.

Memanaskan alas pemanggangan

1. Masukkan rak kawat ke dalam oven pada level 2 atau ke dalam compact oven pada level 1.
2. Tempatkan alas pemanggangan ke atas rak kawat.
3. Atur pemanasan atas/bawah dan suhu yang direkomendasikan untuk item yang dipanggang.
4. Panaskan alas pemanggangan setidaknya selama 30 menit.

Memanggang

1. Beri baking paddle dengan sedikit tepung begitu alas pemanggangan telah memanaskan, gunakan paddle untuk meletakkan makanan di atas alas pemanggangan.
2. Perhatikan petunjuk pengaturan untuk oven pada petunjuk penggunaan.

3. Ikuti petunjuk dari produsen terkait dengan pemanasan atas/bawah apabila Anda memasak makanan beku.

4. Jika telah benar-benar matang, makanan dapat dikeluarkan dari oven menggunakan baking paddle.

Kiat: Dasar pizza akan menjadi lebih renyah jika alas pemanggangan telah panas saat pizza diletakkan di atasnya.

Catatan: Saat meletakkan topping pada tarte flam-bée atau pizza buatan sendiri, pastikan topping tidak tercecer di alas pemanggangan sehingga tertebat di permukaannya.

Membersihkan dan merawat

Agar peralatan Anda tetap baik dan berfungsi normal, bersihkan dan rawat secara menyeluruh.

Membersihkan alas pemanggangan

1. Keluarkan alas pemanggangan begitu oven telah dingin sepenuhnya.
2. Bersihkan alas pemanggangan menggunakan air sabun panas dengan kain spons. Gunakan sabut baja untuk kotoran yang membandel.
3. Jangan gunakan alas pemanggangan kembali sebelum benar-benar kering.
4. Bersihkan baking paddle dengan air sabun panas dan kain spons lembut.
5. Mengatur posisi paddle untuk pengeringan.

it

Pietra refrattaria per forno



Sicurezza

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo dell'accessorio.

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così sarà possibile utilizzare l'accessorio in modo sicuro ed efficiente.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Per utilizzare l'accessorio in modo sicuro e corretto, osservare le istruzioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- per la preparazione di cibi

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo dell'accessorio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

La pietra refrattaria diventa molto calda.

- ▶ Estrarla dal forno utilizzando presine o guanti apposti.
- ▶ Appoggiarla soltanto su superfici resistenti al calore.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

La pietra refrattaria è pesante.

- ▶ Afferrarla saldamente con entrambe le mani.

Prevenzione di danni materiali

Per prevenire danni materiali all'accessorio, osservare le presenti avvertenze.

ATTENZIONE!

Un accumulo di calore danneggia il forno.

- ▶ Non posare mai la pietra refrattaria direttamente sul fondo del forno.

Appoggiare la pietra refrattaria su superfici delicate causa graffi.

- ▶ Non posare mai la pietra refrattaria sullo sportello del forno o su una superficie di vetro.

Forti e rapide variazioni di temperatura causano la formazione di crepe sulla pietra refrattaria. La pietra refrattaria si raffredda velocemente quando si posano i cibi.

- ▶ Se usata più volte in successione, riscaldarla per almeno 10 minuti prima di usarla nuovamente.

La pulizia della pietra in acqua fredda o il posizionamento su un panno umido causano tensione all'interno del materiale, con conseguente formazione di crepe.

- ▶ Prima di lavare la pietra refrattaria lasciarla sempre raffreddare nel forno.

Cottura con la pietra refrattaria

Con la pietra refrattaria è possibile preparare in maniera semplice e sicura pane e pagnotte. Si possono anche preparare gustosi snack, tarte flambée, quiche e pizze, freschi o surgelati, con un fondo bello croccante, ottenendo un risultato pressoché pari a quello di un forno professionale.

La pietra refrattaria calda trasferisce molto rapidamente le alte temperature agli alimenti, consentendo di formare la tipica crosta. I pori sulla superficie si richiudono molto rapidamente, facendo restare il pane molto morbido.

ATTENZIONE!

L'impiego della pietra refrattaria in condizioni di umidità causa la formazione di crepe. Le crepe più sottili possono espandersi quando sono bagnate e portare alla rottura.

- ▶ Non utilizzare mai la pietra refrattaria in condizioni di umidità elevata.
- ▶ Non utilizzare mai la pietra refrattaria nel forno CombiVapore o con l'ausilio del vapore.

Riscaldamento della pietra refrattaria

1. Inserire la griglia al livello 2 nel forno oppure al livello 1 se il forno è compatto.
2. Posare la pietra refrattaria sulla griglia.
3. Impostare il riscaldamento superiore/inferiore e la temperatura consigliata in base alla ricetta.
4. Riscaldare la pietra refrattaria per almeno 30 minuti.

Cottura al forno

1. Disporre gli alimenti sulla pietra refrattaria riscaldata utilizzando la pala infarinata.
2. Osservare le indicazioni sulle impostazioni riportate nelle istruzioni per l'uso del forno.
3. Per i piatti surgelati rispettare le indicazioni del produttore relative al riscaldamento superiore/inferiore.
4. Togliere il cibo dal forno utilizzando la pala.

Consiglio: Il fondo della pizza diventa croccante se la pietra refrattaria è molto calda quando vi viene posato sopra.

Nota: Durante la farcitura di tarte flambée o pizze fatte in casa evitare che i residui della farcitura sporchino la pietra refrattaria.

Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

Pulizia della pietra refrattaria

1. Estrarre la pietra refrattaria quando il forno è completamente raffreddato.
2. Pulire con detersivo e un panno di spugna. Per lo sporco ostinato utilizzare una paglietta di acciaio.
3. Utilizzare nuovamente la pietra refrattaria soltanto se completamente asciutta.
4. Pulire la pala con detersivo e un panno di spugna.
5. Poggiare la pala per asciugarla.

kk

Пісіру тасы

Қауіпсіздік

Осы жабдықты пайдалану кезінде осы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

Мұнда Сіз осы нұсқаулық туралы жалпы ақпаратты таба аласыз.

- Бұл нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Тек бұл жағдайда Сіз құрылғыңызды сенімді және тиімді түрде пайдалана аласыз.
- Нұсқаулықты және өнім мәліметтерін келешекте пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Керек-жарақты сенімді және дұрыс пайдалану үшін мақсатына сай пайдалану бойынша нұсқауларды ескеріңіз.

Керек-жарақты тек төмендегі талаптарға сай пайдаланыңыз:

- ас дайындау үшін

Осы жабдықты пайдалану кезінде осы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Пісіру тасы қатты қызады.

- ▶ Пісіру үшін тасын тұмшашпестен қолғапты пайдаланып шығарып алыңыз.
- ▶ Пісіру үшін тасын тек қана қызуға берік бетіне салыңыз.

ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Пісіру тасы ауыр.

- ▶ Пісіру тасын екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз.

Материалдық зияндардың алдын алу

Керек-жарақтардың зақымдалуын болдырмау үшін осында берілген нұсқауларды орындаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жылудың жинақталуы тұмшапешті зақымдауы мүмкін.

- ▶ Пісіру тасын ешқашан тіке тұмшапештің түбіне қоймаңыз.

Пісіру тасын жеңіл бұзып алатын беттерге қою нәтижесінде сызаттар пайда болады.

- ▶ Пісіру тасын ешқашан тұмшапештің есігіне немесе шыны беттерге қоймаңыз.

Температураның кенеттен және тез өзгеруі пісіру тасындағы жарықтарға әкеледі. Пісіру тасы егер оның үстіне тағам салынған кенеттен суады.

- ▶ Егер пісіру тасы қатарынан бірнеше рет қолдансаңыз, келесі рет пайдаланған алдында оны 10 минут кем емес жылытыңыз.

Пісіру тасын салқын суда тазалау немесе ылғал майлыққа салу, материалдың созуын жасайды, оның себебінде жарық пайда болады.

- ▶ Тазалау алдында пісіру тасы тұмша пеште суу керек.

Пісіру тасымен пісіру

Пісіру тасын пайдаланып, нан мен орамдарды оңай және қауіпсіз үйде дайындауға болады. Балғын немесе мұздатылған дәмтатымдар, фламбе, киш және пицца сияқты оларды тас пеште пісірілгендей, сондай-ақ қатырлақ қабықшасымен шығады. Тағам алдын ала қыздырылған пеште өте тез қызады, бұл пісірілген тағамдардың ерекше қабығын қалыптастыруға ықпал етеді. Сыртындағы тесіктер тез жабылады да, пісірілген нан шырынды мен үлпілдеген болып қалады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Пісіру тасты ылғалды жағдайларда пайдалану оның жарылуына келтіреді. Кішкентай жарықтар су өткенде өседі де бұл бұзылуына әкеледі.

- ▶ Пісіру тасын жоғары ылғалдық жағдайларда пайдаланбаңыз.
- ▶ Пісіретін тасты бумен пісіру кезінде немесе бу тұмшапештерде ешқашан пайдаланбаңыз.

Пісіру тасты жылыту

1. Торды тұмшапештің 2 деңгейде немесе тұтас тұмшапеште 1 деңгейіне орналастырыңыз.
2. Пісіру тасын торға орналастырыңыз.
3. Керек пісіру температураны және жоғары/ төмен қызу режимін орнатыңыз.
4. Пісіру тасын 30 минут кем емес қыздырыңыз.

Пісіру

1. Қамырды қыздырылған тасқа ұн себілген наубайшы қалақшасымен салыңыз.
2. Пайдалану туралы нұсқаулықта берілген орнату үшін нұсқаулықты пайдаланып ұстаңыз.
3. Жылдам мұздатылған тағамды әзірлеу үшін «жоғарғы/төмен қыздыру» режимі үшін өндіруші нұсқаулықты пайдаланыңыз.
4. Әзір тағамды наубайшы қалақшасы көмегімен тұмшапештен шығарып алыңыз.

Кеңес: Егер қамырды салған кезде тас әлдеқашан қызған болса, пицца негізі қытырлақ болады.

Жазба: Тарт, фламбе немесе үй пиццаны салған кезде пісіру тасын қамырдың қалдықпен ластандырыңыз.

Тазалау және күту

Құрылғыңыздың ұзақ уақыт бойы жұмыс жасауын болдыру үшін, оны мұқият тазалап күтіңіз.

Пісіру тасын тазалау

1. Пеш толығымен салқындалған кезде, сіз пісіретін тасты алып тастай аласыз.

2. Пісіру тасты жөке мен ыстық сабын ерітіндісімен тазалаңыз. Қатты дақтарды кетіру үшін тот баспайтын болаттан жасалған жөкемен қолданыңыз.
3. Пісіретін тасты толығымен құрғағанша қолданбаңыз.
4. Наубайшы қалақшасын жөке мен ыстық сабын ерітіндісімен тазалаңыз.
5. Наубайшы қалақшасын толығымен кептіріңіз.

It

Kepimo akmuo



Sauga

Naudodami priedą, paisykite šią saugos nurodymų.

Čia rasite bendrąją informaciją apie šią instrukciją.

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir efektyviai naudotis priedu.
- Išsaugokite instrukciją bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.

Kad priedas būtų naudojamas saugiai ir tinkamai, atkreipkite dėmesį į naudojimo pagal paskirtį nurodymus.

Priedą naudokite tik:

- ruošdami patiekalus.

Naudodami priedą, paisykite šią saugos nurodymų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kepimo akmuo labai įkaista.

- ▶ Kepimo akmenį iš orkaitės imkite naudodami puodkėlę arba mūvėdami pirštine.
- ▶ Kepimo akmenį dėkite tik ant karščiui atsparių paviršių.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Kepimo akmuo yra sunkus.

- ▶ Kepimo akmenį tvirtai laikykite abiem rankomis.

Kaip išvengti materialinės žalos

Atkreipkite dėmesį į šiuos nurodymus, kad nepadarytumėte žalos savo priedui.

DĖMESIO!

Susikaupęs karštis pažeidžia orkaitę.

- ▶ Niekada nedėkite kepimo akmens tiesiai ant orkaitės dugno.

Kepimo akmuo, dedamas ant jautrių paviršių, juos subraižo.

- ▶ Niekada nedėkite kepimo akmens ant orkaitės durelių ar stiklinio paviršiaus.

Dėl didelio ir staigaus temperatūros skirtumo kepimo akmuo sutrūkinėja. Uždėjus maistą kepimo akmuo gerokai atvėsta.

- ▶ Jei kepimo akmenį naudosite kelis kartus iš eilės, prieš kitą naudojimą pakaitinkite ne trumpiau nei 10 minučių.

Karštą kepimo akmenį valant šaltu vandeniu ar padėjus ant drėgno rankšluosčio kepimo akmenis medžiaga įsitempia ir atsiranda įtrūkių.

- ▶ Prieš valydami palikite kepimo akmenį orkaitėje atvėsti.

Kepimas ant kepimo akmens

Ant kepimo akmens lengvai ir patikimai galite patys išsikepti duonos ir bandelių. Be to, nesaldūs užkandžiai, tokie kaip Elzaso pyragas, kišas arba pica (ir švieži, ir šaldyti), bus su traškiu pagrindu, beveik tokie, lyg būtų kepti tikroje krosnyje.

Karštas kepimo akmuo labai greitai perduoda aukštą temperatūrą maisto produktui, todėl susiformuoja tipiška kepinio plutelė. Paviršiaus poros greitai užsiveria, todėl kepinys neišdžiūva ir lieka purus.

DĖMESIO!

Kepimo akmenį naudojant drėgmėje atsiranda įtrūkių. Drėgmėje net ir mažiausi įtrūkliai gali išsiplėsti, todėl akmuo gali suskilti.

- ▶ Niekada nenaudokite kepimo akmens didelėje drėgmėje.
- ▶ Niekada nenaudokite kepimo akmens garinėje orkaitėje ir jį naudodami nejunkite garų srauto funkcijos.

Kepimo akmens įkaitinimas

1. Orkaitėje grotelę įstumkite į 2 lygį, kompaktinėje orkaitėje – į 1 lygį.
2. Ant grotelių uždėkite kepimo akmenį.
3. Kepiniui nustatykite viršutinį ir (arba) apatinį kaitinimo elementą ir rekomenduojamą temperatūrą.
4. Kepimo akmenį kaitinkite ne trumpiau nei 30 minučių.

Kepimas

1. Miltuota ližė uždėkite ant įkaitinto kepimo akmens kepinį.
2. Atkreipkite dėmesį į kepimo akmens nustatymo nurodymus naudojimo instrukcijoje.
3. Ruošdami šaldytus patiekalus laikykitės gamintojo nurodytos viršutinio ir apatinio kaitinimo elementų temperatūros.
4. Gatavą kepinį iš orkaitės išimkite ližė.

Patarimas. Jei uždėdant kepimo akmuo bus karštas, picos padas bus traškesnis.

Pastaba. Patys gamindami Elzaso pyragą arba picą stenkitės, kad kepimo akmenis neišteptų priedų likučiai.

Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

Kepimo akmens valymas

1. Išimkite kepimo akmenį, kai jis visiškai atvėsęs.
2. Kepimo akmenį valykite ploviklio tirpalu ir plovimo šluoste. Prilipusius nešvarumus šalinkite nerūdijančiojo plieno spirale.
3. Kepimo akmenį vėl naudokite tik kai jis visiškai išdžiūvęs.
4. Ližę valykite ploviklio tirpalu ir plovimo šluoste.
5. Pastatykite ližę, kad ji išdžiūtų.

iv

Akmens pląksne



Drošība

Piederumu lietošanas laikā ievērojiet šos drošības norādījumus.

Šeit atradīsiet vispārīgu informāciju par šo instrukciju.

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju. Tikai tad varēsiet droši un efektīvi lietot šos piederumus.
- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.

Lai droši un pareizi lietotu piederumus, ievērojiet norādījumus par mērķim atbilstīgu lietošanu.

Izmantojiet šos piederumus tikai:

- ēdienu gatavošanai

Piederumu lietošanas laikā ievērojiet šos drošības norādījumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Akmens pląksne ļoti sakarst.

- ▶ Izņemiet akmeni pląksni no cepeškrāsns, lietojot virtuves dvieli vai virtuves cimds.
- ▶ Novietojiet akmeni pląksni tikai uz karstumizturīgām virsmām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Akmens pląksne ir smaga.

- ▶ Cieši turiet akmeni pląksni ar abām rokām.

Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

Lai izvairītos no piederumu bojājumiem, ievērojiet šos norādījumus.

UZMANĪBU!

Karstuma uzkrāšanās bojā cepeškrāsns.

- ▶ Nekad novietojiet akmeni pląksni tieši uz cepeškrāsns grīdas.

Akmens pląksnes novietošana uz saudzējamām virsmām izraisa skrāpējumus.

- ▶ Nekad novietojiet akmeni pląksni uz cepeškrāsns durvīm vai stikla virsmas.

Liela temperatūras atšķirība un strauja tās maiņa izraisa plaisas akmeni pląksnē. Uz akmeni pląksnes uzliekot ēdienu, tā strauji atdziest.

- ▶ Ja akmeni pląksni paredzēts lietot vairākas reizes pēc kārtas, pirms nākamās lietošanas reizes tā vismaz 10 minūtes jāuzkarsē.

Karstu akmeni pląksni mazgājot aukstā ūdenī vai novietojot uz mitra dvielja, tās materiālā rodas spriegums, kas izraisa plaisas.

- ▶ Pirms tīrīšanas ļaujiet akmeni pląksnei cepeškrāsnī atdziest.

Cepšana ar akmeni pląksni

Uz akmeni pląksnes var vienkārši un droši uzcept paštaisiņu maizi un smalkmaizītes. Arī tādi gardumi kā svaiga vai sasaldēta flambē torte, augļu tarte un pica iegūst kraukšķīgu pamatni, it kā būtu ceptas īstā krāsnī.

Karsta cepeškrāsns savu siltumu ļoti ātri atdod produktam, un tā var izveidoties raksturīgā garoziņa. Virsmas poras aizveras ļoti ātri, un tādējādi gatavojamais ēdiens saglabājas ļoti sulīgs un irdens.

UZMANĪBU!

Akmens plāksnes lietošana mitrā vidē izraisa plaisu veidošanos. Vissīkākās plaisas mitrumā var izplesties un izraisīt pārlūšanu.

- ▶ Nekad nelietojiet akmens plāksni lielā mitrumā.
- ▶ Nekad nelietojiet akmens plāksni tvaika cepeškrāsnī vai ar tvaika funkciju.

Akmens plāksnes uzkarsēšana

1. Iebīdiet režģi cepeškrāsns 2. līmenī vai kompaktās cepeškrāsns 1. līmenī.
2. Novietojiet akmens plāksni uz režģa.
3. Iestatiet karsēšanu no augšas/apakšas, kā arī gatavojamajam ēdienam ieteicamo temperatūru.
4. Uzkarsējiet akmens plāksni vismaz 30 minūtes.

Cepšana cepeškrāsnī

1. Uzbīdiet gatavojamo ēdienu no miltiem apkaisītas maizes lāpstas uz sakarsētās akmens plāksnes.
2. Ievērojiet arī iestatīšanas norādījumus cepeškrāsns lietošanas instrukcijā.
3. Gatavošanā izmantojot sasaldētus produktus, ievērojiet ražotāja norādes attiecībā uz temperatūru karsēšanai no augšas/apakšas.
4. Ar maizes lāpstu izņemiet gatavo ēdienu no cepeškrāsns.

Padoms: Ja picas uzlikšanas laikā akmens plāksne ir karsta, picas pamatne būs kraukšķīgāka.

Piezīme: Pildot flambē torti vai paštaisītu picu, nepieļaujiet pildījuma nokļūšanu uz akmens plāksnes.

Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbospējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

Akmens plāksnes tīrīšana

1. Kad akmens plāksne ir pilnībā atdzisusi, izņemiet to.
2. Tīriet ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Noturīgākus netīrumus tīriet ar nerūsējošā tērauda spirāli.
3. Lietojiet akmens plāksni tikai tad, kad tā ir pilnīgi sausa.
4. Notīriet maizes lāpstu ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
5. Uzceliet maizes lāpstu, lai to nožāvētu.

mk

Камена плоча за печење

Безбедност

Кога ги користите додатоците, внимавајте на овие безбедносни напомени.

Тука ќе најдете општи информации за ова упатство.

- Внимателно прочитајте го упатството. Само тогаш можете безбедно и ефикасно да ги користите додатоците.
- Чувајте го упатството и информациите за производот за подоцнежна употреба или за следните сопственици.

За безбедно и точно користење на додатоците, почитувајте ги напомените за наменета употреба.

Користете ги додатоците само:

- за подготовка на јадења

Кога ги користите додатоците, внимавајте на овие безбедносни напомени.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

Камената плоча за печење станува жешка.

- ▶ Извадете ја камената плоча за печење со крпа или ракавица за готвење од рерната.
- ▶ Поставете ја камената плоча за печење само на површини отпорни на топлина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Камената плоча за печење е тешка.

- ▶ Камената плоча за печење држете ја цврсто со двете раце.

Спречете материјални штети

Следете ги инструкциите за да спречите материјални штети врз додатоците.

ВНИМАНИЕ!

Акумулирана топлина ја оштетува рерната.

- ▶ Никогаш не ја ставајте камената плоча за печење директно на дното на рерната. Поставувањето на камената плоча за печење на чувствителни површини доведува до гребнатини.
- ▶ Никогаш не ја поставувајте камената плоча за печење на вратата од рерната или на стаклена површина.

Силно и брзо менување на температурните разлики доведува до пукнатини на камената плоча за печење. Камената плоча за печење брзо се лади кога е поставено јадењето.

- ▶ Доколку камената плоча за печење ја користите неколку пати едноподруго, загрејте ја најмалку 10 минути пред повторно да ја користите.

Чистењето на врела камена плоча за печење во ладна вода или ставање на влажна крпа ќе предизвика притисок во материјалот, што резултира во пукнатини.

- ▶ Пред да ја миете камената плоча за печење, оставете ја да се излади во рерната.

Печење со камената плоча

Со камената плоча за печење ќе успеете едноставно и сигурно да испечете леб и земички. И вкусните закуски како тарте-фламбе, киш и пица, свежи или замрзнати, добиваат крцкаво дно, како да се печени во камена фурна. Жешката камена плоча за печење брзо ја пренесува температурата на храната и со тоа може да се создаде типична крцкава кора. Порите на горната површина се затвораат брзо и печивото останува сочно и меко.

ВНИМАНИЕ!

Користењето камена плоча за печење под влага ќе предизвика пукнатини. Најмалите пукнатини може да се прошират кога се влажни и да доведат до оштетување.

- ▶ Никогаш не ја користете камената плоча за печење при зголемена влажност.
- ▶ Никогаш не ја користете камената плоча за печење во печки со пареа или со функцијата додавање на пареа.

Загревање на камената плоча за печење

1. Вметнете ја решетката на висина 2 во рерната или на висина 1 во компактна рерна.
2. Поставете ја камената плоча за печење на решетката.
3. Поставете ја горната/долната топлина како и препорачаната температура за Вашето печиво.
4. Камената плоча за печење загрејте ја најмалку 30 минути.

Печење

1. Ставете го печивото, со набрашнетата дрвена лопатка за печење, на загреаната камена плоча за печење.
2. Внимавајте на информациите за поставките во упатството за употреба на Вашата рерна.
3. Ако станува збор за замрзната храна, придржувајте се кон информациите од произведувачот за горната/долната топлина.
4. Извадете го готовото печиво од рерната со дрвената лопатка.

Совет: Ако камената плоча за печење е жешка кога ќе ја поставите пицата, долниот дел на пицата ќе биде покрцкав.

Забелешка: Внимавајте да не ја извалкате камената плоча за печење кога ќе ги редите намирниците врз тарте-фламбето или пицата.

Чистење и нега

За Вашиот уред да остане долго време функционален, внимателно чистете го и негувајте го.

Чистење на камената плоча за печење

1. Кога рерната целосно ќе се излади, извадете ја камената плоча за печење.
2. Камената плоча за печење исчистете ја со раствор за плакнење и мека крпа. Користете спирала од не'рѓосувачки челик за јаки нечистотии.
3. Користете ја повторно камената плоча за печење кога ќе биде целосно исушена.
4. Лопатката за печење исчистете ја со раствор за плакнење и мека крпа.
5. Оставете ја лопатката за печење да се исуши.

nl

Baksteen

Veiligheid

Neem bij gebruik van het accessoire deze veiligheidsaanwijzingen in acht.

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u dit accessoire veilig en efficiënt gebruiken.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

Om het toebehoren veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het correcte gebruik van het apparaat in acht te nemen.

Gebruik het toebehoren alleen:

- om gerechten te bereiden

Neem bij gebruik van het accessoire deze veiligheidsaanwijzingen in acht.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De baksteen wordt erg heet.

- ▶ Neem de baksteen daarom altijd met pan-nenlappen of ovenwanten uit de oven.
- ▶ De baksteen uitsluitend op hittebestendi-ge oppervlakken plaatsen.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

De baksteen is zwaar.

- ▶ De baksteen stevig met beide handen vasthouden.

Materiële schade voorkomen

Ter voorkoming van materiële schade aan uw acces-soire dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

LET OP!

Warmte-opbouw beschadigt de oven.

- ▶ Leg de baksteen nooit direct op de bodem van de oven.

Het plaatsen van de baksteen op gevoelige opper-vlakken leidt tot krassen.

- ▶ Leg de baksteen nooit op de deur van de oven of op een glazen oppervlak.

Sterke en snel wisselende temperatuurverschillen lei-den tot scheuren in de baksteen. De baksteen koelt sterk af, wanneer er gerechten op gelegd worden.

- ▶ De baksteen bij meervoudig gebruik achter elkaar tenminste 10 minuten verwarmen, voordat deze opnieuw wordt gebruikt.

Het reinigen van de hete baksteen in koud water of het plaatsen op een vochtige doek leidt tot spanning-gen in het materiaal, waardoor er barsten ontstaan.

- ▶ Laat de baksteen voor de reiniging afkoelen in de oven.

Bakken met de baksteen

Met de baksteen kunt u heel eenvoudig en goed zelfgemaakt brood en broodjes maken. Ook hartige snacks, zoals flammkuchen, quiche's en pizza's, vers of diepvries, krijgen een knapperige bodem, alsof u deze in een steenoven hebt gebakken.

De hete baksteen brengt de hoge temperaturen heel snel op het levensmiddel over, waardoor zich de ty-pische bakkorst kan vormen. De poriën van het op-pervlak worden snel gesloten en de bakwaren blij-ven daardoor zeer sappig en luchtig.

LET OP!

Het gebruik van de baksteen bij vocht leidt tot scheuren. De kleinste scheuren kunnen bij vocht uit-zetten en tot breuk leiden.

- ▶ Gebruik de baksteen nooit bij hoge vochtigheid.
- ▶ Gebruik nooit de baksteen in een stoomoven of combi-stoomoven.

Baksteen voorverwarmen

1. Schuif het rooster op hoogte 2 in de oven of op hoogte 1 in de compacte oven.
2. Leg de baksteen op het rooster.
3. Stel boven- en onderwarmte en de aanbevolen temperatuur voor uw bakwaren in.
4. Verwarm de baksteen minstens 30 minuten voor.

Bakken

1. Na het voorverwarmen kunt u de bakwaren het beste met de bestoven bakschep op de verwarmde baksteen leggen.
2. Houd de instelinstructions uit de gebruiksaanwijzing van uw oven aan.
3. Houd bij diepvriesgerechten de instructies voor de boven- en onderwarmte van de fabrikant aan.
4. Neem de bakwaren die klaar zijn met de bakschep uit de oven.

Tip: Wanneer de baksteen bij het op de steen plaatsen van bakwaren heet is, wordt de pizzabodem krokanter.

Opmerking: Zorg ervoor dat u de baksteen niet vuil maakt wanneer u flammkuchen of zelfgemaakte pizza's bedekt.

Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om ervoor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

Baksteen reinigen

1. Verwijder de baksteen uit de oven wanneer de oven volledig is afgekoeld.
2. Reinig de baksteen met zeepsop en een vaatdoekje. Gebruik voor hardnekkige vlekken een rvs-sponsje.
3. Gebruik de baksteen pas weer wanneer deze volledig droog is.
4. Reinig de bakschep met een zachte sponsdoek en zeepsop.
5. De bakschep plaatsen om te laten drogen.

no

Bakesten



Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker tilbehøret.

Her finner du generell informasjon om denne veiledningen.

- Les nøye gjennom denne veiledningen. Det er en forutsetning for å kunne bruke tilbehøret sikkert og effektivt.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

Følg merknadene om forskriftsmessig bruk for å bruke tilbehøret trygt og riktig.

Bruk kun tilbehøret:

- Til tilberedning av matretter

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker tilbehøret.

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Bakestenen blir svært varm.

- ▶ Bruk grytekluter eller grytevatter når du tar bakestenen ut av stekeovnen.
- ▶ Bakestenen må kun legges på overflater som tåler varme.

ADVARSEL – Fare for personskade!

Bakestenen er tung.

- ▶ Hold bakestenen godt fast med begge hender.

Unngå materielle skader

Følg disse anvisningene for å unngå materielle skader på tilbehøret.

OBS!

Oppmagasinerer av varme skader stekeovnen.

- ▶ Bakestenen må aldri legges rett på stekeovnsbunnen.

Dersom bakestenen legges på ømfintlige overflater, forårsaker den riper.

- ▶ Bakestenen må aldri legges på stekeovnsdøren eller på glassflater.

Bakestenen kan sprekke pga. store og hurtig skiftende temperaturforskjeller. Bakestenen avkjøles kraftig når det legges på mat.

- ▶ Dersom bakestenen skal brukes flere ganger etter hverandre, må den varmes opp i minst 10 minutter før den brukes på nytt.

Dersom den varme bakestenen rengjøres i kaldt vann eller legges på et fuktig håndkle, oppstår det spenninger i materialet og bakestenen kan sprekke.

- ▶ La bakestenen avkjøles i stekeovnen før den rengjøres.

Steking med bakestenen

Med bakestenen lykkes du med hjemmebakket brød og hjemmebakket rundstykker på en enkel og sikker måte. Også smakfulle godbiter som tarte flambée, quiche og pizza, fersk eller dypfrost, får en sprø skorpe, nesten som om de skulle vært stekt i steinovn.

Den varme bakestenen overfører svært raskt de høye temperaturene til matvarene som skal tilberedes, og på denne måten kan den typiske stekeskorpen dannes. Porene i overflaten lukker seg raskt og bakverket blir dermed svært saftig og luftig.

OBS!

Dersom bakestenen brukes under fuktige forhold, oppstår det sprekker. Selv de minste riper kan utvides ved fuktighet og føre til oppsprekking.

- ▶ Bakestenen må aldri brukes ved høy fuktighet.
- ▶ Bakestenen må aldri brukes i kombidampovner eller med dampfunksjonen.

Oppvarming av bakestenen

1. Sett inn risten i høyde 2 i stekeovnen eller høyde 1 i den kompakte stekeovnen.
2. Legg bakestenen på risten.
3. Still inn over-/undervarme samt anbefalt temperatur for bakverket.
4. Varm opp bakestenen i minst 30 minutter.

Baking

1. Legg bakverket på den oppvarmede bakestenen med den melstrødde bakespade.
2. Følg anvisningene for innstilling i bruksanvisningen for stekeovnen din.
3. Ved dypfrosne retter må du følge instruksene for over-/undervarme fra produsenten.
4. Ta det ferdige bakverket ut av stekeovnen med en bakespade.

Tips: Hvis bakestenen er varm når pizzaen legges på, blir pizzabunnen sprøere.

Merk: Pass på at fyll fra tarte flambée eller hjemmelaget pizza ikke faller ned på bakestenen og søler den til.

Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

Rengjøre bakestenen

1. Ta bakestenen ut av stekeovnen når den er helt avkjølt.
2. Rengjør bakestenen med såpevann og en svampklut. Bruk en gryteskrubb av stål på svært hardnakket smuss.
3. Bakestenen må ikke brukes igjen før den blitt fullstendig tørr.
4. Rengjør bakespaden med såpevann og en svampklut.
5. La bakespaden stå til tork.

pl

Kamień do pieczenia



Bezpieczeństwo

Podczas używania wyposażenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

W tym miejscu znajdują się ogólne informacje dotyczące tej instrukcji.

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Jest to konieczny warunek bezpiecznego i wydajnego użytkowania wyposażenia.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

Przestrzeganie instrukcji zgodnego z przeznaczeniem użytkowania jest warunkiem bezpiecznego i prawidłowego korzystania z przystawki.

Przystawek wolno używać tylko:

- do przygotowywania potraw

Podczas używania wyposażenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Kamień do pieczenia może być bardzo gorący.

- ▶ Wyjmować kamień do pieczenia z piekarnika przy użyciu rękawic lub ręcznika.
- ▶ Odkładać kamień do pieczenia wyłącznie na powierzchni odporne na wysoką temperaturę.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Kamień do pieczenia jest ciężki.

- ▶ Trzymać kamień do pieczenia obiema rękami.

Zapobieganie szkodom materialnym

Aby wykluczyć szkody materialne w wyposażeniu, należy się stosować do tych wskazówek.

UWAGA!

Zator termiczny może uszkodzić piekarnik.

- ▶ Nigdy nie kłaść kamienia do pieczenia bezpośrednio na dnie piekarnika.

Odkładanie kamienia do pieczenia na delikatnych powierzchniach powoduje zarysowania.

- ▶ Nigdy nie odkładać kamienia do pieczenia na drzwiczkach piekarnika ani na szklanych powierzchniach.

Silne i gwałtowne zmiany temperatur prowadzą do pęknięcia kamienia do pieczenia. Kamień do pieczenia znacznie się schładza po umieszczeniu na niem potrawy.

- ▶ W przypadku kilkukrotnego użycia z rzędu, kamień do pieczenia należy podgrzewać przez co najmniej 10 minut przed ponownym użyciem.

Czyszczenie gorącego kamienia do pieczenia w zimnej wodzie lub umieszczanie go na wilgotnej ścierzce powoduje naprężenia materiału, co prowadzi do powstawania pęknięć.

- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać, aż kamień do pieczenia wystygnie w piekarniku.

Pieczenie przy użyciu kamienia do pieczenia

Kamień do pieczenia umożliwia bardzo łatwe i szybkie pieczenie własnego chleba i bułek. Można dzięki niemu także przygotowywać inne smaczne przekąski, takie jak naleśniki, quiche czy pizza, zarówno świeże, jak i mrożone, z chrupiącym, przyrumienionym spodem - jak upieczone w piecu kamiennym. Rozgrzany piekarnik bardzo szybko przenosi wysokie temperatury na potrawę, co pozwala na powstanie typowej chrupiącej skórki. Dochodzi do szybkiego zamknięcia porów powierzchni wypieku, dzięki czemu staje się on bardzo soczysty i puszysty.

UWAGA!

Używanie kamienia do pieczenia w połączeniu z wilgocią prowadzi do powstawania rys. Pod wpływem wilgoci drobne rysy mogą się rozszerzać i powodować pęknięcia.

- ▶ Nigdy nie używać kamienia do pieczenia w połączeniu ze znaczną wilgocią.
- ▶ Nigdy nie używać kamienia do pieczenia w piekarniku parowym lub z dodatkiem pary.

Rozgrzewanie kamienia do pieczenia

1. Wsunąć ruszt do piekarnika na poziomie 2 lub do piekarnika kompaktowego na poziomie 1.
2. Położyć kamień do pieczenia na ruszcie.
3. Ustawić grzanie górne/dolne i zalecaną temperaturę dla danego wypieku.
4. Rozgrzewać kamień do pieczenia przez co najmniej 30 minut.

Pieczenie

1. Ułożyć wypiek przy użyciu oprószonej mąką łypatki na rozgrzanym kamieniu do pieczenia.
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących ustawień zawartych w instrukcji obsługi piekarnika.
3. W przypadku potraw głęboko mrożonych należy się stosować do instrukcji producenta dotyczących funkcji grzania górnego/dolnego.
4. Wyjąć gotowy wypiek z piekarnika przy użyciu łypatki.

Wskazówka: Im bardziej rozgrzany będzie kamień do pieczenia w chwili układania na nim pizzy, tym bardziej chrupiący będzie spód pizzy.

Uwaga: W przypadku naleśników i pizzy należy unikać zabrudzeń kamienia do pieczenia przez resztki składników użytych do obłożenia ciasta.

Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

Czyszczenie kamienia do pieczenia

1. Gdy piekarnik całkowicie ostygnie, wyjąć kamień do pieczenia.
2. Czyścić kamień do pieczenia ściereczką z gąbki oraz detergentem. W przypadku uporczywych zabrudzeń należy stosować spiralę ze stali nierdzewnej.
3. Kamień do pieczenia można ponownie używać dopiero gdy całkowicie wyschnie.
4. Czyścić łopatkę ściereczką z gąbki oraz detergentem.
5. Pozostawić łopatkę do wyschnięcia.

pt

Pedra para fazer pão



Segurança

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o acessório.

Encontra aqui informações gerais sobre este manual.

- Leia atentamente este manual. Só assim poderá utilizar o acessório de forma segura e eficiente.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

Para um uso seguro e correto do acessório, respeite as indicações relativas à utilização correta.

Utilize o acessório apenas:

- Para preparar alimentos

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o acessório.

AVISO – Risco de queimaduras!

A pedra para fazer pão fica muito quente.

- ▶ Retire a pedra de fazer pão do forno utilizando uma pega ou luva de cozinha.
- ▶ Pousar a pedra para fazer pão apenas sobre superfícies resistentes ao calor.

AVISO – Risco de ferimentos!

A pedra para fazer pão é pesada.

- ▶ Segure a pedra para fazer pão firmemente com as duas mãos.

Evitar danos materiais

Observe estas indicações, de modo a evitar danos materiais no seu acessório.

ATENÇÃO!

Uma acumulação de calor danifica o forno.

- ▶ Nunca coloque a pedra para fazer pão diretamente sobre o fundo do forno.

A colocação da pedra para fazer pão sobre superfícies sensíveis dá origem a riscos.

- ▶ Nunca deverá pousar a pedra para fazer pão sobre a porta do forno ou uma superfície de vidro.

Variações elevadas e rápidas da temperatura dão origem a fissuras na pedra para fazer pão. A pedra para fazer pão arrefece muito quando se colocam alimentos sobre a mesma.

- ▶ Em caso de utilizações sucessivas, aqueça a pedra para fazer pão durante, no mínimo, 10 minutos, antes de a utilizar de novo.

A limpeza da pedra para fazer pão quente com água fria ou pousar a pedra sobre um pano húmido dá origem a tensões no material, levando ao surgimento de rachas.

- ▶ Deixe a pedra para fazer pão arrefecer dentro do forno antes de a limpar.

Cozer com a pedra para fazer pão

Com a pedra para fazer pão consegue fazer pão e pãezinhos caseiros de forma fácil e segura. Mesmo snacks substanciais, como pizza alsaciana, quiche e pizza, frescos ou congelados, obtêm uma base estável, quase como se tivessem sido cozidos num forno de pedra.

A pedra quente para fazer pão transmite muito rapidamente as temperaturas altas para os alimentos, formando-se assim a típica côdea. Os poros na superfície fecham rapidamente, ficando o alimento muito suculento e fofo.

ATENÇÃO!

A utilização da pedra para fazer pão em condições de humidade dá origem a fissuras. Fissuras finas, quando húmidas, podem expandir e dar origem a uma fratura.

- ▶ Nunca utilize a pedra para fazer pão em condições de elevada humidade.
- ▶ Nunca utilize a pedra para fazer pão em fornos combinados a vapor ou com ajuda de vapor.

Aquecer a pedra para fazer pão

1. Insira a grelha no nível 2 no forno ou no nível 1 no forno compacto.
2. Coloque a pedra para fazer pão sobre a grelha.
3. Regule o calor superior/inferior e também a temperatura recomendada para os seus biscoitos.
4. Aqueça a pedra para fazer pão pelo menos durante 30 minutos.

Cozer

1. Coloque o alimento sobre a pedra para fazer pão com a pá de forno enfarinhada.
2. Tenha em atenção as indicações de ajuste incluídas nas instruções de utilização para o seu forno.
3. No caso de refeições ultracongeladas, observe as indicações do fabricante para o calor superior/inferior.
4. Retire o alimento cozinhado do forno com a pá de forno.

Dica: Se, ao colocar, a pedra para fazer pão estiver quente, a base da pizza fica mais crocante.

Nota: Ao guarnecer pizzas alsacianas ou pizzas caseiras, evite que os resíduos da guarnição sujem a pedra para fazer pão.

Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

Limpar a pedra para fazer pizza

1. Quando o forno estiver totalmente arrefecido, retire a pedra para fazer pão.

2. Limpe a pedra para fazer pão com solução à base de detergente e um pano de esponja. Para sujidades persistentes utilize um esfregão de arame.
3. A pedra para fazer pão só deve ser utilizada de novo quando estiver completamente seca.
4. Limpe a pá de forno com solução à base de detergente e um pano de esponja.
5. Coloque a pá de forno ao alto para secar.

ro

Piatră de copt



Siguranța

Țineți cont de informațiile privind siguranța atunci când utilizați accesorii.

Aici găsiți informații generale privind aceste instrucțiuni.

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel veți putea utiliza în siguranță și eficient accesoriul.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.

Pentru a utiliza în siguranță și corect accesoriul, țineți cont de indicațiile privind utilizarea conform destinației.

Utilizați accesoriul numai:

- pentru prepararea alimentelor

Țineți cont de informațiile privind siguranța atunci când utilizați accesorii.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Piatra de copt se înfierbântă puternic.

- ▶ Atunci când scoateți piatra de copt din cuptor, utilizați prosoape de bucătărie sau mănuși de bucătărie.
- ▶ Așezați piatra de copt numai pe suprafețe termorezistente.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Piatra de copt este grea.

- ▶ Apucați ferm cu ambele mâini piatra de copt.

Evitarea deteriorărilor

Pentru a evita deteriorarea accesoriului dumneavoastră, țineți cont de aceste indicații.

ATENȚIE!

Acumularea de căldură provoacă deteriorarea cuptorului.

- ▶ Nu așezați piatra de copt direct pe planșeul cuptorului.

Așezarea pietrei de copt pe suprafețe delicate duce la crăparea acestora.

- ▶ Nu așezați piatra de copt pe ușa cuptorului sau pe suprafețe din sticlă.

Fluctuațiile puternice și rapide de temperatură determină fisurarea pietrei de copt. Piatra de copt se răcește puternic atunci când sunt așezate alimente pe aceasta.

- ▶ În cazul utilizării repetate consecutive, încălziți piatra de copt timp de minimum 10 minute înainte de a o reutiliza.

În cazul curățării pietrei de copt cu apă rece sau așezării acesteia pe o lavetă umedă se pot produce contracții ale materialului, care determină crăparea pietrei de copt.

- ▶ Înainte de a curăța piatra de copt, lăsați-o să se răcească în cuptor.

Coacerea cu piatra de copt

Cu ajutorul pietrei de copt puteți prepara ușor și în siguranță pâine și chifle. În cazul aperitivelor picante precum tarte flambate, quiche și pizza, proaspete sau congelate, se obține un blat crocant, aproape la fel ca în cazul coacerii într-un cuptor de piatră.

Cuptorul fierbinte transmite deosebit de rapid temperaturile ridicate către alimente, fiind astfel posibilă obținerea unei cruste crocante. Porii de pe suprafață se închid rapid, preparatul copt rămânând astfel deosebit de suculent și fraged.

ATENȚIE!

Utilizarea pietrei de copt în condiții de umiditate duce la fisurarea acesteia. În condiții de umiditate, fisurile fine se pot expanda, ducând la crăpare.

- ▶ Nu utilizați niciodată piatra de copt în condiții de umiditate ridicată.
- ▶ Nu utilizați niciodată piatra de copt în cuptoare cu aburi sau cu funcții de preparare cu aburi.

Încălzirea pietrei de copt

1. Introduceți grătarul pe nivelul 2 al cuptorului sau pe nivelul 1 al cuptorului compact.
2. Așezați piatra de copt pe grătar.
3. Reglați modul de încălzire în partea superioară/inferioară, precum și temperatura recomandată pentru preparatul dumneavoastră.
4. Lăsați piatra de copt să se încălzească timp de cel puțin 30 de minute.

Coacerea

1. Cu ajutorul unei palete pentru cuptor presărate cu făină, așezați preparatul pe piatra de copt încălzită.
2. Țineți cont de recomandările de reglare din instrucțiunile de utilizare a cuptorului dumneavoastră.
3. În cazul alimentelor congelate, țineți cont de instrucțiunile producătorului în ceea ce privește încălzirea în partea superioară/inferioară.
4. Scoateți preparatul copt din cuptor cu ajutorul paletei de cuptor.

Recomandare: Blatul de pizza va fi deosebit de crocant dacă va fi așezat pe piatra de copt fierbinte.

Notă: În cazul preparării tartelilor flambate sau pizzei de casă, evitați murdărirea pietrei de copt cu resturi de aluat.

Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

Curățarea pietrei de copt

1. Scoateți piatra de copt din cuptor numai după ce acesta s-a răcit complet.

2. Curățați piatra de copt utilizând o soluție de apă cu detergent și un burete. Pentru îndepărtarea depunerilor persistente de murdărie, utilizați un burete din inox.
3. Utilizați din nou piarta de opt numai după ce aceasta s-a uscat complet.
4. Curățați paleta pentru cuptor utilizând o soluție de apă cu detergent și un burete.
5. Lăsați paleta pentru cuptor să se usuce.

ru

Камень для выпекания



Безопасность

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.

Здесь приведена общая информация о данной инструкции.

- Внимательно прочитайте данное руководство. Только в этом случае вы сможете использовать принадлежность безопасно и эффективно.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Для безопасного и надлежащего пользования принадлежностями соблюдайте правила использования по назначению.

Используйте принадлежности только:

- для приготовления блюд

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Камень для выпекания сильно нагревается.

- ▶ Извлеките камень для выпекания из духового шкафа с помощью рукавиц или прихваток.
- ▶ Кладите камень для выпекания только на жаропрочную поверхность.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Камень для выпекания тяжелый.

- ▶ Крепко держите камень для выпекания двумя руками.

Предотвращение материального ущерба

Чтобы избежать повреждения принадлежности, соблюдайте приведенные здесь указания.

ВНИМАНИЕ!

Аккумуляция тепла приводит к повреждению духового шкафа.

- ▶ Никогда не кладите камень для выпекания прямо на дно духового шкафа.

Размещение камня для выпекания на легкоповреждаемых поверхностях приводит к появлению царапин.

- ▶ Никогда не кладите камень для выпекания на дверцу духового шкафа или на стеклянные поверхности.

Резкие и быстрые перепады температур приводят к появлению трещин в камне для выпекания. Камень для выпекания резко остывает, если положить на него продукт.

- ▶ Если камень для выпекания используется несколько раз подряд, нагревайте его не менее 10 минут перед последующим использованием.

Очистка горячего камня для выпекания в холодной воде или помещении его на влажную салфетку создает натяжение материала, что приводит к появлению трещин.

- ▶ Перед очисткой дайте камню для выпекания остыть в духовом шкафу.

Выпекание с использованием камня

С помощью камня для выпекания можно очень легко и безопасно приготовить хлеб и булочки в домашних условиях. Свежие или замороженные сытные закуски, такие как тарт фламбе, киш и пицца имеют такую же хрустящую корочку, как если бы их испекли в каменной печи. Блюда очень быстро нагреваются в разогретом духовом шкафу, что способствует образованию уникальной корочки выпечных изделий. Поры на поверхности быстро закрываются, а выпечка остается сочной и воздушной.

ВНИМАНИЕ!

Использование камня для выпекания во влажных условиях приводит к его растрескиванию. Небольшие трещины могут увеличиваться при намокании, что приводит к разрушению.

- ▶ Никогда не используйте камень для выпекания в условиях повышенной влажности.
- ▶ Никогда не используйте камень для выпекания в духовых паровых шкафах или в духовых шкафах при приготовлении в режиме с использованием пара.

Нагревание камня для выпекания

1. Разместите решетку на уровне 2 в духовом шкафу или на уровне 1 в компактном духовом шкафу.
2. Поместите камень для выпекания на решетку.
3. Установите режим верхний/нижний жар, а также необходимую температуру для выпекания.
4. Нагревайте камень для выпекания не менее 30 минут.

Выпекание

1. Положите тесто с помощью обсыпанной мукой пекарской лопатки на нагретый камень.
2. Соблюдайте указания по установке для вашего духового шкафа, приведенные в руководстве по эксплуатации.
3. При приготовлении быстрозамороженных блюд следуйте инструкциям производителя для режима «верхний/нижний нагрев».
4. Выньте готовое блюдо из духового шкафа с помощью пекарской лопатки.

Рекомендация: Если при выкладывании теста камень уже разогрет, основа для пиццы становится более хрустящей.

Замечка: Не загрязняйте камень для выпекания остатками теста при выкладывании тарта фламбе или домашней пиццы.

Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

Очистка камня для выпекания

1. Когда духовой шкаф полностью остыл, можно извлекать камень для выпекания.
2. Очищайте камень для выпекания с помощью губки и мыльного раствора. Для удаления стойких пятен используйте губку из нержавеющей стали.
3. Не используйте камень для выпекания, пока он полностью не высохнет.

4. Очищайте пекарскую лопатку с помощью губки и мыльного раствора.
5. Дайте пекарской лопатке высохнуть.

sk

Kameň na pečenie



Bezpečnosť

Pri používaní príslušenstva rešpektujte tieto bezpečnostné upozornenia.

Tu nájdete všeobecné informácie k tomuto návodu.

- Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete príslušenstvo používať bezpečne a efektívne.
- Návod, ako aj ďalšie informácie o produkte uschovajte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.

Ak chcete príslušenstvo používať bezpečne a správne, postupujte podľa pokynov na používanie v súlade s určeným účelom.

Príslušenstvo používajte len:

- na prípravu jedál

Pri používaní príslušenstva rešpektujte tieto bezpečnostné upozornenia.

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!

Kameň na pečenie sa veľmi rozohreje.

- ▶ Kameň na pečenie vyberajte z rúry len pomocou kuchynskej chňapky alebo rukavíc.
- ▶ Kameň na pečenie položte len na žiaruvzdorný povrch.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Kameň na pečenie je ťažký.

- ▶ Kameň na pečenie držte pevne obidvoma rukami.

Zabránenie vecným škodám

Rešpektujte tieto upozornenia, aby ste zabránili vecným škodám na príslušenstve.

POZOR!

Hromadenie tepla poškodzuje rúru na pečenie.

- ▶ Kameň na pečenie nikdy neukladajte priamo na dno rúry na pečenie.

Ak uložíte kameň na pečenie na chýlostivé povrchy, môže to spôsobiť ich poškrabanie.

- ▶ Kameň na pečenie nikdy neukladajte na dvierka rúry alebo na sklenený povrch.

Veľké a rýchlo sa meniace teplotné rozdiely spôsobujú na kameni na pečenie trhliny. Kameň na pečenie sa veľmi schladí, keď naň uložíte jedlo.

- ▶ Ak používate kameň na pečenie niekoľkokrát za sebou, pred ďalším použitím ho najmenej na 10 minút rozohrejte.

Umývanie horúceho kameňa na pečenie v studenej vode alebo jeho položenie na vlhkú utierku spôsobuje napätie v materiáli a tým dochádza k trhlinám.

- ▶ Kameň na pečenie nechajte pred čistením vychladnúť v rúre na pečenie.

Pečenie s kameňom na pečenie

S kameňom na pečenie bude príprava domáceho chleba a zemiľ jednoduchá a bezpečná. Aj iné lahodné jedlá, napríklad koláč Flammkuchen, quiche a pizza, či už čerstvé, alebo mrazené, získajú chrumkavý spodok, takmer akoby boli pečené v kamennej peci.

Horúci kameň na pečenie veľmi rýchlo prenáša vysoké teploty na potraviny, vďaka čomu sa vytvorí typická kôrka pečiva. Póry na povrchu sa rýchlo uzatvoria a pečivo tak zostane mimoriadne jemné a vláčne.

POZOR!

Používanie kameňa na pečenie vo vlhkom prostredí spôsobuje trhliny. Aj najjemnejšie trhliny sa môžu pôsobením vlhkosti zväčšiť a kameň sa môže zlomiť.

- ▶ Nikdy nepoužívajte kameň na pečenie v prostredí s vysokou vlhkosťou.
- ▶ Nikdy nepoužívajte kameň na pečenie v rúre s parným ohrevom alebo s pridaním pary.

Rozohriatie kameňa na pečenie

1. Vložte rošt na úroveň 2 v rúre na pečenie alebo na úroveň 1 v kompaktnej rúre na pečenie.
2. Kameň na pečenie položte na rošt.
3. Nastavte horný/dolný ohrev a odporúčanú teplotu pre vaše pečivo.
4. Kameň na pečenie rozohrievajte najmenej 30 minút.

Pečenie

1. Pomocou pomúčenej sádzacej lopaty položte pečivo na nahriaty kameň na pečenie.
2. Rešpektujte pokyny na nastavenie uvedené v návode na používanie rúry na pečenie.
3. V prípade zmrazených potravín rešpektujte údaje výrobcu pre horný/dolný ohrev.
4. Hotové pečivo vyberte z rúry na pečenie pomocou sádzacej lopaty.

Tip: Keď je kameň na pečenie pri vkladaní horúci, spodok pizze bude chrumkavejší.

Poznámka: Pri ukladaní obloženia na koláč Flammkuchen alebo vlastnoručne pripravenú pizzu zabráňte tomu, aby zvyšky obloženia znečistili kameň na pečenie.

Čistenie a údržba

Aby váš spotrebič zostal dlhodobo pekný a funkčný, starostlivo ho čistite a starajte sa oň.

Čistenie kameňa na pečenie

1. Kameň na pečenie vyberte z rúry, až keď je rúra celkom vychladnutá.
2. Kameň na pečenie vyčistite umývacím roztokom a špongiovou utierkou. Ťažko odstrániteľné nečistoty odstráňte drôtenkou z ušľachtilej ocele.
3. Kameň na pečenie znova použite, až keď bude úplne suchý.
4. Sádzaciu lopatu vyčistite umývacím roztokom a špongiovou utierkou.
5. Sádzaciu lopatu nechajte vyschnúť.

sl

Kamnita plošča za peko



Varnost

Upošteвайте ta varnostna navodila, kadar uporabljate pribor.

Tu boste našli splošne informacije o teh navodilih.

- Skrbno preberite ta navodila. Samo tako boste lahko pribor uporabljali varno in učinkovito.
- Navodila za uporabo in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.

Za varno in pravilno uporabo pribora upoštevajte navodila za ustrezno uporabo.

Pribor uporabljajte samo:

- za pripravo jedi

Upoštevajte ta varnostna navodila, kadar uporabljate pribor.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Kamnita plošča za peko postane zelo vroča.

- ▶ Kamnito ploščo za peko vzemite iz pečice s prijemalkami ali rokavicami.
- ▶ Kamnito ploščo za peko odložite samo na površine, odporne na vročino.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Kamnita plošča za peko je težka.

- ▶ Kamnito ploščo za peko trdno držite z obema rokama.

Preprečevanje materialne škode

Da preprečite materialno škodo na priboru, upoštevajte ta navodila.

POZOR!

Zaradi zastoja toplote se pečica poškoduje.

- ▶ Kamnite plošče za peko nikoli ne polagajte neposredno na dno pečice.

Če kamnito ploščo za peko odlagate na občutljive površine, se te opraskajo.

- ▶ Kamnite plošče za peko nikoli ne odlagajte na vrata pečice ali na stekleno površino.

Zaradi velikih in hitrih sprememb temperature kamnita plošča za peko razpoka. Kamnita plošča za peko se močno ohladi, ko nanjo položite jedi.

- ▶ Če kamnito ploščo za peko uporabite večkrat zaporedoma, jo najmanj 10 minut segrevajte, preden jo znova uporabite.

Če vročo kamnito ploščo za peko čistite v mrzli vodi ali če nanjo položite mokro krpo, nastanejo napetosti v materialu, ki povzročijo razpoke.

- ▶ Počakajte, da se kamnita plošča za peko pred čiščenjem ohladi v pečici.

Peka s kamnito ploščo za peko

S kamnito ploščo za peko vam bodo zagotovo in povsem preprosto uspeli domači kruh in žemljice. Tudi prigrizki, kot so alzaška ali običajna pica ter kiš, bodisi sveži ali zamrznjeni, bodo dobili hrustljivo dno, kot bi jih bili pekli v lončeni peči.

Vročna kamnita plošča za peko zelo hitro prenese visoke temperature na živilo, zaradi česar nastane značilna skorjica. Pore na površini se hitro zaprejo, zato ostane pekovski izdelek zelo sočen in rahel.

POZOR!

Če kamnito ploščo za peko uporabljate v vlagi, razpoka. Najtanjše razpoke se v vlagi lahko razširijo in povzročijo, da se plošča zlomi.

- ▶ Kamnite plošče za peko nikoli ne uporabljajte pri visoki vlagi.
- ▶ Kamnite plošče za peko nikoli ne uporabljajte v parni pečici ali z dovajanjem pare.

Segrevanje kamnite plošče za peko

1. Rešetko potisnite na višino 2 v pečico ali na višino 1 v kompaktno pečico.
2. Kamnito ploščo za peko položite na rešetko.
3. Nastavite zgornje in spodnje gretje ter priporočeno temperaturo za pekovski izdelek.
4. Kamnito ploščo za peko segrevajte najmanj 30 minut.

Peka

1. Pekovski izdelek položite na segreto kamnito ploščo za peko s pomočjo pomokanega loparja.
2. Upoštevate tudi napotke za nastavitev pečice, ki so navedeni v navodilih za uporabo pečice.
3. Pri globoko zamrznjenih jedeh upoštevajte proizvajalčeva navodila za zgornje in spodnje gretje.
4. S pomočjo loparja vzemite pripravljeni izdelek iz pečice.

Nasvet: Če je kamnita plošča za peko pri nameščanju pice vroča, bo dno pice bolj hrustljivo.

Opomba: Pri nadevanju alzaške pice ali domače pice pazite, da ostanki nadeva ne umažejo kamnite plošče za peko.

Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujte.

Čiščenje kamnite plošče za peko

1. Ko se pečica popolnoma ohladi, vzemite kamnito ploščo za peko iz pečice.
2. Kamnito ploščo za peko očistite z milnico in gobasto krpo. Za trdovratne madeže uporabite gobico iz nerjavečega jekla.
3. Kamnito ploščo za peko znova uporabite šele, ko se popolnoma posuši.
4. Lopar očistite z milnico in gobasto krpo.
5. Lopar postavite pokonci, da se posuši.

sq

Pilaka e gurit për pjekje

⚠ Siguria

Ndihni këto udhëzime për sigurinë kur përdorni aksesarin.

Këtu do të gjeni informacionet e përgjithshme rreth këtij manuali.

- Lexoni me kujdes këtë manual. Vetëm atëherë mund ta përdorni aksesarin në mënyrë të sigurt dhe efikase.
- Ruani manualin dhe informacionet e produktit për përdorim të mëvonshëm ose për zotëruesin pasardhës të saj.

Për të përdorur aksesoren në mënyrë të sigurt dhe të saktë ndiqni udhëzimet për përdorimin e parashikuar.

Përdoreni aksesoren vetëm:

- për përgatitjen e ushqimeve

Ndiqni këto udhëzime për sigurinë kur përdorni aksesoren.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik djegiesh!

Pllaka e gurit për pjekje nxehet shumë.

- ▶ Nxirreni nga furra pllakën e gurit për pjekje duke e kapur me peceta për tenxheret ose me doreza për tenxheret.
- ▶ Vendoseni pllakën e gurit për pjekje vetëm mbi sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik lëndimi!

Pllaka e gurit për pjekje është e rëndë.

- ▶ Kapeni pllakën e gurit për pjekje fort me të dyja duart.

Shmangia e dëmeve materiale

Për të shmangur dëmet materiale të aksesorit tuaj mbani parasysh këto udhëzime.

VINI RE!

Grumbullimi i nxehtësisë dëmton furrën.

- ▶ Asnjëherë mos e vendosni pllakën e gurit për pjekje direkt mbi bazamentin e furrës.

Vendosja e pllakës së gurit për pjekje mbi sipërfaqe të ndjeshme çon në krisje të tyre.

- ▶ Asnjëherë mos e vendosni pllakën e gurit për pjekje mbi derën e furrës ose mbi një sipërfaqe xhami.

Diferencat e mëdha dhe me ndryshim të shpejtë të temperaturës çojnë në plasaritje të pllakës së gurit për pjekje. Pllaka e gurit për pjekje ftohet shumë kur mbi të shtrohen ushqimet për pjekje.

- ▶ Në rastin e përdorimit disa herë rresht njëra pas tjetrës, ngrohni paraprakisht pllakën e gurit për pjekje për të paktën 10 minuta përpara përdorimit të radhës.

Pastrimi në ujë të ftohtë i pllakës së gurit për pjekje ose shtrimi sipër tij i një leckë të lagur çon në tensione të materialit të tij, gjë nga e cila mund të krijohen të çara.

- ▶ Përpara pastrimit lëreni pllakën e gurit të ftohet brenda në furrë.

Pjekja me pllakën e gurit për pjekje

Me pllakën e gurit për pjekje ju ia dilni të përgatisni shumë thjesht dhe në mënyrë të sigurt bukë dhe panine të bëra vetë. Edhe ushqimet e shijshme, si pitja që piqet në flakë, quiche dhe pica, e freskët ose e ngrirë, krijojnë një bazament të thekrisur, sikur ato të ishin pjekur në një furrë me dru.

Furra e nxehtë i transferon shumë shpejt temperaturat e larta tek ushqimet dhe në këtë mënyrë mund të krijohet ajo korja tipike e pjekjes. Poret në sipërfaqe mbyllet shumë shpejt dhe për rrjedhojë gatimi mbetet me lëng dhe i butë.

VINI RE!

Përdorimi i pllakës së gurit për pjekje me lagështi çon në plasaritje. Edhe plasaritjet më të holla mund të zgjerohen nga lagështia dhe të shkaktojnë thyerjen e pllakës.

- ▶ Asnjëherë mos e përdorni pllakën e gurit për pjekje në lagështi të lartë.

- ▶ Asnjëherë mos e përdorni pllakën e gurit për pjekje në furra me avull ose procese me mbështetje me avull.

Nxehja e pllakës prej guri për pjekje

1. Futeni skarën e mbajtjes në nivelin 2 në furrë ose në nivelin 1 në furrat kompakte.
2. Vendosni pllakën e gurit për pjekje mbi skarë.
3. Vendosni llojin e nxehjes "Nxehje lart/poshtë", si dhe temperaturën e rekomanduar për gatesën tuaj.
4. Pllaka e gurit për pjekje duhet nxehur të paktën për 30 minuta.

Pjekja

1. Hapeni gatesën për pjekje mbi pllakën e nxehur të gurit me anë të lopatës për pjekje të lyer me miell.
2. Mbani parasysh edhe udhëzimet e përshtatjes në manualin e përdorimit për furrën tuaj.
3. Në rastin e gatimeve të ngrira, respektoni të dhënat e prodhuesit për nxehjen lart/poshtë.
4. Nxirreni gatimin e përfunduar nga furra me ndihmën e lopatës për pjekje.

Këshillë Kur pllaka e gurit për pjekje është e nxehtë në momentin e shtrimit, baza e picës bëhet më krokante.

Shënim Gjatë vendosjes së pites që piqet në flakë ose picave të bëra vetë evitoni ndotjen e pllakës së gurit për pjekje nga mbetjet e materialeve të mbushjes.

Pastrimi dhe kujdesi

Në mënyrë që pajisja të qëndrojë funksionale për kohë të gjatë, pastrojeni dhe kujdesuni për të me kujdes.

Pastrimi i pllakës së gurit për pjekje

1. Nxirri jashtë pllakën e gurit për pjekje pasi furra të jetë ftohur plotësisht.
2. Pastroni pllakën e gurit për pjekje me ujë të ngrohtë me detergjent dhe me një sfungjer. Për ndotjet e forta përdorni tel të imët për enët.
3. Përdoreni sërish pllakën e gurit për pjekje vetëm pasi ajo të jetë tharë plotësisht.
4. Pastroni lopatën për pjekje me ujë me detergjent dhe me një sfungjer.
5. Lëreni në këmbë lopatën për pjekje që të thahet.

sr

Kamena ploča

⚠ Bezbednost

Kada koristite pribor, pridržavajte se ovih napomena o bezbednosti.

Ovde možete pogledati opšte informacije o ovom uputstvu.

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Samo na taj način ćete moći bezbedno i efikasno da koristite pribor.
- Uputstva i informacije o proizvodu sačuvajte za kasniju upotrebu ili za narednog vlasnika.

Da biste pribor mogli bezbedno i ispravno da koristite, obratite pažnju na napomene za namensku upotrebu.

Ovaj pribor upotrebljavajte samo:

- za pripremu jela

Kada koristite pribor, pridržavajte se ovih napomena o bezbednosti.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Kamena ploča se jako zagreva.

- ▶ Kamenu ploču vadite iz rerne pomoću kuhinjske krpe ili rukavica.
- ▶ Kamenu ploču odlažite samo na površine koje su otporne na visoke temperature.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Kamena ploča je teška.

- ▶ Kamenu ploču držite čvrsto sa dve ruke.

Izbegavanje materijalne štete

Da biste izbegli oštećenja na priboru, pridržavajte se ovih napomena.

PAŽNJA!

Akumulisanje toplote oštećuje rernu.

- ▶ Kamenu ploču nikada nemojte stavljati direktno na dno rerne.

Odlaganje kamene ploče na osetljive površine dovodi do ogrebotina.

- ▶ Kamenu ploču nikada nemojte spuštati na vrata rerne ili staklenu površinu.

Velike i brze promene temperature dovode do pukotina na kamenoj ploči. Kada spustite jelo, kamena ploča se veoma hladi.

- ▶ Kada kamenu ploču koristite uzastopno nekoliko puta, pre ponovne upotrebe zagrejte ploču najmanje 10 minuta.

Čišćenje vruće kamene ploče u hladnoj vodi ili stavljanje vlažne krpe na kamenu ploču dovodi do napona u materijalu, usled čega nastaju pukotine.

- ▶ Pre čišćenja ostavite kamenu ploču u rerni da se ohladi.

Pečenje na kamenoj ploči

Pomoću kamene ploče možete sasvim jednostavno i sigurno da sami pripremite hleb i zemičke. Slani manji obroci, poput tarta, francuske pite i pice, bilo sveži ili zamrznuti, takođe dobijaju hrskavu podlogu, gotovo kao da su pečeni u kamenoj peći.

Vrela kamena ploča vrlo brzo prenosi visoke temperature na hranu, tako da se na pecivu formira tipična pokorica. Pore na površini se brzo zatvaraju i pecivo tako ostaje sočno i rastresito.

PAŽNJA!

Upotreba kamene ploče u vlažnim uslovima dovodi do pukotina. Čak i manje pukotine se zbog vlage mogu proširiti i dovesti do pucanja.

- ▶ Kamenu ploču nikada nemojte koristiti kod velike vlage.
- ▶ Kamenu ploču nikada nemojte koristiti u parnim rernama ili uz dodavanje pare.

Zagrevanje kamene ploče

1. Pomerite rešetku na visinu 2 u rerni ili na visinu 1 u kompaktnoj rerni.
2. Postavite kamenu ploču na rešetku.
3. Podesite zagrevanje sa gornje/donje strane i temperaturu koja je preporučena za određeno pecivo.

4. Kamenu ploču zagrejte najmanje 30 minuta.

Pečenje

1. Lopatu za pecivo pospite brašnom i pomoću lopate stavite pecivo na zagrejanu kamenu ploču.
2. Obratite pažnju na napomene za podešavanje u uputstvu za upotrebu rerne.
3. Kod zamrznutih jela vodite računa o uputstvima proizvođača za zagrevanje sa gornje/donje strane.
4. Gotovo pecivo izvadite iz rerne pomoću lopate za pecivo.

Savet: Ako je kamena ploča već vrela kada se stavi pica, testo pice će biti hrskavije.

Napomena: Pri nadevanju tarta ili pice koju ste sami napravili pazite da ostaci nadeva ne zaprljaju kamenu ploču.

Čišćenje i održavanje

Da bi vaš uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

Čišćenje kamene ploče

1. Kada se rerna potpuno ohladi, izvadite kamenu ploču.
2. Kamenu ploču očistite vrućom sapunicom i sunđerastom krpom. Za tvrdokornu nečistoću upotrebite spiralu od nerđajućeg čelika.
3. Kamenu ploču ponovo koristite tek kada se potpuno ohladi.
4. Lopatu za pecivo očistite sapunicom i sunđerastom krpom.
5. Lopatu za pecivo ostavite u uspravnom položaju kako bi se osušila.

SV

Baksten

⚠ Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder tillbehöret.

Här finns allmän information om bruksanvisningen.

- Läs igenom anvisningen noga. Först då kan du använda tillbehöret säkert och effektivt.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

För att kunna använda tillbehören säkert och rätt måste du följa anvisningarna om avsedd användning.

Använd tillbehören enbart:

- för matlagning

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder tillbehöret.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Bakstenen blir jättevarm.

- ▶ Ta ut bakstenen ur ugnen med grytlappar eller -vantar.

- ▶ Ställ bara bakstenen på värmebeständiga ytor.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Bakstenen är tung.

- ▶ Håll bakstenen med båda händerna.

Undvika saksador

Följ anvisningarna, så undviker du saksador på tillbehöret.

OBS!

Värmeackumulering skadar ugnen.

- ▶ Lägg aldrig bakstenen direkt på ugnsbotten. Lägg inte bakstenen på ömtåliga ytor, de kan bli repade.
- ▶ Lägg aldrig bakstenen på ugnslucka eller glasyta. Kraftiga och snabba temperaturskillnader kan ge bakstenen sprickor. Bakstenen kyls snabbt av när du lägger på mat.
- ▶ Låt bakstenen värmas upp igen i minst 10 minuter mellan användningarna när du tillagar i följd. Rengör du varm baksten i kallt vatten eller lägger den på fuktig trasa, så uppstår materialspänningar som kan ge brott.
- ▶ Låt bakstenen svalna i ugnen innan du rengör den.

Baka med baksten

Bakstenen gör att du smidigt och säkert lyckas med hembakade bröd och bullar. Även stadig mat som flammkuchen, quiche och pizzor, färska eller djupfrysta, får knaprig botten nästan som stenugnsbakade.

Den varma bakstenen överför höga temperaturer jättesnabbt till maten så att den blir riktigt knaprig. Ytporerna försluts snabbt så att bakverket håller sig jättesaftigt och fluffigt.

OBS!

Bakstenen kan få sprickor om du använder den fuktig. Småsprickor expanderar av fukten och kan ge brott.

- ▶ Använd aldrig bakstenen vid hög fuktighet.
- ▶ Använd aldrig bakstenen i kombiångugn eller med ångfunktion.

Värma upp bakstenen

1. Sätt in gallret på fals 2 i ugnen eller på fals 1 i kompaktugnen.
2. Lägg bakstenen på gallret.
3. Ställ in över-/undervärme och rekommenderad temperatur för bakverket.
4. Låt bakstenen värma upp i minst 30 minuter.

Bakning

1. Lägg bakverket på den uppvärmda bakstenen med mjölad brödspade.
2. Följ bruksanvisningens inställningsanvisningar för ugnen.
3. Följ tillverkarens uppgifter för över-/undervärme för djupfrysta rätter.
4. Ta ut det färdiga bakverket ur ugnen med brödspaden.

Tips! Om bakstenen är het när du lägger på pizzabotten, så blir den knaprigare.

Notera: När du lägger på fyllningen på hemlagad pizza eller flammkuchen, se till så att inte rester av fyllningen hamnar på bakstenen.

Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

Rengöra bakstenen

1. Ta ut bakstenen ur ugnen när den svalnat helt.
2. Rengör bakstenen med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Använd skurboll för hårt sittande smuts.
3. Använd inte bakstenen igen förrän den torkat helt.
4. Rengör bakspaden med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
5. Ställ bakspaden så att den torkar.

tr

Fyrin taşı



Emniyet

Aksesuarı kullanırken ilgili emniyet uyarılarını dikkate alınız.

Burada bu kılavuza ilişkin genel bilgiler sunulmaktadır.

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Sadece bu şekilde aksesuarı güvenli ve verimli olarak kullanabilirsiniz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerinizi, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

Aksesuarı güvenli ve doğru bir şekilde kullanmak için, amacına uygun kullanım konusunda verilen bilgileri dikkate alın. Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- yiyecek hazırlamak için kullanın

Aksesuarı kullanırken ilgili emniyet uyarılarını dikkate alınız.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Fırın taşı çok sıcak olur.

- ▶ Fırın taşını fırından çıkarmak için tencere tutacağı veya fırın eldiveni kullanılmalıdır.
- ▶ Fırın taşı yalnızca ısıya dayanıklı yüzeylere koyulmalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Fırın taşı ağırdır.

- ▶ Fırın taşı iki elle sıkıca tutulmalıdır.

Maddi hasarların önlenmesi

Aksesuarınızda maddi hasarı önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT!

Isı sıkışması fırına zarar verir.

- ▶ Fırın taşı doğrudan fırın tabanının üzerine kesinlikle koyulmamalıdır.

Fırın taşının hassas yüzeylere koyulması çizilmelere neden olur.

- ▶ Fırın taşı açık fırın kapağına veya cam bir yüzeye kesinlikle koyulmamalıdır.

Güçlü ve hızlı değişen sıcaklık farklılıkları fırın taşında çatlamalara neden olur. Üzerine yiyecek koyulduğunda, fırın taşı çabuk soğur.

- ▶ Arka arkaya birden fazla kez kullanılacağı durumlarda fırın tekrar kullanılmadan önce en az 10 dakika ısıtılmalıdır.

Сіквк фїрїн ташїнїн соґук суїлу темїзленмеси веза немлі бір безїн зєрїне коїулмасї халїнде малземедє сїґрамалара недєн олан герїлїмлер мездана гелїр.

- ▶ Фїрїн ташїнї темїзлемедєн зєнє фїрїнда соґумасї бекленмелїдр.

Фїрїн ташї іле пїшїрме

Фїрїн ташї іле екмеклєрї коїайса вє гзвенлі бір шєклїде кєндїнїз япабїлїрїнїз. Тазє вєа дерїн дондурулмш тарт, кїш вє пїzza гїбї яїецєклерїн дє табанї таш фїрїнда япїлмш гїбї ґїтїр ґїтїр олур.

Сїквк фїрїн ташї, ззкск сїквклїкларї ґок хїзлї бір шєклїде яїецєґє актарїр вє бу шєклїде тїпїк, ґїтїр ґїтїр кабуклар олзшр. Зззєздєкї гззєнєклєр хїзлї бір шєклїде капанїр вє пїшїрїлен яїецєк бззлєцє ґок сulu вє гєвшєк калїр.

ДїККАТ!

Фїрїн ташїнїн немлі ортамда куїланїлмасї ґатлаклара недєн олур. Ен їнцє ґатлаклар бїлє немлє гєнлєшєрєк кїрїлмалара недєн оїабїлїр.

- ▶ Фїрїн ташї ззкск нем оїан ортамларда кєсїнлїклє куїланїлмамалїдр.
- ▶ Фїрїн ташї бухарлї фїрїнларда вєа бухар дєстєґї ілє кєсїнлїклє куїланїлмамалїдр.

Фїрїн ташїнїн їсїтїлмасї

1. Ізгара ззксклїк 2'дє фїрїна вєа ззксклїк 1'дє компакт фїрїна їтїлмелїдр.
2. Фїрїн ташї їзгаранїн ззрїне коїулмалїдр.
3. Пїшїрєцєґїнїз яїецєк їґїн ззсттєн/алттан їсїтма вє зєнєрїлен сїквклїк аїарланмалїдр.
4. Фїрїн ташї єн аз 30 дакїка бойунца їсїтїлмалїдр.

Фїрїнда пїшїрме

1. Пїшїрєцєґїнїз яїецєк, унланмш фїрїн сзргзсз ілє їсїтїлмш фїрїн ташїнїн ззрїне коїулмалїдр.
2. Фїрїнїнїзїн куїланїм кїлавузунда яєр алан аїар бїлгїлєрї дє дїккатє алїнмалїдр.
3. Дерїн дондурулмш яїецєклєрдє дє ззсттєн/алттан їсїтма їґїн ззрїтєцї бїлгїлєрї дїккатє алїнмалїдр.
4. Назїр яїецєк фїрїн сзргзсз ілє фїрїндан ґїкарїлмалїдр.

їпucu: Зєрлєшїтїрмє сїрасїнда фїрїн ташї нє кадар сїквк олурса, пїzza табанї да о кадар ґїтїр олур.

Not: Тарт вєа єв япарїмї пїzzанїн ззрїне малземєлєр коїулуркєн, малземє арїкларїнїн фїрїн ташїнї кїрлєтмєсї зєнлєнмелїдр.

Сїхазї темїзлємє вє бакїмїнї япрма

Сїхазїнїзїн ззун сзрє їшлєр дурумда калмасїнї саґламак їґїн, їтїнаїла темїзлїґїнї вє бакїмїнї япарїнїз.

Фїрїн ташїнїн темїзлєнмєсї

1. Фїрїн ташї, аїцак фїрїн тамамєн соґудуктан сонра ґїкарїлмалїдр.
2. Фїрїн ташї дєтєрїанлї су вє бір сзнгєр бєзлє темїзлєнмелїдр. Інатґї кїрлєр їґїн пасланмз ґєлїк овма тєлї куїланїлмалїдр.
3. Фїрїн ташї аїцак тамамєн курудуктан сонра тєкзар куїланїлмалїдр.
4. Фїрїн сзргзсз дєтєрїанлї су вє бір сзнгєр бєзлє темїзлєнмелїдр.
5. Фїрїн сзргзсз курумая бїракїлмалїдр.

uk

Камїнь дїа вїпїканнїа



Бєзпєка

Корїстзючїсь прїладдїам, дотрїмзїтєсь прїлїл тєхнїкї бєзпєкї.

Тут вї знаїдєтє загальнз їнформазїю прз цзю їнструкцїю.

- Бздь ласка, уважно прчїтзїтє данз їнструкцїю. Лїшє за цїєї умовї вї змзжєтє бєзпєчнз ї єфєктивнз корїстзватїсь прїладдїам.
- Збєрєжїтє їнструкцїю ї їнформазїю прз прїлад дїа пїзнїшзгз корїстзвннїа або дїа настзпннзгз влзснїка прїладз.

Щоб бєзпєчнз ї прїлїлнз куїстзвннїа прїладдїам, зважзїтє на вказївкї щодз вїкорїстнннїа за прїзначєннїам.

Корїстзїтєсь прїладдїам лїшє за тзкїх умов:

- дїа прїготзвнннїа страв

Корїстзючїсь прїладдїам, дотрїмзїтєсь прїлїл тєхнїкї бєзпєкї.

⚠ УВАГА! – Нєбєзпєка опїкїв!

Камїнь дїа вїпїканнїа сїлнз нзгрївзєтєсь.

- ▶ Вїїмїтє камїнь дїа вїпїканнїа з духовзї шзфї, скорїстзвннїсь прїхвзткзми або рзкзвнцїямї.
- ▶ Кладїтє камїнь дїа вїпїканнїа лїшє на жаростїїкї повєрхнї.

⚠ УВАГА! – Нєбєзпєка травмзвнннїа!

Камїнь дїа вїпїканнїа важкїї.

- ▶ Трїмзїтє згого обзма рзкзми.

Як знїкнзтї мзтєрїальнїх збїткїв

Щоб ззпобїгнї мзтєрїальнїм збїткзм ї позшкздєннзю прїладдїа, вїконзїтє цї вказївкї.

УВАГА!

Пєрєгрївнннїа позшкздзє духовз шзфз.

- ▶ Нїколі нє кладїтє камїнь дїа вїпїканнїа бєзпосєрєднзю на дно духовзї шзфї.

Якщо поклзстї камїнь на ґутлївї повєрхнї, вонї подрїпаютєсь.

- ▶ Нїколі нє кладїтє камїнь дїа вїпїканнїа на дєврїцїа духовзї шзфї або скїянї повєрхнї. Сїлнїї та швїдкїї пєрєпад тємпєратур прїзводїт дз трїщїн з камєнї. Камїнь дїа вїпїканнїа знзчнз охолзджзєтєсь, колі на нзгз клздзтє прздуктї.

- ▶ Якщо камїнь вїкорїстзвнєтєсь кїлнєкз рззїв позспїлн, нзгрївзїтє згого щзнзїмєншє 10 хвїлїн пєрєд повтзрнїм вїкорїстнннїам.

Очїщєннїа гаряґзгз камєнз дїа вїпїканнїа в холднїї водї або зклзданнїа згого на вологїї рзшнїк стзворзє натїаг мзтєрїалз, щз прїзводїт дз повївї трїщїн.

- ▶ Пєрєд очїщєннїам дзїтє камєнз дїа вїпїканнїа охолзнутї в духовїї шзфї.

Випікання на камені для випікання

За допомогою каменю для випікання можна дуже легко і безпечно приготувати хліб і булочки. Свіжі або заморожені ситні закуски, такі як французька піца фламкухен, французький пиріг і піца мають хрустку скоринку, як з печі.

Страви дуже швидко досягають високої температури в розігрітій духовій шафі, що сприяє утворенню особливої скоринки. Пори на поверхні швидко закриваються, а випічка залишається дуже соковитою і розсипчастою.

УВАГА!

Використання каменю для випікання у вологих умовах призводить до розтріскування. Невеликі тріщини можуть збільшуватися при намоканні та спричинити руйнування.

- ▶ Ніколи не використовуйте камінь для випікання в умовах підвищеної вологості.
- ▶ Ніколи не використовуйте камінь для випікання в шафах-пароварках або в духових шафах при приготуванні в режимі з використанням пари.

Нагрівання каменю для випікання

1. Розмістіть решітку на рівні 2 в духовій шафі або на рівні 1 в компактній духовій шафі.
2. Покладіть камінь для випікання на решітку.
3. Встановіть режим верхнього/нижнього нагрівання, а також необхідну температуру для випікання.
4. Нагрівайте камінь для випікання щонайменше 30 хвилин.

Випікання

1. Покладіть тісто за допомогою обсіпаного боршном лопатки на нагрітий камінь для випікання.
2. Дотримуйтеся вказівок зі встановлення для вашої духової шафи, наведених в інструкції з експлуатації.
3. При приготуванні швидкозаморожених страв дотримуйтеся інструкцій виробника для режиму верхнього/нижнього нагрівання.
4. Вийміть готову страву з духової шафи за допомогою лопатки.

Порада: Якщо при викладанні тіста камінь для випікання вже розігрітий, основа для піци стає хрусткішою.

Зауваження: При викладанні французької піци фламкухен або власноруч приготованої піци будьте обережні, щоб не забруднити камінь для випікання рештками тіста.

Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно очистити його й доглядати за ним.

Очищення каменю для випікання

1. Коли духові шафа повністю охолоне, можна вийняти камінь для випікання.
2. Очищуйте камінь губкою з лужним розчином. Для видалення стійких плям використовуйте губку з нержавіючої сталі.
3. Не використовуйте камінь для випікання, поки він повністю не висохне.
4. Очищуйте лопатку губкою з лужним розчином.
5. Дайте лопатці висохнути.

Pishirish uchun tosh



Xavfsizlik

Ushbu jihozdан foydalanganda ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga rioya qiling.

By yerda qo'llanma haqidagi umumiy ma'lumot berilgan.

- Ushbu ko'rsatmani yaxshilab o'qib chiqing. Faqat shundagina siz jihozdан xavfsiz va samarali foydalanishingiz mumkin.
- Qo'llanmani va mahsulot ma'lumotlarini kelajakda foydalanish yoki keyingi egasiga topshirish uchun saqlang.

Jihozdан xavfsiz va maqsadga muvofiq foydalanish uchun foydalanish qoidalariga rioya qiling.

Jihozdан faqat quyidagi maqsadlarda foydalanish mumkin:

- taom tayyorlash uchun

Ushbu jihozdан foydalanganda ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga rioya qiling.



OGOHLANTIRISH – Kuyish xavfi!

Pishirish uchun tosh qizib ketadi.

- ▶ Pishirish toshini pechdan qo'lqop yoki ushlagich bilan oling.
- ▶ Pishirish uchun toshni faqat issiqlikka chidamli yuzaga qo'ying.



OGOHLANTIRISH – Jarohat olish xavfi!

Pishirish uchun tosh og'ir.

- ▶ Pishirish uchun toshni ikki qo'lingiz bilan mahkam ushlang.

Moddiy zararga yo'l qo'yimaslik uchun

Jihozga zarar yetkazmaslik uchun bu yerda keltirilgan ko'rsatmalarga rioya qiling.

DIQQAT!

Issiqlik akkumulyatsiyasi pechning shikastlanishiga olib keladi.

- ▶ Pishirish uchun toshni pechning pastki qismida hech qachon qo'ymang.
- Tez shikastlanuvchi yuzalar ustida pishirish uchun toshni joylashtirish tiralgan izlar hosil bo'lishiga olib keladi.
- ▶ Hech qachon pechning eshigiga yoki shisha yuzalarga pishirish uchun toshni qo'ymang.
- Keskin va tez harorat o'zgarishi pishirish toshida yoriqlar paydo bo'lishiga olib keladi. Agar ustiga mahsulot qo'yilsa, pishirish uchun tosh tezda soviydi.
- ▶ Agar pishirish toshlari ketma-ket bir necha marta ishlatilsa, uni har bir keyingi foydalanishdan oldin kamida 10 daqiqa qizdiring.

Sovuq suvda pishirish uchun issiq toshni tozalash yoki nam salftkaga joylashtirish materialning taranglashishiga olib keladi, bu esa yoriqlar paydo bo'lishiga sabab bo'ladi.

- ▶ Tozalashdan oldin pishirish toshini pechda sovutib qo'ying.

Tosh bilan pishirish

Pishirish toshidan yordamida uyda juda oson va xavfsiz non va bulka tayyorlash mumkin. Toza yoki muzlatilgan Tart Flambe, kish va pitsa kabi to'yimli gazaklar, g'ishtli pechda pishirilgan qanday bo'lsa, xuddi shunday qarsildoq qobiqqa ega bo'ladi. Ovqatlar oldindan qizdirilgan pechda juda tez isitiladi, bu esa pishirilgan mahsulotning o'ziga xos qobig'ini shakllantirishga sabab bo'ladi. Sirtidagi yoriqlar tezda yopiladi, pishiriq esa suvli va bo'rsildoq bo'ladi.

DIQQAT!

Nam sharoitda pishirish uchun toshdan foydalanish uning yorilishiga olib keladi. Kichkina yoriqlar ho'llanganda kattalashishi mumkin, bu esa to'la buzilishga olib keladi.

- ▶ Yuqori namlik sharoitida pishirish uchun toshni hech qachon ishlatmang.
- ▶ Pishirish uchun toshdan hech qachon bug' bilan ishlovchi pech yoki bug'dan foydalangan holda pishirish rejimi bor pechlarda foydalanmang.

Pishirish uchun toshni isitish

1. Panjara 2 darajasida pechda yoki 1 darajasida ixcham pechda joylashtiring.
2. Pishirish toshini panjara ustiga qo'ying.
3. Yuqori/pastki issiqlik rejimini va pishirish uchun kerakli haroratni o'rnatting.
4. Pishirish uchun toshni kamida 30 daqiqa qizdiring.

Pishirish

1. Xamirni isitilgan toshga un sepilgan pishirish belkurakchasi bilan joylashtiring.
2. Foydalanish qo'llanmasida keltirilgan pech uchun o'rnatish ko'rsatmalariga rioya qiling.
3. Tez muzlatilgan taomlarni tayyorlashda "yuqori/pastki isitish" rejimi uchun ishlab chiqaruvchining ko'rsatmalariga rioya qiling.
4. Tayyor taomni oshpazlik belkuragi bilan chiqarib oling.

Maslahat: Agar siz xamirni joylashtirganingizda, tosh allaqachon qizigan bo'lsa, pitsa uchun asos yanada qarsildoq bo'ladi.

Yozib olish: Tarta Flambe yoki uy pitsasi yoyilganda xamir qoldiqlari bilan pishirish uchun toshni ifloslantirmang.

Tozalash va parvarish qilish

Qurilmaning uzoq muddatli ishlashi uchun uni tozalash va parvarish qilish shart.

Pishirish uchun toshni tozalash

1. Pech to'liq soviganida, pishirish uchun toshni olish mumkin.
2. Pishirish uchun toshni gubka va sovunli eritma bilan tozalang. Qattiq dog'larni ketkazish uchun zanglamaydigan po'latdan tayyorlangan gubkadan foydalaning.
3. To'liq qurimagunga qadar pishirish uchun toshdan foydalanmang.
4. Oshpazlik belkuragini gubka va sovunli eritma bilan tozalang.
5. Oshpazlik belkuragini quriting.

zh

烤石

安全

使用附件时，请遵守这些安全说明。

一般注意事项

可在此查看有关本说明书的一般信息。

- 请仔细阅读本说明书。只有这样，您才能安全有效地使用附件
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。

主要用途

请阅读主要用途说明，确保正确、安全地使用附件。

只能使用附件：

- 制备食物。

安全使用

使用附件时，请遵守这些安全说明。

警告 – 有灼伤危险!

烤石变得非常灼热。

- ▶ 从烤箱中取出烤石时一定要戴烤箱手套。
- ▶ 只能将烤石放在耐热表面上。

警告 – 有受伤危险!

烤石很重。

- ▶ 用双手牢牢托住烤石。

避免财物损失

为防止附件损坏，请遵守以下信息。

注意!

热量蓄积会导致烤箱损坏。

- ▶ 切勿将烤石直接放在烤箱底板上。将烤石放在敏感表面上会导致划痕。
- ▶ 切勿将烤石放在烤箱门上或玻璃表面上。显著、快速变化的温差会导致烤石裂纹。将食物放在烤石上时，烤石迅速冷却。
- ▶ 连续多次使用烤石时，在再次使用之前，要将其加热至少 10 分钟。

用冷水清洗灼热的烤石或将烤石放在湿布上将导致材料中产生应力，从而导致裂纹。

- ▶ 在清洁之前，请将烤石留在烤箱内冷却。

使用烤石烘焙

您可以使用烘焙石自己制作面包和小面包，过程非常简单和安全。还可制作像是阿尔萨斯薄饼、乳蛋饼和披萨等美味可口的点心，不论是新鲜还是冷冻，都可以烤出酥脆的饼皮，就好像在石炉中烤制一样。加热的烘焙石会很迅速地将高温传递到食物上，因此可以形成典型的酥脆饼皮。饼皮的表面毛孔会迅速闭合，因此饼皮可以保持非常多汁和酥松。

注意!

在潮湿环境下使用烤石会导致裂纹。最小裂纹都有可能

- 会在潮湿时膨胀，导致石块破裂。
- ▶ 切勿在高湿环境下使用烤石。
- ▶ 切勿在蒸汽烤箱中使用烤石，或者，切勿使用蒸汽辅助烹饪。

加热烤石

1. 将烤架滑入烤箱第 2 层，如为紧凑型烤箱，则滑入第 1 层。
2. 将烤石放在烤架上。
3. 设置顶部/底部加热模式，并设置烘焙食品的推荐温度。
4. 将烤石加热至少 30 分钟。

烘焙

1. 在烘焙铲上撒上面粉，当烤石加热后，使用烘焙铲将食物放在烤石上。
2. 请遵守说明手册中的烤箱设置说明。
3. 如果烹饪冷冻食品，请遵守制造商关于顶部 / 底部加热的说明。

4. 当食物烹饪结束后, 可以用烘焙铲将其从烤箱中取出。

提示: 将匹萨放在烤石上时, 如果烤石是热的, 匹萨底将变得更酥脆。

注: 在将浇头放在法式薄馅饼或自制匹萨上时, 确保浇头不溢出到烤石上、不溅到表面上。

清洁和保养

为了让机器长时间保持功能顺畅, 请仔细进行清洁和保养。

清洁烤石

1. 待烤箱完全冷却后, 将烤石取出。
2. 用热肥皂水和海绵布清洁烤石。顽固污渍可使用不锈钢丝绒进行清洁。
3. 烤石彻底干燥之前不得再次使用。
4. 用热肥皂水和软海绵布清洁烘焙铲。
5. 放上面包铲, 以便干燥。

ka

აგური

უსაფრთხოება

დაიცავით მოცემული უსაფრთხოების მითითებები ამ აქსესუარის გამოყენებისას.

აქ მოყვანილია მოცემული სახელმძღვანელოს ზოგადი ინფორმაცია.

- წაიკითხეთ ინსტრუქცია საფუძვლიანად. მხოლოდ ამ შემთხვევაში შეძლებთ გამოიყენოთ აქსესუარი უსაფრთხოდ და ეფექტურად.
- შეინახეთ ინსტრუქცია, ისევე როგორც პროდუქტის სხვა ინფორმაციები შემდგომი გამოყენებისათვის ან შემდგომი მეკატრონისათვის.

აქსესუარების უსაფრთხო და სწორად გამოყენებისათვის, გაითვალისწინეთ მისი დანიშნულებისამებრ გამოყენების მითითებები.

აქსესუარი გამოიყენეთ მხოლოდ:

- კერძების მოსამზადებლად

დაიცავით მოცემული უსაფრთხოების მითითებები ამ აქსესუარის გამოყენებისას.

გაფრთხილება – დამწვრობის საშიშროება!

ღუმელი ძალიან ცხელდება.

- ▶ გამოიღეთ საცხობი ქვა ღუმელიდან ხელსაკიდებით და დამჭერებით.
- ▶ საცხობი ქვა დადეთ მხოლოდ თბომდგრად ზედაპირზე.

გაფრთხილება – დაზიანების მიღების საშიშროება!

საცხობი ქვა მძიმეა.

- ▶ მყარად გეჭიროთ საცხობი ქვა ორივე ხელით.

საკუთრების ზიანის თავიდან აცილება

დაიცავით ეს ინსტრუქციები აქსესუარების დაზიანების თავიდან აცილების მიზნით.

ყურადღება!

სითბოს აკუმულაცია იწვევს ღუმელის დაზიანებას.

- ▶ არასოდეს დადოთ საცხობი ქვა უშუალოდ ღუმელის ძირზე.

საცხობი ქვის ადავილად დაზიანებად ზედაპირებზე დადება იწვევს ნაკაწრებს.

- ▶ არასოდეს დადოთ საცხობი ქვა ღუმელის კარზე ან შუშის ზედაპირებზე.

ტემპერატურის მკვეთრი და სწრაფი ვარდნები იწვევს საცხობ ქვაზე ბზარების გაჩენას. საცხობი ქვა სწრაფად გრილდება, თუ მასზედ პროდუქტს განათავსებთ.

- ▶ თუ საცხობ ქვას იყენებთ რამოდენიმეჯერ ზედიზედ, ყოველი შემდეგის წინ მინიმუმ 10 წუთით გააცხელეთ.

ცხელი საცხობი ქვის წმენდა ცივ წყალში ან მისი განთავსება სველ ხელსაწოცზე იწვევს ნივთიერების დაჭიმვას, რაც იწვევს ბზარების გაჩენას.

- ▶ გაწმენდის წინ დაელოდეთ საცხობი ქვის გაგრილებას ღუმელში.

საცხობი ქვით გამოცხობა

საცხობი ქვით შეგიძლიათ ძალიან მარტივად და უსაფრთხოდ მოამზადოთ პური და ფუნთუშები სახლის პირობებში. ახალ ან გაყინულ სახემსს, როგორცაა ტარტი ფლამბე, კიში და ფრინველი ისეთივე ხრაშუნა გარეკანი აქვს, როგორც ეს ქვის ღუმელში გამოვიდოდა.

კერძი ძალიან სწრაფად ცხელდება გაცხელებულ ღუმელში, რაც იწვევს პურ-ფუნთუშეულის უნიკალური გარეკანის წარმოქმნას. ზედაპირის ნაპრალები სწრაფად იხურება, ხოლო ნაწარმი რჩება წვნიანი და ჰაეროვანი.

ყურადღება!

საცხობი ქვის გამოყენება ნესტიან პირობებში იწვევს მის გაბზარვას. ზოგიერთი ბზარი შესაძლოა გამოვლინდეს დაველებისას, რაც იწვევს დაზიანებას.

- ▶ არასოდეს არ გამოიყენოთ საცხობი ქვა ნესტიან პირობებში.
- ▶ არასოდეს გამოიყენოთ საცხობი ქვა ორთქლის ღუმელში ან ღუმელში ორთქლის გამოყენების რეჟიმში.

საცხობი ქვის გაცხელება

1. განათავსეთ გისოსი მე-2 დონეზე ან 1-ელ დონეზე კომპაქტურ ღუმელში.
2. საცხობი ქვა დადეთ გისოსზე.
3. დააყენეთ ზედა/ქვედა სითბოს რეჟიმი, და ასევე ცხობისთვის აუცილებელი ტემპერატურა.
4. გააცხელეთ საცხობი ქვა მინიმუმ 30 წუთი.

ცხობა

1. ცომი გაცხელებულ ქვაზე დადეთ ფქვილით მოყრილი საცხობი ნიჩაბით.
2. დაიცავით თქვენი ღუმელის მონტაჟის მითითებები, რომელიც მოყვანილია ექსპლუატაციის სახელმძღვანელოში.
3. სწრაფად ყინვადი კერძების მომზადებისას დაიცავით მწარმოებლის ინსტრუქციები რეჟიმისთვის "ზედა/ქვედა გაცხელება".

تجنب الأضرار المادية

لتجنب الأضرار المادية في الملحق التكميلي، التزم بهذه الإرشادات.

تنبيه!

تراكم الحرارة يلحق الضرر بالفرن.

◀ لا تضع قرص الخببز أبدًا على أرضية فرن الطهي مباشرةً.

وضع قرص الخببز على أسطح حساسة يعرضه للخدوش.
◀ لا تضع قرص الخببز أبدًا على باب الفرن أو على سطح زجاجي.

اختلافات درجات الحرارة القوية سريعة التغيير تؤدي إلى حدوث تشققات في قرص الخببز. يبرد قرص الخببز بشدة عندما يُوضع عليه الأطعمة.

◀ في حالة استخدام قرص الخببز عدة مرات متتالية، قم بتسخينه لمدة 10 دقائق على الأقل قبل استخدامه مرة أخرى.

يؤدي تنظيف قرص الخببز الساخن في ماء بارد أو وضعه على فوطة رطبة إلى حدوث ضغط في الخامة ومن ثم ظهور تشققات.

◀ اترك قرص الخببز يبرد في الفرن قبل تنظيفه.

الخببز باستخدام قرص الخببز

يمكنك استخدام قرص الخببز لإعداد الخبز والكعك بنفسك بكل سهولة وأمان. كما يمكنك إعداد الوجبات الخفيفة اللذيذة، كالتارت والكيش والبيتزا، طازجة أو مجمدة، بحيث تصبح مقرمشة، كما لو كنت خبزتها في فرن حجري.

ينقل قرص الخببز الساخن درجات الحرارة العالية بسرعة كبيرة إلى الأطعمة، وبذلك تتكون الطبقة المقرمشة المثالية. سرعان ما تُغلق المسام الموجودة على السطح، وبذلك تظل المخبوزات غضة وطرية.

تنبيه!

استخدام قرص الخببز في ظل وجود رطوبة يؤدي إلى حدوث تشققات. وقد تتمدد التشققات الصغيرة عندما تكون رطبة وتؤدي إلى الكسر.

◀ لا تستخدم قرص الخببز أبدًا إذا كانت الرطوبة مرتفعة للغاية.

◀ لا تستخدم قرص الخببز أبدًا في أفران الطهي البخار أو باستخدام وسيلة دعم البخار.

تسخين قرص الخببز

1. أدخل الشبكة إلى المستوى 2 بفرن الطهي أو المستوى 1 في الفرن المدمج.
2. ضع قرص الخببز على الشبكة.
3. اضبط التسخين العلوي/السفلي ودرجة الحرارة الموصى بها لمخبوزاتك.
4. قم بتسخين قرص الخببز لمدة 30 دقيقة على الأقل.

إعداد المخبوزات

1. ضع المخبوزات، بعد رشّ الجهة الخلفية لوح الخببز بالدقيق، على قرص الخببز الساخن.
2. يجب مراعاة إرشادات الضبط الواردة في دليل استخدام الفرن الخاص بك.
3. عند طهي الأطعمة المجمدة، التزم بتعليمات الجهة الصانعة للشعلة العلوية/السفلية.
4. أخرج المخبوزات الجاهزة من فرن الطهي باستخدام لوح الخببز.

نصيحة: كلما كان قرص الخببز ساخنًا عند وضعه، تكون البيتزا أكثر قرمشة.

ملاحظة: تجنب اتساخ قرص الخببز ببقايا العجين، عند وضع التارت أو البيتزا التي أعدها بنفسك.

4. გამოიღეთ მზა კერძი ღუმელიდან საცხობი ნიჩბის დახმარებით.

რჩევა: თუ კერძის განთავსებისას ქვა უკვე ცხელია, პიცის საფუძველი უფრა ხრამუნა ხდება.

შენიშვნა: საცხობი ქვა არ დააბინძუროთ ცომის ნარჩენებით ტარტი ფლამბეს ან შინაური პიცის განთავსებისას.

წმენდა და მოვლა

იმისათვის, რომ თქვენმა მოწყობილობამ ხანგრძლივად და სრული ფუნქციონალით შეძლოს მუშაობა, წმენდა და მოვლა აუცილებელია.

საცხობი ქვის გაწმენდა

1. როდესაც ღუმელი სრულად გაგრილდება, შეგიძლიათ საცხობი ქვის გამოღება.
2. გაწმინდეთ საცხობი ქვა ღრუბელის და საპნიანი ხსნარის გამოყენებით. მდგრადი ლაქების მოშორებისთვის გამოიყენეთ ღრუბელი უჟანგავი ლითონისგან.
3. არ გამოიყენოთ საცხობი ქვა სრულ გაშრობამდე.
4. გაწმინდეთ საცხობი ნიჩაბი ღრუბელის და საპნიანი ხსნარის გამოყენებით.
5. დაელოდეთ საცხობი ნიჩაბის გაშრობას.

ar

قرص الخببز



الأمان

التزم بإرشادات الأمان هذه عندما تستخدم الملحق التكميلي.

تجد هنا معلومات عامة حول هذا الدليل.

▪ اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذٍ فقط سيمكنك تشغيل الملحق التكميلي بأمان وكفاءة.

▪ احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.

كي يمكنك استخدام الملحقات بصورة آمنة وسليمة، التزم بإرشادات الاستعمال المطابق للتعليمات.

لا تستخدم الملحقات إلا:

▪ لتحضير مأكولات

التزم بإرشادات الأمان هذه عندما تستخدم الملحق التكميلي.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصعب قرص الخببز ساخناً للغاية.

◀ أخرج قرص الخببز من الفرن باستخدام فوطة أواني أو قفازات أواني.

◀ اقتصر على وضع قرص خببز على أسطح

مقاومة للسخونة.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

قرص الخببز ثقيل الوزن.

◀ أمسك قرص الخببز بيديك بإحكام.

התקנת והטיפול

נظف جهازك واعتني به بدقة، كي يظل قادرًا على أداء وظيفته لمدة طويلة.

تنظيف قرص الخبيز

1. أخرج قرص الخبيز بعدما يبرد الفرن تمامًا.
2. قم بتنظيف قرص الخبيز بمحلول صابوني وفوطة إسفنجية. استخدم بكرة تنظيف استانلس ستيل لإزالة الاتساخات العنيدة.
3. لا تستخدم قرص الخبيز مرة أخرى إلا بعد أن يبرد تمامًا.
4. قم بتنظيف لوح الخبيز بمحلول صابوني وفوطة إسفنجية.
5. ضع لوح الخبيز حتى يبرد.

he

אבן אפייה

בטיחות

צייתו להנחיות הבטיחות הבאות בעת השימוש באביזר.

הנחיות כלליות

כאן תוכלו למצוא מידע כללי אודות הוראות הפעלה אלה.

- קראו בקפידה את הוראות ההפעלה. רק אז תוכלו להשתמש באביזרים בבטחה וביעילות.
- שמרו על הוראות ההפעלה וכן על מסמכי המוצר במקום בטוח לעיון עתידי או עבור בעלים הבאים.

ייעוד השימוש

קראו את המידע על השימוש המיועד כדי לוודא שאתם משתמשים באביזרים כהלכה ובבטחה. השתמשו באביזרים אך ורק:

- כדי להכין ארוחות.

שימוש בטוח

צייתו להנחיות הבטיחות הבאות בעת השימוש באביזר.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

אבן האפייה מתחממת מאוד.

- ◀ השתמשו תמיד בכפפות לתנור כדי להוציא את אבן האפייה מהתנור.
- ◀ הניחו את אבן האפייה אך ורק על משטחים חסיני חום.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

אבן האפייה כבדה.

- ◀ החזיקו את אבן האפייה היטב בשתי הידיים.

מניעת נזקי רכוש

כדי למנוע נזק חומרי לאביזר שלכם, צייתו למידע הבא.

שימו לב!

הצטברות של חום מזיקה לתנור.

- ◀ אין להניח את אבן האפייה ישירות על רצפת התנור.
- ◀ הנחת אבן האפייה על-גבי משטחים רגישים מובילה לשריטות.
- ◀ אין להניח את אבן האפייה על-גבי דלת התנור או על משטח זכוכית.

הפרשי טמפרטורה משמעותיים שמשתנים במהירות גורמים לסדקים באבן האפייה. אבן האפייה מתקררת במהירות כאשר מזון מונח עליה.

- ◀ בעת השימוש באבן האפייה מספר פעמים ברצף, חממו אותה למשך 10 דקות לפחות לפני שאתם משתמשים בה שוב.

ניקוי אבן האפייה החמה במים קרים או הנחתה על מטלית לחה גורמים ללחץ בחומר שעלול לגרום לסדקים. ◀ הניחו לאבן האפייה להתקרר בתנור לפני ניקיונה.

אפייה עם אבן האפייה

תוכלו לאפות באמצעות אבן האפייה לחם ולחמניות בקלות ובבטיחות. גם מאפים פיקנטיים כגון פלאם קוכן, קיש ופיצה, טריה או מוקפאת, יקבלו בסיס פריך, כמעט כאילו הם נאפו בתנור אבן.

אבן האפייה החמה תעביר את הטמפרטורות הגבוהות במהירות רבה למזון ובאופן זה יוצר הקרום האופייני למאפה. הנקבוביות בפני השטח ייסגרו מהר והמאפה יישאר באופן זה עסיסי ופריך.

שימו לב!

- שימוש באבן האפייה בתנאי לחות גורם לסדקים. הסדקים הקטנים ביותר עשויים להתרחב בתנאי לחות ולגרום לאבן להישבר.
- ◀ אין להשתמש באבן האפייה בתנאי לחות גבוהה.
- ◀ אין להשתמש באבן האפייה בתנאי אדים או עם בישול בשילוב אדים.

חימום אבן האפייה

1. החליקו את מדף הרשת אל תוך התנור במפלס 2 או אל תוך התנור הקומפקטי במפלס 1.
2. הניחו את אבן האפייה על-גבי מדף הרשת.
3. בחרו חימום עליון/תחתון ואת הטמפרטורה המומלצת עבור המאפה שלכם.
4. חממו את אבן האפייה למשך 30 דקות לפחות.

אפייה

1. אבקו את מרית האפייה ולאחר שאבן האפייה התחממה, השתמשו במרית כדי להניח את המזון על-גבי אבן האפייה.
2. צייתו להוראות ההגדרה עבור התנור שלכם בחוברת ההוראות.
3. אם אתם מבשלים פריטי מזון קפואים, צייתו להוראות היצרן ביחס לחימום עליון/תחתון.
4. כאשר המזון מבושל במלואו, ניתן להוציא אותו מהתנור באמצעות מרית האפייה.

עצה: בסיס הפיצה יפוך לפריך יותר אם הפיצה תונח על אבן האפייה כשהיא חמה.

הערה: בעת הנחת תוספות על טארט פלאמבה או פיצה תוצרת בית, ודאו שהתוספת אינה נשפכת על אבן האפייה ומקלקלת את המשטח.

ניקוי ותחזוקה

נקו וטפלו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפקד לאורך זמן.

ניקוי אבן האפייה

1. הוציאו את אבן האפייה לאחר שהתנור התקרר לגמרי.
2. נקו את אבן האפייה באמצעות מי סבון חמים וספוג. השתמשו בצמר מפלדת אל-חלד לצורך ניקוי משקעי לכלוך קשים להסרה.
3. אין להשתמש שוב באבן האפייה עד שלא התייבשה לחלוטין.
4. נקו את מרית האפייה באמצעות מי סבון חמים וספוג רך.
5. מיקום מרית האפייה לייבוש.

