

az	Vacib təhlükəsizlik qaydaları	mk	Важни безбедносни информации	
bg	Важни указания за безопасност	nl	Belangrijke veiligheidsinstructies	
cs	Důležité bezpečnostní pokyny	no	Viktige sikkerhetsanvisninger	
da	Vigtige sikkerhedshenvisninger	pl	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	
de	Wichtige Sicherheitshinweise	pt	Indicações de segurança importantes	
el	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	ro	Instrucțiuni de siguranță importante	
en	Important safety information	ru	Важные правила техники безопасности	
es	Indicaciones de seguridad importantes	sk	Dôležité bezpečnostné upozornenia	
et	Tähtsad ohutusjuhised	sl	Pomembni varnostni napotki	
fi	Tärkeitä turvallisuusohjeita	sq	Udhëzime të rëndësishme për sigurinë	
fr	Consignes de sécurité importantes	sr	Važne napomene za bezbednost	
hr	Važne sigurnosne napomene	sv	Viktiga säkerhetsanvisningar	
hu	Fontos biztonsági előírások	tr	Önemli güvenlik uyarıları	
id	Petunjuk keselamatan penting	uk	Правила техніки безпеки	
it	Importanti avvertenze di sicurezza	uz	Muhim xavfsizlik ko'rsatmalari	
ka	მნიშვნელოვანი უსაფრთხოების მითითება	zh	重要安全须知	
kk	Маңызды қауіпсіздік туралы мағлұматтар		إرشادات الأمان المهمة	ar
lt	Svarbios saugos nuorodos		توصیه‌های ایمنی مهم	fa
lv	Svarīgi drošības norādījumi		הוראות בטיחות חשובות	he

Xəbərdarlıq – yanma təhlükəsi!Yandırılmış kərpic çox qaynar. Onu sobadan çıxaran zaman hər zaman mətbəx əskisi və ya əlcəkdən istifadə edin. Onu hər zaman yalnız istiyədavamlı səthə qoyun.

Xəbərdarlıq – yaralanma təhlükəsi!Yandırılmış kərpic ağır olur. Onu iki əlinizlə bərk tutun.

Ziyanların səbəbi

Diqqət!

- **İstilik akkumulyasiyası:** Heç zaman yandırılmış kərpicu birbaşa sobanın dibinə qoymayın. Bu, istilik akkumulyasiyası yaradır və soba zədələnə bilər.
- **Cızıqlar:** Yandırılmış kərpic sobanın qapısına və ya şüşə səthə qoymayın. Cızıqlar yarana bilər.
- **Çatlaqlar:** Yandırılmış kərpic yemələri yerləşdirən zaman çox tez soyuyur. Məsələn, bir neçə pizzanı birlikdə bişirirsinizsə, yandırılmış kərpic hər pizzanın hazırlanmasından sonra ən az 10 dəqiqə isidin. Əks halda yandırılmış kərpicdə çatlaqlar əmələ gələ bilər.
- **Parçalanmalar:** yandırılmış kərpicin təmizlənmədən öncə sobada soyumasına imkan verin. Qaynar kərpic soyuq suya və ya nəm parça üzərinə qoysanız, bu, materialda ciddi gərginlik yarada bilər. Yandırılmış kərpic parçalana bilər.

Yandırılmış kərpicin istifadə edilməsi ilə bişirmə

Yandırılmış kərpiclə siz ev çörəyi və ya kökələr bişirə bilərsiniz. Tart flambe, kiş və ya pizza kimi qəlyanaltılar, təzə və ya dondurulmuş halda olduqda belə daş sobada bişirilmiş kimi xırçılılı olur. Qaynar yandırılmış kərpic yüksək temperaturu qaba tez keçirir, odur ki, xəmir üzərində qabıq yarana bilər. Səthdə olan deşiklər tez bağlanır və un məmulatı çox yumşaq qalır.

Yandırılmış kərpicin isidilməsi

Ardıcılıq belə olmalıdır

1. Şəbəkəni sobada 2-ci hündürlüyə, yığıcam sobada isə 1-ci hündürlüyə yerləşdirin.
2. Yandırılmış kərpic şəkə üzərinə yerləşdirin.
3. Yuxarı/aşağı temperaturları və xəmiriniz üçün tövsiyə edilən temperaturu qurun.
4. Yandırılmış kərpic ən az 30 dəqiqə isidin.

Bişirmə üzrə məsləhətlər

Xəmiri un səpərək müvafiq kürək üzərində yandırılmış kərpic üzərinə qoyun. Eyni zamanda sobanız üçün istismar bələdçindəki göstərişlərə əməl edin. Dondurulmuş məhsullar üçün yuxarıdan/aşağıdan isitməklə bağlı istehsalçının təlimatlarına əməl edin. Hazır xəmiri müvafiq kürək vasitəsilə sobadan çıxarın.

Eyhamlar

- Yandırılmış kərpicin yerləşdirilməsi zamanı o, çox qaynar olarsa, pizzanın qabığı daha yanmış olur.
- Tart flambe və ya ev üsulu pizzanı yerləşdirən zaman kərpic üzərində qalıq qalmasına yol verməyin.

Təmizləmə

Ehtiyatlı qaşığı və təmizləmə zamanı yandırılmış kərpic uzun müddət yaxşı və funksional vəziyyətdə qalır. Aşağıdakı göstərişlərə iqqət yetirin.

- Yandırılmış kərpic yalnız soba tamamilə soyuduqda çıxarın.
- Yandırılmış kərpicin təmizlənməsi üçün sabunlu su və süngərvari parçadan istifadə edin, çətin gedən ləkələri paslanmayan polad süngərlə çıxarın.
- Sobanız avtomatik özünü təmizləmə (piroliza) funksiyası ilə təchiz edilmişdirsə, yandırılmış kərpic 2-cü hündürlükdə təmiz sını üzərində təmizləyə bilərsiniz. Ən güclü təmizləmə səviyyəsini seçin.
- Bişirmə kürəkini yumşaq süngərlə təmizləyin və müvafiq vasitə ilə yaxalayın. Kürəkciyi qurudun.

bg

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Каменната плоча за печене се нагорещява силно. Винаги я изваждайте от фурната с ръкохватки за горещи тенджери или готварски ръкавици. По принцип я оставяйте само върху термоустойчиви повърхности.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

Каменната плоча за печене е тежка. Дръжте я здраво с две ръце.

Причини за повреди

Внимание!

- **Акумулиране на топлина:** Никога не поставяйте каменната плоча за печене непосредствено върху дъното на фурната. Това води до акумулиране на топлина и повреда на фурната.
- **Драскотини:** Не оставяйте каменната плоча за печене върху вратата на фурната или друга стъклена повърхност. В противен случай е възможно надраскване.
- **Пукнатини:** При поставяне на ястията каменната плоча за печене се охлажда силно. Ако например печете няколко пици една след друга, загрейте отново каменната плоча за печене в продължение на минимум 10 минути след всяка пица. В противен случай е възможно напукване на каменната плоча за печене.
- **Пръскане:** Преди почистване оставете каменната плоча за печене да се охлади във фурната. Ако поставите горещата каменна плоча за печене в студена вода или върху влажна кърпа, са възможни силни напрежения в материала. Каменната плоча за печене може да се пръсне.

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.

Загряване на каменната плоча за печене

Постъпете както следва

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 печене отгоре/отдолу и препоръчителната температура за съответното печиво.
4. Загрейте каменната плоча за печене в продължение на минимум 30 минути.

Указания за печене

С набрашнената лопатка поставете печивото върху загрялата каменна плоча за печене. Вземете под внимание също указанията за настройка в ръководството за употреба на Вашата фурна.

При замразени ястия вземете под внимание указанията на производителя за печене отгоре/отдолу.

Извадете готовото печиво от фурната посредством лопатката.

Съвети

- Когато каменната плоча за печене е загрята при поставянето на пицата, се получава по-хрупкав блат.
- Избягвайте замърсяване на каменната плоча за печене с остатъци от продукти, когато гарнирате тарт фламбе или домашна пица.

Почистване

При старателна поддръжка и почистване външният вид и функционалността на Вашата каменна плоча за печене се запазват за дълго. Моля спазвайте следните указания.

- Извадете каменната плоча за печене едва след като фурната се е охладила изцяло.
- За почистване на каменната плоча за печене използвайте миеш разтвор и швамтух, при упорити замърсявания – абразивни спирали от висококачествена стомана.
- Ако Вашата фурна е оборудвана с функция за автоматично самопочистване (пиролиза), можете да почистите също каменната плоча за печене върху чиста тава за печене на ниво 2. Изберете най-силна степен на почистване.
- Почиствайте лопатката с мек швамтух и миеш разтвор. Оставете лопатката да изсъхне в изправено положение.

CS

Вýстраha – Nebezpečí popálení!

Pečicí kámen se velmi zahřívá. Z trouby ho vyndávejte vždy pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic. Zásadně ho pokládejte pouze na tepelně odolné povrchy.

Вýстраha – Nebezpečí poranění!

Pečicí kámen je těžký. Uchopte ho pevně oběma rukama.

Příčiny poškození

Pozor!

- **Akumulace tepla:** pečicí kámen nikdy neodkládejte přímo na dno trouby. Dojde k akumulaci tepla a poškození pečicí trouby.
- **Škrábance:** pečicí kámen nepokládejte na dřívka trouby nebo na skleněný povrch. Může dojít k poškrábání.
- **Trhliny:** pečicí kámen se při umístění potravin silně ochlazuje. Pokud chcete péct např. větší počet pizzy, pečicí kámen po každé pizze opět zahřejte po dobu nejméně 10 minut. Na pečicím kamenu jinak mohou vzniknout trhliny.
- **Praskliny:** před čištěním nechte pečicí kámen vychladnout v troubě. Pokud horký pečicí kámen umístíte do studené vody nebo ho odložíte na vlhký hadr, může v materiálu vzniknout příliš velké napětí. Pečicí kámen by mohl puknout.

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 mražené) budou pěkně křupavé, skoro tak, jako by byly upečené v kamenné peci. Horký pečicí 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 kypré.

Nahřátí pečicího kamene

Postupujte následovně

1. Vsuňte rošt do pečicí trouby ve výšce 2 nebo do výšky 1 u kompaktní pečicí trouby.
2. Na rošt položte pečicí kámen.
3. Nastavte horní/dolní ohřev a teplotu doporučenou pro vaše pečivo.
4. Pečicí kámen nechte nahřát po dobu nejméně 30 minut.

Pokyny k pečení

Pečivo umístěte pomocí pomoučené lopatky na pečení na zahřátý pečicí kámen.

Dodržujte také pokyny pro nastavení uvedené v provozním návodu vaší pečicí trouby.

Při přípravě mražených pokrmů dodržujte údaje výrobce pro horní/dolní ohřev.

Hotové pečivo vyjměte z trouby pomocí lopatky na pečení.

Rady

- Je-li pečicí kámen pokud možno horký, pizza bude křupavější.
- Při přípravě alsaského cibulového koláče nebo domácí pizzy zabraňte tomu, aby zbytky povrchové vrstvy znečistily pečicí kámen.

Čištění

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane pečicí kámen dlouho pěkný a funkční. Dodržujte níže uvedené pokyny.

- Pečicí kámen vyjměte z trouby až po ochlazení pečicí trouby.
- Při čištění pečicího kamene používejte mycí roztok a houbový hadřík, na silné nečistoty spirály z ušlechtilé oceli.
- Pokud je vaše pečicí trouba vybavena automatickým vlastnímčištěním (pyrolýza), můžete pečicí kámen nechat vyčistit společně s troubou na čistém plechu ve výšce 2. Zvolte nejsilnější stupeň čištění.
- Lopatku na pečení vyčistěte měkkým houbovým hadříkem a mycím roztokem. Při sušení lopatku postavte.

da

Advarsel – Fare for forbrænding!

Bagestenen bliver meget varm. Brug altid grydelapper eller grillhandske, når du tager den ud af ovnen. Anbring den altid kun på varmebestandige overflader.

Advarsel – Fare for at komme til skade!

Bagestenen er tung. Tag den med begge hænder.

Årsager til skader

OBS!

- **Varmeophobning:** Læg aldrig bagestenen direkte i bunden af ovnen. Der opstår varmeophobning, og ovnen beskadiges.
- **Rids:** Læg aldrig bagestenen på ovnens låg eller på en glasoverflade. Det kan medføre rids.
- **Revner:** Bagestenen køles meget, når madvarerne lægges på. Hvis du eksempelvis vil tilberede flere pizzaer, skal bagestenen opvarmes igen i mindst 10 minutter efter hver pizza. Ellers kan bagestenen få revner.
- **Sprængninger:** Lad bagestenen afkøle i ovnen før rengøring. Hvis den varme bagesten kommer i koldt vand eller lægges på en fugtig klud, kan det medføre store spændinger i materialet. Bagestenen kan splintre.

Bagning med bagesten

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

Den varme bagesten overfører meget hurtigt de høje temperaturer til madvarerne, og den typiske bageskorpe kan dermed dannes. Porrerne i overfladen lukker sig hurtigt, og bagværket forbliver dermed meget saftigt og luftigt.

Opvarmning af bagesten

Fremgangsmåde

1. Skub risten ind i ovnen på rille 2 eller rille 1 ved en kompakt ovn.
2. Læg bagestenen på risten.
3. Indstil over-/undervarme og den anbefalede temperatur for bagværket.
4. Opvarm bagestenen i mindst 30 minutter.

Henvisninger om bagning

Anbring bagværket på den opvarmede bagesten med bagespaden drysset med lidt mel.

Overhold også indstillingshenvisningerne i ovnens brugsanvisning.

Overhold producentens angivelser om over-/undervarme ved dybfrosne retter.

Tag det færdig bagværk ud af ovnen med bagespaden.

Tips

- Hvis bagestenen helst er varm, når pizzaen lægges på, bliver bunden mere sprød.
- Undgå, at der kommer rester på bagestenen, når du skal pynte en flammkuchen eller lægge tilbehør på en hjemmelavet pizza.

Rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan bagestenen bevare smuk og funktionsdygtig i lang tid. Overhold følgende anvisninger.

- Tag først bagestenen ud, når ovnen er helt afkølet.
- Brug opvaskevand og en svamp til at rengøre bagestenen, ved hårdnakket snavs bruges en grydesvamp i rustfrit stål.
- Hvis ovnen har automatisk selvrensning (pyrolyse), kan bagestenen rengøres på en ren bageplade i rille 2. Vælg det kraftigste rengøringstrin.
- Rengør bagespaden med en blød svamp og opvaskevand. Stil spaden opret til tørring.

de

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Der Backstein wird sehr heiß. Nehmen Sie ihn immer mit Topflappen oder Topf-Handschuhen aus dem Backofen. Stellen Sie ihn grundsätzlich nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Der Backstein ist schwer. Nehmen Sie ihn fest mit beiden Händen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- **Hitzestau:** Legen Sie den Backstein nie direkt auf den Backofenboden. Es kommt zu einem Hitzestau und der Backofen wird beschädigt.
- **Kratzer:** Legen Sie den Backstein nicht auf der Backofentür oder auf einer Glasoberfläche ab. Es können Kratzer entstehen.
- **Risse:** Der Backstein kühlt durch das Auflegen der Speisen stark ab. Wenn Sie z. B. mehrere Pizzen backen, heizen Sie den Backstein nach jeder Pizza wieder für mindestens 10 Minuten auf. Der Backstein kann sonst Risse bekommen.
- **Sprünge:** Lassen Sie den Backstein vor der Reinigung im Backofen abkühlen. Wenn Sie den heißen Backstein in kaltes Wasser geben oder auf einem feuchten Tuch ablegen, kann es zu großen Spannungen im Material kommen. Der Backstein könnte zerspringen.

Backen mit dem Backstein

Mit dem Backstein gelangen 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.

Backstein aufheizen

So gehen Sie vor

1. Schieben Sie den Rost in Höhe 2 in den Backofen oder in Höhe 1 in den Kompaktbackofen.
2. Legen Sie den Backstein auf den Rost.
3. Stellen Sie Ober-/Unterhitze ein und die empfohlene Temperatur für Ihr Gebäck.
4. Heizen Sie den Backstein mindestens 30 Minuten lang auf.

Hinweise zum Backen

Geben Sie das Gebäck mit dem bemehlten Backschieber auf den aufgeheizten Backstein.

Beachten Sie auch die Einstellhinweise in der Gebrauchsanleitung für Ihren Backofen.

Halten Sie sich bei Tiefkühlgerichten an die Herstellerangaben für Ober-/Unterhitze.

Nehmen Sie das fertige Gebäck mit dem Backschieber aus dem Backofen.

Tipps

- Wenn der Backstein beim Auflegen möglichst heiß ist, wird der Pizzaboden krosser.
- Vermeiden Sie beim Belegen von Flammkuchen oder selbst gemachter Pizza, dass Belagreste den Backstein verschmutzen.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backstein lange schön und funktionsfähig. Beachten Sie bitte folgende Hinweise.

- Nehmen Sie den Backstein erst heraus, wenn der Backofen völlig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Backsteins Spüllauge und ein Schwammtuch, für hartnäckige Verschmutzungen Edelstahl-Spiralen.
- Wenn Ihr Backofen mit einer automatischen Selbstreinigung (Pyrolyse) ausgestattet ist, können Sie den Backstein auf einem sauberen Backblech in Höhe 2 mitreinigen. Wählen Sie die stärkste Reinigungsstufe.
- Reinigen Sie den Backschieber mit einem weichen Schwammtuch und Spüllauge. Stellen Sie den Schieber zum Trocknen auf.

el

Προειδοποίηση

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Η πλάκα ψησίματος ζεσταίνεται πάρα πολύ. Απομακρύνετε την από τον φούρνο πάντα με πιάστρες ή γάντια κουζίνας. Ακουμπάτε την πάντοτε μόνο πάνω σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες.

Προειδοποίηση

Κίνδυνος τραυματισμού! Η πλάκα ψησίματος είναι βαριά. Πιάστε την σταθερά και με τα δύο χέρια.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- **Συσσώρευσης θερμότητας:** Μην εναποθέτετε την πλάκα ψησίματος ποτέ απευθείας πάνω στον πάτο του φούρνου. Δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας, με αποτέλεσμα να υποστεί ζημιά ο φούρνος.
- **Γρατσουνιές:** Μην εναποθέτετε την πλάκα ψησίματος πάνω στην πόρτα του φούρνου ή πάνω σε μια γυάλινη επιφάνεια. Μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές.
- **Ρωγμές:** Η πλάκα ψησίματος κρυώνει πολύ με την εναπόθεση πάνω των φαγητών. Όταν για παράδειγμα ψήνετε περισσότερες πίτσες, θερμαίνετε ξανά την πλάκα ψησίματος μετά από κάθε πίτσα το λιγότερο για 10 λεπτά. Διαφορετικά μπορεί στην πλάκα ψησίματος να εμφανιστούν ρωγμές.
- **Ραγίσματα:** Πριν από τον καθαρισμό αφήστε την πλάκα ψησίματος να κρυώσει μέσα στον φούρνο. Σε περίπτωση που βάλετε την καυτή πλάκα ψησίματος σε κρύο νερό ή την εναποθέσετε πάνω σε ένα υγρό πανί, μπορεί να προκύψουν μεγάλες τάσεις στο υλικό. Η πλάκα ψησίματος μπορεί να σπάσει.

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, έτσι όπως εάν είχαν ψηθεί σε έναν πέτρινο φούρνο. Η καυτή πλάκα ψησίματος 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.

Θέρμανση της πλάκα ψησίματος

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

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 και τη συνιστούμενη θερμοκρασία για τα παρασκευάσματά σας.
4. Θερμάνετε την πλάκα ψησίματος το λιγότερο 30 λεπτά.

Υποδείξεις για το ψήσιμο

Βάλτε το παρασκεύασμα με το αλευρωμένο φτυάρι του φούρνου πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος. Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις ρύθμισης στις οδηγίες χρήσης του φούρνου σας. Τηρείτε στα κατεψυγμένα φαγητά τα στοιχεία του κατασκευαστή για την Επάνω/Κάτω θέρμανση. Πάρτε το έτοιμο παρασκεύασμα από τον φούρνο με το φτυάρι του φούρνου.

Συμβουλές

- Όταν η πλάκα ψησίματος κατά την εναπόθεση είναι όσο το δυνατόν πιο καυτή, ο πάτος της πίτσας γίνεται τραγανός.
- Αποφεύγετε κατά την κάλυψη πίτσας Αλσατίας ή σπιτικής πίτσας, να ρυπάνουν τα υπολείμματα της κάλυψης την πλάκα ψησίματος.

Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η πλάκα ψησίματος για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις.

- Απομακρύνετε την πλάκα ψησίματος, όταν φούρνος έχει κρυώσει εντελώς.
- Για τον καθαρισμό της πλάκας ψησίματος χρησιμοποιείτε διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι, για σκληρή ρύπανση χρησιμοποιείτε ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας.
- Όταν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με έναν αυτόματο αυτοκαθαρισμό (πυρόλυση), μπορείτε να καθαρίσετε μαζί την πλάκα ψησίματος πάνω σε ένα καθαρό ταψί στο ύψος 2. Επιλέξτε την ισχυρότερη βαθμίδα καθαρισμού.
- Καθαρίστε το φτυάρι του φούρνου με ένα μαλακό απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι και διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Αφήστε το φτυάρι να στεγνώσει.

en

Warning – risk of burns!

The baking stone can become very hot. Always use oven gloves to remove it from the oven. Only ever put it down onto heat-resistant surfaces.

Warning – risk of injury!

The baking stone is heavy. Grasp it firmly with both hands.

Causes of damage

Caution!

- **Heat accumulation:** never place the baking stone directly onto the floor of the oven. Heat will accumulate, and the oven will be damaged.
- **Scratches:** Do not place the baking stone onto a glass surface or so that it comes into contact with the oven door. You may scratch the surface.
- **Cracks:** The baking stone cools down rapidly once food is placed onto it. If you want to bake several pizzas in succession, for example, you must heat the baking stone up again for at least 10 minutes after each pizza. Otherwise, the baking stone may become cracked.
- **Shattering:** Leave the baking stone in the oven to cool off before cleaning it. If you place the hot baking stone into cold water or place it down onto a wet cloth, it may cause great stress to the material. The baking stone may shatter.

Baking with the baking stone

With the baking stone, home-made bread and bread rolls become a simple treat – with reliably good results. And savoury snacks such as tartes flambées, quiches, and pizzas, both fresh and frozen, will 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.

Heating up the baking stone

Proceed as follows

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 the top/bottom heating mode and the recommended temperature for your baked item.
4. Heat up the baking stone for at least 30 minutes.

Notes on baking

Use the flour-covered bread paddle to place the baked item on the heated-up baking stone.

Also observe the setting instructions in the instruction manual for your oven.

If cooking frozen foods, adhere to the manufacturer's instructions for top/bottom heating.

Take the finished baked item out of the oven using the bread paddle.

Tips

- The pizza base will become crispier if the baking stone is as hot as possible when the pizza is placed onto it.
- When putting toppings on a tarte flambée or home-made pizza, try to ensure that the topping does not spill over onto the baking stone and spoil the surface.

Cleaning

With good care and cleaning, your baking stone will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. Please bear in mind the following points.

- Only take your baking stone out once the oven has cooled down fully.
- To clean your baking stone, use detergent solution and a sponge cloth. Stainless steel coils can be used for stubborn stains.
- If your oven is equipped with an automatic self-cleaning function (pyrolytic self-clean), you can clean the baking stone at the same time by putting it on a clean baking tray on level 2. Select the highest cleaning setting.
- Clean the bread paddle with a soft sponge cloth and detergent solution. Set out the paddle to dry.

Advertencia: ¡Peligro de quemaduras!

La piedra para hornear alcanza altas temperaturas. Por tanto, sacarla siempre del horno con agarradores o manoplas de cocina. Colocarla siempre únicamente sobre superficies resistentes al calor.

Advertencia: ¡Peligro de lesiones!

La piedra para hornear es pesada. Agarrarla bien con las dos manos.

Causas de los daños

¡Atención!

- **Acumulación de calor:** no colocar nunca la piedra para hornear directamente sobre el suelo del horno. Se produciría una acumulación de calor que dañaría el horno.
- **Arañazos:** no depositar la piedra para hornear sobre la puerta del horno ni sobre una superficie de vidrio. Se podrían producir arañazos.
- **Grietas:** al colocar los alimentos sobre la piedra para hornear, esta se enfría mucho. Si, por ejemplo, se desea hornear más de una pizza, volver a calentar la piedra después de cada pizza como mínimo durante 10 minutos. De lo contrario, se podrían producir grietas en la piedra para hornear.
- **Roturas:** antes de limpiar la piedra para hornear dejar que se enfríe en el horno. Si la piedra para hornear se coloca en agua fría o sobre un paño húmedo pueden generarse grandes tensiones en el material. La piedra para hornear podría romperse.

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, tanto frescas como 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.

Calentar la piedra para hornear**Se procede de la siguiente manera**

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 durante 30 minutos.

Consejos para hornear

Colocar el producto que se vaya a hornear sobre la piedra calentada, con la pala de enhornar enharinada.

Tener en cuenta las indicaciones de ajuste en las instrucciones de uso del horno.

Para preparar alimentos congelados, seguir las instrucciones del fabricante para el calor superior/inferior.

Cuando el producto horneado esté listo, sacarlo del horno con la pala de enhornar.

Consejos

- La base de la pizza queda mejor hecha cuando la piedra para hornear está lo más caliente posible.
- 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.

Limpieza

La piedra para hornear mantendrá durante mucho tiempo su aspecto y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Tenga en cuenta los consejos y advertencias que se detallan a continuación.

- Sacar la piedra para hornear del horno solo cuando el horno esté completamente frío.
- Para la limpieza de la piedra para hornear debe utilizarse agua con un poco de jabón y una bayeta. Si hay suciedad pegada, se puede emplear también un estropajo de acero inoxidable.
- Si el horno dispone de una función de autolimpieza (pirólisis) automática, la piedra para hornear se puede limpiar sobre una bandeja de horno limpia en la altura 2. Seleccionar el nivel de limpieza más potente.
- Limpiar la pala de enhornar con una bayeta suave y agua con un poco de jabón. Poner la pala en posición vertical para limpiarla.

Hoiatus – põletusoht!

Küpsetuskivi muutub väga kuumaks. Võtke seda küpsetusahjust välja alati pajalappide või pajakinnaste abil. Asetage see põhimõtteliselt ainult kuumuskindlatele pindadele.

Hoiatus – vigastusoht!

Küpsetuskivi on raske. Hoidke seda tugevasti mõlema käega.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- **Termošokk:** Ärge mitte kunagi asetage küpsetuskivi vahetult küpsetusahju põhjale. Tekib termošokk ja see kahjustab küpsetusahju.
- **Kriimustused:** Ärge asetage küpsetuskivi küpsetusahju uksele või klaaspinnale. Võivad tekkida kriimustused.
- **Praod:** Küpsetuskivi jahtub toiduainete nende asetamisel tugevasti. Kui te küpsetate näiteks mitu pitsat, soojendage küpsetuskivi iga pitsa järel uuesti vähemalt 10 minutit üles. Vastasel juhul võivad küpsetuskivisse tekkida praod.
- **Purunemine:** Laske küpsetuskivil enne puhastamist küpsetusahjus maha jahtuda. Kui te asetate kuumat küpsetuskivi külma vette või niiskele lapile, võivad materjalis tekkida suured pinged. Küpsetuskivi võiks puruneda.

Küpsetuskiviga küpsetamine

Küpsetuskiviga õnnestuvad teil isetehtud leib ja saiakesed väga lihtsalt ja kindlalt. Ka väga toitvad suupisted nagu tarte flambée, quiche ja pitsa, värskelt või sügavkülmutatult, saavad krõbeda põhja, peaaegu nagu oleksid need kiviahjus küpsetatud. Kuum küpsetuskivi edastab kõrged temperatuurid väga kiiresti toiduainele ja sellega saab tekkida tüüpiline küpsetisekoorik. Pinnal asuvad poorid sulguvad kiiresti ja küpsetis jääb sellega väga mahlaseks ja kohevaks.

Küpsetuskivi ülessoojendamine

Toimige järgmiselt

1. Lükake rest küpsetusahjus kõrgusel 2 või kompaktses küpsetusahjus kõrgusele 1 sisse.
2. Asetage küpsetuskivi restile.
3. Seadistage üla-/alakuumus ja teise küpsetisele soovivat temperatuur.
4. Soojendage küpsetuskivi vähemalt 30 minutit.

Juhised küpsetamiseks

Asetage küpsetis jahuga üle puistatud küpsetuslabida abil ülessoojendatud küpsetuskivile.

Järgige ka teie küpsetusahju kasutusjuhendis olevaid seadistusjuhiseid.

Järgige sügavkülmutatud toitude korral tootja andmeid üla-/alakuumuse kohta.

Võtke valmis küpsetis küpsetuslabidaga küpsetusahjust välja.

Soovitused

- Kui küpsetuskivi on paigaldamisel võimalikult kuum, muutub pitsapõhi krõbedamaks.
- Vältige tarte flambée või isetehtud pitsa katmisel, et kattejäigid määrivad küpsetuskivi.

Puhastamine

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on küpsetuskivi hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Järgige palun järgmisi juhiseid.

- Võtke küpsetuskivi välja alles siis, kui küpsetusahi on täielikult jahtunud.
- Kasutage küpsetuskivi puhastamiseks pesulahust ja käsnlappi, tugeva määrdumise korral roostevabast terasest spiraale.
- Kui teie küpsetusahi on varustatud automaatse isepuhastusega (pürolüüs), võite küpsetuskivi puhastada puhtal küpsetusplaadil kõrgusel 2. Valige tugevaim puhastusaste.
- Puhastage küpsetuslabidat pehme käsnlapi ja puhastuslahusega. Pange labidas kuivamiseks püsti.

Varoitus – palovammojen vaara! Paistokivi kuumeneb hyvin kuumaksi. Käytä aina patalappuja tai patakäsineitä, kun otat sen uunista. Laske se vain kuumuutta kestäville pinnoille.

Varoitus – loukkaantumiswaara! Paistokivi on painava. Ota siitä tukevasti kiinni molemmin käsin.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- **Kuumuus:** Älä koskaan laita paistokiveä suoraan uunin pohjalle. Sen alusta kuumenee ja uuni vaurioituu.
- **Naarmut:** Älä laske paistokiveä uunin oven päälle tai lasipinnoille. Seurauksena voi olla naarmuja.
- **Säröt:** Paistokivi jäähtyy huomattavasti, kun sen päälle laitetaan ruokia. Jos esimerkiksi paistat useita pizzoja, anna paistokiven kuumentua jokaisen pizzan jälkeen vähintään 10 minuuttia. Muuten paistokiven pintaan voi tulla säröjä.
- **Halkeamat:** Anna paistokiven jäähtyä uunissa ennen kuin puhdistat sen. Jos laitat kuumen paistokiven kylmään veteen tai kostean liinan päälle, materiaaliin voi syntyä voimakkaita jännitteitä. Paistokivi voi haljeta.

Paistokivellä paistaminen

Itse leipomasi leivät ja sämpylät onnistuvat paistokivellä helposti ja varmasti. Myös suolaiset leivonnaiset kuten liekkipiiraat, suolaiset piirakat ja pizzat - tuoreet tai pakasteet - saavat rapean pohjan melkein kuin kiviunissa. Lämpötila siirtyy kuumasta paistokivestä nopeasti elintarvikkeisiin, joten pinnasta muodostuu rapea. Pinnassa olevat huokoset sulkeutuvat nopeasti ja leivonnaiset pysyvät mehevinä ja kuohkeina.

Paistokiven kuumentaminen

Toimi näin

1. Työnnä ritilä uunin tasolle 2 tai kompaktiunin tasolle 1.
2. Aseta paistokivi ritilälle.
3. Aseta uuni ylä-/alalämmölle ja säädä leivonnaiselle sopiva lämpötila.
4. Lämmitä uunia vähintään 30 minuuttia.

Ohjeita paistamiseen

Laita leivonnainen jauhotetun leipälapion avulla kuumalle paistokivelle.
Noudata myös uunin käyttöohjeessa annettuja säätöohjeita.
Pakasteita paistaessasi noudata valmistajan antamia ohjeita ylä-/alalämmöstä. Ota valmis leivonnainen uunista leipälapiolla.

Vinkkejä

- Kun paistokivi on mahdollisimman kuuma, pizzapohjasta tulee rapeampi.
- Kun täytät itse liekkipiraiteita tai pizzaa, varo ettei valuva täyte likaa pizzakiveä.

Puhdistus

Paistokivi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Noudata seuraavia ohjeita.

- Ota paistokivi ulos vasta, kun uuni on kokonaan jäähtynyt.
- Käytä paistokiven puhdistukseen astianpesuaineliuosta ja sieniliinaa; pinttyneen lian voit poistaa teräsvillalla.
- Jos uunissa on automaattinen puhdistusohjelma (pyrolyysi), voit puhdistaa sillä myös paistokiven puhtaan leivinpellin päällä tasolla 2. Valitse voimakkain puhdistusteho.
- Puhdista leipälapio pehmeällä sieniliinalla ja pesuaineliuoksella. Nosta leipälapio kuivumaan.

fr

Avertissement – Risque de brûlure !

La pierre de cuisson est très chaude. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour la sortir du four. Posez-la uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.

Avertissement – Risque de brûlure !

La pierre de cuisson est lourde. Saisissez-la fermement à deux mains.

Causes de dommages

Attention !

- **Accumulation de chaleur** : ne placez jamais la pierre de cuisson directement sur la sole du four. L'accumulation de chaleur qui peut survenir risque d'endommager le four.
- **Rayures** : ne déposez pas la pierre de cuisson sur la porte du four ou sur une surface en verre. Vous risquez de les rayer.
- **Fissures** : la pierre de cuisson refroidit rapidement au fur et à mesure que vous y déposez les aliments. Si vous faites p. ex. cuire plusieurs pizzas, faites réchauffer la pierre de cuisson pendant au moins 10 minutes après chaque pizza. La pierre de cuisson risque sinon de se fendre.
- **Fêlures** : laissez refroidir la pierre de cuisson dans le four avant de la nettoyer. Si vous posez la pierre de cuisson dans de l'eau froide ou sur un torchon humide, cela peut provoquer de fortes tensions dans le matériau. La pierre de cuisson risque alors d'éclater.

Cuisson avec la pierre

Avec la pierre de cuisson, la réalisation de pain et petits pains faits maison ne pose plus aucun problème. De délicieux snacks tels que tartes flambées, quiches et pizzas, frais ou congelés, auront une pâte croustillante, presque comme s'ils avaient été cuits dans un four en pierre.

La pierre de cuisson chaude transmet très vite les températures élevées aux aliments et leur donne ainsi l'aspect croustillant typique. Les pores à la surface se ferment rapidement et le plat cuit reste ainsi moelleux et fondant.

Préchauffage de la pierre de cuisson

Procédez de la manière suivante

1. Enfourez la grille à la hauteur 2 dans le four ou à la hauteur 1 dans le four compact.
2. Posez la pierre de cuisson sur la grille.
3. Sélectionnez le mode chaleur voûte/sole ainsi que la température recommandée pour vos aliments.
4. Faites chauffer la pierre de cuisson pendant 30 minutes minimum.

Remarques relatives à la cuisson

Déposez la pâte à cuire avec la pelle à enfourner farinée sur la pierre de cuisson chaude.

Consultez également les conseils de réglage figurant dans le mode d'emploi de votre four.

Respectez les instructions du fabricant concernant la chaleur voûte/sole pour les plats surgelés.

Sortez vos aliments cuits du four à l'aide de la pelle à enfourner.

Conseils

- La pâte à pizza n'en sera que plus croustillante si elle est déposée sur une pierre de cuisson très chaude.
- Évitez de salir la pierre de cuisson avec la garniture de vos tartes flambées ou de vos pizzas maison.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre pierre de cuisson, elle gardera son aspect neuf et restera opérationnelle plus longtemps. Veuillez respecter les consignes suivantes.

- Ne sortez la pierre de cuisson que lorsque le four est complètement refroidi.
- Nettoyez la pierre de cuisson avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et une lavette éponge. En cas de saletés tenaces, utilisez une spirale à récurer en acier inoxydable.
- Si votre four est doté d'une pyrolyse automatique, vous pouvez placer votre pierre de cuisson à la hauteur 2 sur une tôle de cuisson propre pour un nettoyage simultané. Sélectionnez la position de nettoyage la plus élevée.
- Nettoyez la pelle d'enfournement à l'aide d'une lavette éponge douce et d'eau additionnée de liquide vaisselle. Laissez sécher la pelle en position verticale.

Upozorenje – opasnost od opekline!

Kamena (keramička) ploča za pečenje postat će jako vruća. Uvijek je iz pećnice vadite s pomoću krpenih držača za lonce ili kuhinjskih rukavica. Odlazite je samo na površine postojane na toplinu.

Upozorenje – opasnost od ozljede!

Kamena (keramička) ploča za pečenje je teška. Čvrsto je uhvatite objema rukama.

Uzroci oštećenja**Pažnja!**

- **Akumiranje topline:** Kamenu (keramičku) ploču nikada ne postavljajte na dno pećnice. Doći će do akumuliranja topline pa se pećnica može oštetiti.
- **Ogrebotine:** Kamenu (keramičku) ploču ne odlazite na vrata pećnice ili na staklenu površinu. U suprotnom mogu nastati ogrebotine.
- **Napukline:** Kamena (keramička) ploča hladi se jako pri postavljanju hrane. Pri pečenju primjerice više pizza, zagrijte ponovno kamenu (keramičku) ploču nakon svake pizze najmanje 10 minuta. U suprotnom na kamenoj (keramičkoj) ploči mogu nastati napukline.
- **Pukotine:** Kamenu (keramičku) ploču ostavite prije pranja da se ohladi u pećnici. Kada vruću kamenu (keramičku) ploču stavite u hladnu vodu ili je odložite na mokru krpu, može doći do veliki naprezanja u materijalu. Kamena (keramička) ploča bi zbog toga mogla popucati.

Pečenje s pomoću kamene (keramičke) ploče za pečenje

Kruh i pecivo koje ste zamijesili uspjevat će vam sigurno i sasvim jednostavno s pomoću kamene (keramičke) ploče. 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 koru na pecivu. Pore na površinama se brzo zatvaraju pa pecivo stoga ostaje unutra sočno i rahlo.

Zagrijavanje kamene (keramičke) ploče za pečenje**Postupite na sljedeći način**

1. Rešetku ugurajte na visinu 2 u pećnici ili na visinu 1 u kompaktnoj pećnici.
2. Stavite kamenu (keramičku) ploču za pečenje na rešetku.
3. Namjestite gornje/donje zagrijavanje i preporučenu temperaturu za svoje pecivo.
4. Zagrijavajte kamenu (keramičku) ploču najmanje 30 minuta.

Napomene za pečenje

Pecivo postavite na zagrijanu kamenu (keramičku) ploču s pomoću pobrašnjene drvene lopate za kruh. Pridržavajte se i napomena za namještanje iz uputa za uporabu vaše pećnice. U slučaju zamrznutih jela pridržavajte se proizvođačkih podataka u vezi s gornjim/donjim zagrijavanjem. Ispečeno pecivo vadite iz pećnice s pomoću drvene lopate za kruh.

Savjeti

- Što je kamena (keramička) ploča vrelija to će donji dio pizze biti hrskaviji.
- Pobrinite se da prilikom stavljanja flambiranog kolača ili pizze koju ste sami zamijesili ne zaprljate kamenu (keramičku) ploču ostatcima tijesta.

Čišćenje

Uz brižljivu njegu i čišćenje vaša će kamena (keramička) ploča dugo ostati lijepa i funkcionalna. Uvažite ipak sljedeće napomene:

- Kamenu (keramičku) ploču izvadite tek nakon što se pećnica potpuno ohladi.
- Za čišćenje kamene (keramičke) ploče za pečenje upotrebljavajte otopinu sredstva za pranje i spužvu, a za tvrdokorna zaprljanja, spiralnu žicu za posuđe od nehrđajućeg čelika.
- Ako je vaša pećnica opremljena funkcijom automatskog samočišćenja (pirolizom), kamenu (keramičku) ploču postavite na čisti lim za pečenje na visinu 2. Odaberite najjači stupanj čišćenja.
- Drvenu lopatu za kruh očistite otopinom sredstva za pranje i mekom spužvom. Drvenu lopatu zatim ostavite neka se osuši.

Figyelmeztetés – égési sérülés veszélye!

A sütőtégla nagyon felforrósodik. Mindig edényfogóval vagy edényfogó kesztyűvel vegye ki a sütőből. Alapvetően csak hőálló felületekre helyezze.

Figyelmeztetés – sérülésveszély!

A sütőtégla nehéz. Két kézzel fogja meg.

A károsodások okai**Figyelem!**

- **Hőtorlódás:** Soha ne tegye a sütőtéglát közvetlenül a sütő aljára. Hőtorlódás keletkezik, és a sütő károsodik.
- **Karcolások:** Ne helyezze a sütőtéglát a sütő ajtajára vagy üvegfelületre. Megkarcolódhatnak.
- **Repedések:** A sütőtégla a ráhelyezett ételtől nagyon lehűl. Ha például több pizzát süt, minden pizza után a sütőtégla legalább 10 perces előmelegítése szükséges. Különben a sütőtégla megrepedhet.
- **Nagyobb repedések:** Tisztítás előtt hagyja a sütőtéglát a sütőben lehűlni. Ha a forró sütőtéglát hideg vízbe rakja vagy nedves ruhára helyezi, az anyagban nagy feszültség alakulhat ki. A sütőtégla szétrepedhet.

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 élelmiszernek, így képződhet rajta a tipikus kéreg. A felületen lévő pórusok gyorsan záródnak, a tészta így nagyon lédús és laza marad.

A sütőtégla felmelegítése

Így járjon el

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 és a sütni való tésztájához ajánlott hőmérsékletet.
4. A sütőtégla legalább 30 perces előmelegítése szükséges.

Útmutatások a sütéshez

A tésztát beliszteztett sütőlapáttal helyezze a felmelegített sütőtéglára.

Vegye figyelembe a sütő használati útmutatójában található beállítási utasításokat is.

Mélyhűtött ételeknél kövesse a gyártó felső/alsó sütésre vonatkozó utasításait.

A kész tésztát sütőlapáttal vegye ki a sütőből.

Tippek

- Ha a sütőtégla a pizza felhelyezésekor a lehető legforróbb, ropogósabb lesz a pizza alja.
- Elzászi lepény vagy saját készítésű pizza feltétjének felrakásakor kerülje el, hogy a feltét maradványai beszennyezzék a sütőtéglát.

Tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással sütőtéglája sokáig szép és működőképes marad. Kérjük, vegye figyelembe a következő útmutatásokat.

- A sütőtéglát csak akkor vegye ki, ha a sütő teljesen kihűlt.
- A sütőtégla tisztításához mosogatószeres vizet és szivacskendőt használjon, a makacs szennyeződések nemesacél spirál dörzsivel távolítsa el.
- Ha a sütő rendelkezik automatikus öntisztítással (pirolízis), akkor a sütőtéglát is megtisztíthatja egy tiszta sütőlapon a 2-es szinten. Válassza a legerősebb tisztítófokozatot.
- A sütőlapátot puha szivacskendővel és mosogatószeres vízzel tisztítsa meg. A lapátot állítva szárítsa.

id

Peringatan – Bahaya luka bakar!

Batu panggang menjadi sangat panas. Selalu ambil batu panggang dari oven dengan lap penahan panas atau sarung tangan penahan panas. Letakkan hanya di permukaan yang tahan panas.

Peringatan – Bahaya cedera!

Batu panggang cukup berat. Pegang kuat dengan kedua tangan.

Penyebab kerusakan

Perhatian!

- **Akumulasi panas:** Jangan letakkan batu panggang langsung di atas bagian dasar oven. Hal ini dapat menyebabkan akumulasi panas dan oven akan rusak.
- **Goresan:** Jangan letakkan batu panggang di atas pintu oven atau di atas permukaan kaca. Hal ini dapat menyebabkan goresan.
- **Retak:** Batu panggang akan cepat mendingin dengan menempatkan makanan di atasnya. Jika Anda memanggang banyak pizza, panaskan kembali batu panggang setelah setiap pizza selama setidaknya 10 menit. Jika tidak, batu panggang dapat menjadi retak.
- **Cacat:** Biarkan batu panggang mendingin sebelum dibersihkan di dalam oven. Jika Anda memasukkan batu panggang yang panas ke dalam air dingin atau meletakkannya di atas kain basah, dapat menyebabkan tegangan tinggi pada bahan. Batu panggang dapat pecah.

Memanggang dengan batu panggang

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 panggang tetap sangat lembut dan halus.

Memanaskan batu panggang

Lakukanlah sebagai berikut

1. Geser grill ke level 2 di oven atau level 1 di oven kompak.
2. Letakkan batu panggang di atas grill.
3. Setel panas atas/bawah dan suhu yang disarankan untuk panggang Anda.
4. Panaskan batu panggang selama setidaknya 30 menit.

Petunjuk untuk memanggang

Letakkan makanan yang ingin dipanggang dengan spatula yang diolesi tepung di atas batu panggang yang sudah dipanaskan. Perhatikan juga petunjuk penyetalan pada Panduan Penggunaan untuk oven Anda.

Untuk makanan beku, patuhi informasi produsen untuk panas atas/bawah.

Ambil makanan yang selesai dipanggang dari oven dengan spatula.

Tip

- Jika batu panggang panas saat diletakkan, bagian dasar pizza akan renyah
- Saat menempatkan kue tar atau pizza, hindari agar sisa lapisan tidak mengotori batu panggang.

Mencuci

Batu panggang akan awet dan berfungsi baik apabila dirawat dan dibersihkan dengan hati-hati. Perhatikan petunjuk berikut.

- Ambil batu panggang terlebih dahulu, jika oven telah mendingin sepenuhnya.
- Gunakan cairan pencuci dan kain spons untuk mencuci batu panggang, dan untuk kotoran yang sulit dibersihkan gunakan spiral baja tahan karat.
- Jika oven Anda dilengkapi dengan pembersih otomatis (pirolisis), Anda dapat membersihkan batu panggang di atas baki panggang bersih pada level 2. Pilihlah level pencucian terkuat.
- Cucilah spatula dengan kain spons lembut dan cairan pencuci. Setel spatula untuk dikeringkan.

it

Attenzione – Pericolo di ustioni!

La pietra refrattaria diventa molto calda. Per estrarla dal forno utilizzare sempre presine o guanti da forno. Appoggiarla soltanto su superfici resistenti al calore.

Attenzione – Pericolo di lesioni!

La pietra refrattaria è pesante. Afferrarla saldamente con entrambe le mani.

Cause dei danni

Attenzione!

- **Accumulo di calore:** non posare mai la pietra refrattaria direttamente sul fondo del forno. Provocherebbe un accumulo di calore, danneggiando il forno.
- **Graffi:** non posare la pietra refrattaria sulla porta del forno o su una superficie di vetro. La superficie potrebbe graffiarsi.
- **Crepe:** la pietra refrattaria si raffredda velocemente quando si posano i cibi. Se si desidera preparare ad es. più pizze, riscaldare la pietra refrattaria dopo ogni pizza per almeno 10 minuti. Altrimenti sulla pietra refrattaria potrebbero formarsi delle crepe.
- **Rottura:** prima di lavare la pietra refrattaria lasciarla sempre raffreddare nel forno. Se si mette la pietra refrattaria calda nell'acqua fredda o su un panno umido, il materiale potrebbe subire grandi sollecitazioni, con il rischio di rompersi.

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, con 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 rapidamente, facendo restare il pane molto morbido.

Riscaldamento della pietra refrattaria

Procedimento

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.

Avvertenze per la cottura al forno

Disporre gli alimenti sulla pietra refrattaria riscaldata utilizzando la pala infarinata.

Si prega di osservare anche le indicazioni sulle impostazioni riportate nelle istruzioni per l'uso del forno.

Per i piatti surgelati rispettare le indicazioni del produttore relative al riscaldamento superiore/inferiore.

Togliere il cibo dal forno utilizzando la pala.

Consigli

- Il fondo della pizza diventa più croccante se la pietra refrattaria è molto calda quando viene posato sopra l'impasto.
- Durante la farcitura di tarte flambée o pizze fatte in casa evitare che i residui della farcitura sporchino la pietra refrattaria.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo la pietra refrattaria in buone condizioni. Fare attenzione alle seguenti avvertenze.

- Estrarre la pietra refrattaria soltanto quando il forno è completamente raffreddato.
- Per la pulizia della pietra refrattaria utilizzare un detersivo e un panno spugna; per lo sporco ostinato utilizzare invece delle pagliette in acciaio inox.
- Se il forno è dotato di funzione di autopulizia (pirolisi), è possibile pulire anche la pietra refrattaria ponendola su una teglia al livello 2. Selezionare il livello di pulizia più alto.
- Pulire la pala con un panno di spugna morbido e detersivo. Mettere la pala ad asciugare.

გაფრთხილება - დამწვრობის საფრთხე! ღუმელი ძალიან ცხელდება. ის ყოველთვის ქვების ასაღებით ან ქვების ხელთათმანით გამოიღეთ ღუმელიდან. ის მხოლოდ ცეცხლგამძლე ზედაპირზე მოათავსეთ.

გაფრთხილება - დაზიანების საფრთხე!

საცხობი ქვა ძალიან მძიმეა. ადებისას მას მაგრად მოეჭიდეთ ორივე ხელით.

ზიანის მიზეზები

ყურადღება!

- **დაგროვილი სიციხე:** არასოდეს მოათავსოთ საცხობი ქვა პირდაპირ ღუმელის ძირზე. სიციხე დაგროვდება, რაც ღუმელის დაზიანებას გამოიწვევს.
- **ნაკაწრები:** საცხობი ქვა არასოდეს მოათავსოთ ღუმელის კარზე ან სხვა მინის ზედაპირზე. ამან შესაძლოა ნაკაწრები წარმოიქმნას.
- **ბზარები:** საცხობი ქვა მასზე კერძის განთავსებით მნიშვნელოვნად გრილდება. როდესაც თქვენ მაგალითად რამოდენიმე პიცის გამოცხობა გსურთ, საცხობი ქვა თითოეული პიცის გამოცხობის შემდეგ მინიმუმ 10 წუთით თავიდან გააცხელეთ. სხვა შემთხვევაში საცხობ ქვას შესაძლოა ბზარები გაუჩნდეს.
- **ნასხლუტი:** საცხობი ქვა გაწმენდამდე კარგად გააგრილეთ. თუ ცხელ საცხობ ქვას ცივ წყალში მოათავსებთ ან სველ ჩვარზე განთავსებთ, მან შეიძლება მასალის ძლიერი დაჭიმვა გამოიწვიოს. შედეგად საცხობი ქვა შესაძლოა ასხლტეს.

საცხობი ქვით გამოცხობა

საცხობი ქვის მეშვეობით თქვენ ძალიან მარტივად და დაბეჯითებით შეძლებთ პურისა და ფუნთუშების გამოცხობას. გემრიელი სასუსნავეები, როგორც არის ახალი ან გაყინული ფხვიერი ორცხობილები, კიში და პიცა, ხრატუნა ძირითადად ისევე სწრაფად მომზადდება, როგორც ღუმელში გამოცხობისას. ცხელი ღუმელი ძალიან სწრაფად გადასცემს საკვებს მაღალ ტემპერატურას და ამ გზით ტიპიური ხრატუნა ორცხობილა წარმოიქმნება. ზედაპირზე არსებული ფორები სწრაფად იხურება და ამ გზით ნამცხვარი ძალიან ფაფუკი და ფხვიერი გამოდის.

საცხობი ქვის გაცხელება

იმოქმედეთ შემდეგნაირად

1. შეაცურეთ გისოსი მე-2 დონეზე ღუმელში ან 1 დონეზე კომპაქტურ ღუმელში.
2. მოათავსეთ საცხობი ქვა გისოსზე.
3. დააყენეთ ზედა-ქვედა წვა და თქვენი ნამცხვრისათვის რეკომენდირებული ტემპერატურა.
4. გაცხელეთ საცხობი ქვა მინიმუმ 30 წუთით.

ცხობის მითითებები

გაცხელებულსაცხობაქვანემაფრქვეთნამცხვრისათვისაცხობი. გაითვალისწინეთ თქვენი ღუმელის გამოყენების ინსტრუქციაში მოცემული ჰარამეტრების მითითებანი. გაყინული პროდუქტებისათვის, ყურადღება მიაქციეთ მწარმოებლის მონაცემებს ზედა-ქვედა წვისათვის. ღუმელის რელსის მუშაობის გამოიღეთ მზანამცხვარი.

რჩევები

- რაც უფრო მეტად ცხელია საცხობი ქვა კერძის განთავსებისას, მით უფრო ხრატუნა ხდება პიცის ძირი.
- ნამცხვრის ან პიცის გამოცხობისას, უცადეთ საცხობი ქვის ნარჩენებისაგან დაბინძურება აირიდოთ თავიდან.

გაწმენდა

სათანადო მოვლისა და გაწმენდის შემთხვევაში, თქვენი საცხობი ქვა დიდი ხანი იქნება მოვლილი და ფუნქციონალური. ყურადღება მიაქციეთ შემდეგ მითითებებს.

- საცხობი ქვა ღუმელიდან მხოლოდ მას შემდეგ გამოიღეთ რაც ის სრულად გაგრილდება.
- ღუმელის ქვის გასაწმენდად, საკვები წყალი და საწმენდი ჩვარი გამოიყენეთ, ხოლო ძლიერი დაბინძურების შემთხვევაში უჟანგავი მეტალის სპირალი.
- თუ თქვენი ღუმელი აღჭურვილია ავტომატური თვითწმენდვის ფუნქციით (პიროლიზი), თქვენ შეგიძლიათ საცხობი ქვა მე-2 დონეზე მოათავსოთ სუფთა ლანგარზე. აირჩიეთ ყველაზე მაღალი გაწმენდის დონე.
- საცხობი რელსი რბილი ჩვარითა და საკვები წყლით გაწმინდეთ. რელსი გასაშრობად მოათავსეთ.

Ескерту - Өртену қауіпi бар!

Пісіру тасы қатты қызады. Өрдайым қазан шүберегін немесе қазан қолғабын пештен шығарыңыз. Тек қана ыстыққа төзімді беттерге қойыңыз.

Ескерту - Жарақат алу қауіпi

Пісіру тасы ауыр. Оны екі қолмен қатты ұстаңыз.

Зақымданулар себептері

Назар аударыңыз!

- **Жылу жиналуы:** пісіру тасын ешқашан тікелей пеш түбіне қоймаңыз. Жылу жиналады немесе пеш зақымдалады.
- **Сызат:** пісіру тасын ешқашан пеш есігіне немесе әйнекті бетке қоймаңыз. Сызат пайда болуы мүмкін.
- **Жарықтар:** пісіру тасы тағамдарды салғандықтан суиді. Егер, мысалы, бірнеше пицца пісірсеңіз, пісіру тасын әр пиццадан соң кемінде 10 минутқа қайта қойыңыз. Әйтпесе, пісіру тасында жарықтар болуы мүмкін.
- **Жарылыстар:** пісіру тасын тазалау алдында пеште суытыңыз. Егер ыстық пісіру тасын салқын суға салсаңыз немесе ылғалды шүберекке қойсаңыз, материалда үлкен кернеулер болуы мүмкін. Пісіру тасы жарылуы мүмкін.

Пісіру тасымен пісіру

Пісіру тасымен өзіңіз нан немесе тоқаштарды оңай және сенімді ретте пісіруіңізге болады. Фламбе, киш және пицца сияқты дәмді шайнамалар жаңа немесе тоңазытылған түбі қытырлы болады, тас пеште піскендей.

Ыстық пісіру тасы жоғары температураларды өте жылдам азық-түлікке өткізеді және осылай кәдімгі бөлке қабығы пайда болады. Беттегі тесіктер жылдам жабылып бөлке сулы және жұмсақ болып қалады.

Пісіру тасын қыздыру

Төмендегідей әрекет жасайсыз

1. Торды пеште 2-деңгейге салыңыз немесе ықшам пеште 1-деңгейге салыңыз.
2. Пісіру тасын торға қойыңыз.
3. Жоғарғы/төменгі жылуды және тағам үшін ұсынылған температураны реттеңіз.
4. Пісіру тасын кемінде 30 минут қыздырыңыз.

Пісіру бойынша нұсқаулар

Нан-тоқаш өнімін ұн шашылған күрекшемен қызған пісіру тасына салыңыз.

Пешіңіз үшін пайдалану нұсқаулығындағы реттеу нұсқауларын ескеріңіз.

Тоңазытылған тамақтарда жоғарғы/төменгі қыздыру үшін өндірушінің деректерін ескеріңіз.

Дайын нан-тоқаш өнімін күрекшемен пештен шығарыңыз.

Keңестер

- Егер пісіру тасы салғанда ыстық болса, пицца түбі қытырлы болады.
- Фламбе көмесін немесе өзіңіз қылған пиццаны салғанда жамылғы қалдықтары пісіру тасын ластауына жол бермеңіз.

Тазалау

Мұқият ұстау мен тазалау жағдайында пісіру тасын ұзақ уақыт әдемі және істейтін болады. Төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

- Пісіру тасын пеш толығымен суығанда ғана шығарыңыз.
- Пісіру тасын тазалауда губканы немесе жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз, қатты ластар үшін тот баспайтын болаттан жасалған серіппелерді.
- Егер пешіңізді автоматты өзін тазалау (пиролиз) функциясымен жабдықталған болса, пісіру тасын таза табада 2-деңгейде бірге тазалауға болады. Ең қатты тазалау басқышын таңдаңыз.
- Күрекшені жұмсақ шүберек және сілті ерітіндісімен тазалаңыз. Күрекшені құрғату үшін қойыңыз.

It

Dėmesio – pavojus nudegti!

Kepamasis akmuo visada labai įkaista. Įdami iš orkaitės, visada naudokite puodkeles arba virtuvės pirštines. Jį visada dėkite tik ant karščiuo atsparių paviršių.

Įspėjimas – pavojus susižeisti!

Kepamasis akmuo yra sunkus. Tvirtai suimkite jį abejomis rankomis.

Pažeidimų priežastys

Dėmesio!

- **Karščio patvanka.** Niekada nedėkite kepamojo akmens tiesiai ant orkaitės dugno. Karštis kaupiasi ir gadina orkaitę.
- **Subraižymai.** Nedėkite kepamojo akmens ant orkaitės durelių arba stiklinių paviršių. Jie gali susibraižyti.
- **Įtrūkimai.** Kai uždedamas maistas, kepamasis akmuo stipriai atvėsta. Jeigu norite kepti, pvz., keletą picų, po kiekvienos picos kepamąjį akmenį vėl ne trumpiau kaip 10 minučių pakaitinkite. Priešingu atveju kepamasis akmuo gali įtrūkti.
- **Sutrūkimai.** Prieš valydami leiskite kepamajam akmeniui orkaitėje atvėsti. Jeigu karštą kepamąjį akmenį įdėsite į šaltą

vandenį arba padėsite ant drėgnos šluostės, jame gali atsirasti dideli plyšiai. Kepamasis akmuo gali sudužti.

Kepimas ant kepamojo akmens

Ant kepamojo akmens lengvai ir patikimai galite patys išsikepti duonos ir bandelių. Taip pat ir 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 kepamasis akmuo labai greitai perduoda aukštą temperatūrą maisto produktui ir taip gali susiformuoti tipiška kepinio plutelė. Paviršiaus poros greitai užsiveria, todėl kepinys nesudžiūsta ir lieka labai purus.

Kepamojo akmens įkaitinimas

Darykite taip

1. Orkaitėje groteles įstumkite 2 aukštyje arba kompaktinėje orkaitėje – 1 aukštyje.
2. Padėkite kepamąjį akmenį ant grotelių.
3. Įjunkite kaitinimą iš viršaus (apačios) ir nustatykite jūsų kepiniai rekomenduojamą temperatūrą.
4. Ne trumpiau kaip 30 minučių kaitinkite kepamąjį akmenį.

Nuorodos dėl kepimo

Miltuota liže uždėkite kepinį ant įkaitinto kepamojo akmens.

Taip pat atkreipkite dėmesį į nuostatų nuorodas Jūsų orkaitės naudojimo instrukcijoje.

Ruošdami šaldytus patiekalus laikykitės gamintojo nurodytos kaitinimo iš viršaus ir iš apačios temperatūros.

Liže išimkite gatavą kepinį iš orkaitės.

Patarimai

- Jeigu uždedant kepamasis akmuo bus kaip įmanoma karštesnis, tai picos padas bus traškesnis.
- Patys gamindami Elzaso pyragą arba picą stenkitės, kad priedai neišteptų kepamojo akmens.

Valymas

Jei kepamąjį akmenį rūpestingai prižiūrsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktas nuorodas.

- Kepamąjį akmenį išimkite tik orkaitei visiškai atvėsus.
- Kepamąjį akmenį plaukite skystu indų plovikliu ir kempinėle, labai prikepusius nešvarumus valykite nerūdijančio plieno spiralėmis.
- Jeigu orkaitėje yra automatinės savivalos funkcija (pirolizė), ant švarios kepimo skardos 2 aukštyje padėtą kepamąjį akmenį galite valyti kartu. Pasirinkite pačią stipriausią valymo pakopą.
- Ližę plaukite minkšta kempinėle ir skystu indų plovikliu. Kad išdžiūtų, ližę pastatykite.

Brīdinājums – apdegumu risks!

Picas akmens ļoti sakarst. Vienmēr izņemiet to no krāsns ar katlu satvērēju vai virtuves cimdiem. Principā novietojiet to tikai uz karstumizturīgas virsmas.

Brīdinājums – savainojumu risks!

Picas akmens ir smags. Cieši satveriet to ar abām rokām.

Bojājumu cēloņi

Uzmanību!

- **Karstuma uzkrāšanās:** nekad nenovietojiet picas akmeni tieši uz cepeškrāsns grīdas. Uzkrājas karstums, un cepeškrāsniņ rodas bojājumi.
- **Skrambas:** nenovietojiet picas akmeni uz cepeškrāsns durvīm vai stikla virsmas. Var rasties skrambas.
- **Plaisas:** uzliekot ēdienus, picas akmens ļoti atdziest. Ja cepat, piemēram, vairākas picas, pēc katras picas atkal sakarsējiet picas akmeni vismaz 10 minūtes. Citādi picas akmenim var rasties plaisas.
- **Lūzumi:** pirms tīrīšanas ļaujiet picas akmenim cepeškrāsni atdzist. Ja karstu picas akmeni ieliksiat aukstā ūdenī vai uz mitras salvetes, materiālā var rasties lieli spriegojumi. Picas akmens var saplīst.

Cepšana ar picas akmeni

Ar picas akmeni var viekārši un droši uzcept paštaisītu maizi un smalkmaizītes. Arī tādi gardumi kā flambē torte, augļu tarte un pica, svaigas vai sasaldētas, iegūst kraukšķīgu pamatni, it kā būtu ceptas īstā krāsni.

Karsts picas akmens ļoti ātri atdod augstu temperatūru produktam, un tā var izveidoties raksturīgā picas garoziņa. Virsmas poras aizveras ļoti ātri, un tādējādi pica saglabājas ļoti sulīga un irдена.

Picas akmens sakarsēšana

Rīkojieties šādi

1. Iebīdiat režģi 2. augstumā cepeškrāsni vai 1. augstumā kompaktajā cepeškrāsni.
2. Novietojiet picas akmeni uz režģa.
3. Ieslēdziet augšējo/apakšējo karstumu un picai ieteicamo temperatūru.
4. Karsējiet picas akmeni vismaz 30 minūtes.

Norādījumi par cepšanu

Picu, kas uzlikta uz miltiem apkaisītas maizes lāpstas, novietojiet uz sakarsēta picas akmens.

Ievērojiet arī iestatīšanas norādījumus cepeškrāsns lietošanas instrukcijā.

Saldētiem ēdieniem ievērojiet ražotāja datus augšējam/apakšējam karstumam.

Ar maizes lāpstu izņemiet gatavo picu no cepeškrāsns.

Padomi

- Ja produkta uzlikšanas laikā picas akmens ir maksimāli karsts, picas pamatne kļūs kraukšķīgāka.
- Pildot flambē torti vai paštaisītu picu, nepieļaujiet pildījuma atlieku nonākšanu uz picas akmens.

Tīrīšana

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, picas akmens ilgi saglabāsies skaists un darbosies nevainojami. Ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

- Izņemiet picas akmeni tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.
- Picas akmens tīrīšanai lietojiet mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un sūkli, noturīgiem netīrumiem lietojiet nerūsējošā tērauda spirāles.
- Ja cepeškrāsns ir aprīkota ar automātisku pašattīrīšanos (pirolīze), picas akmeni varat tīrīt kopā uz tīras cepamās plāts 2. augstumā. Izvēlieties spēcīgāko tīrīšanas pakāpi.
- Notīriet maizes krāsni ar mīkstu sūkli un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Nolieciet maizes lāpstu nožūt.

mk**Предупредување – Опасност од изгореници!**

Камената плоча за печење станува жешка. Вадете ја со подметнувач или со кујнска ракавица од рерната. Ставајте ја само на површини што се отпорни на голема топлина.

Предупредување – Опасност од повреда!

Камената плоча за печење е тешка. Држете ја цврсто со двете раце.

Причини за оштетувања

Внимание!

- **Акумулирана топлина:** Не ја ставајте плочата директно на дното на рерната. Се создава акумулирана топлина и рерната може да се оштети.
- **Гребнатини:** Не ја поставувајте плочата на вратата од рерната или на стаклена површина. Може да настанат гребнатини.
- **Пукнатини:** Камената плоча се лади кога на неа поставувате храна. Ако, на пр., печете повеќе пици, загрејте ја камената плоча после секоја пица најмалку 10 минути. Инаку на плочата може да се појават пукнатини.
- **Распукувања:** Пред да ја миете, оставете ја плочата да се излади во рерната. Ако ја ставите жешката плоча во ладна вода или на влажна крпа, може да дојде до големо напрегнување на материјалот. Камената плоча за печење може да се раскрши.

Печење со камената плоча

Со камената плоча 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 брзо ја пренесува температурата на храната и со тоа да се создаде типична крцкава кора. Порите на горната површина се затвораат брзо и печивото останува сочно и меко.

Загревање на камената плоча за готвење

Постапете на следниот начин

1. Турнете ја решетката на висина 2 во рерната или на висина 1 во компактна рерна.
2. Поставете ја камената плоча на решетката.
3. Поставете ја горната/долната топлина и препорачаната температура за печивото.
4. Загревајте ја камената плоча најмалку 30 минути.

Совети за печење

Ставете го печивото, со набрашнетата дрвена лопатка за печење, на загреаната камена плоча. Исто така, внимавајте и на информациите за поставките во упатството за употреба на вашата рерна. Ако станува збор за замрзната храна, придржувајте се кон информациите од произведувачот горната/долната топлина. Извадете го готовото печиво од рерната со дрвената лопатка.

Совети

- Ако камената плоча е жешка кога ќе ја поставите пицата, долниот дел на пицата ќе биде покрцкав.
- Внимавајте да не ја извалкате камената плоча кога ќе ги редите намирниците врз тарте-фламбето или пицата.

Чистење

Ако ја негувате и чистите, камената плоча ќе остане убава и функционална подолго време. Внимавајте на следните информации.

- Извадете ја камената плоча кога ќе се излади рерната.
- За чистење на камената плоча користете течност за плакнење и сунѓер, а за запечените нечистотии користете челична спирална жица.
- Ако рерната е опремена со автоматско самостојно чистење (пиролиза), камената плоча може да ја чистите на чист плех на висина 2. Изберете ја најсилната процедура за чистење.
- Чистете ја лопатката за печење со влажен сунѓер и со течност за плакнење. Оставете ја лопатката да се суши.

nl

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

De baksteen wordt erg heet. Neem hem daarom altijd met pannelappen of ovenwanten uit de bakoven. Plaats de hete baksteen uitsluitend op hittebestendige oppervlakken.

Waarschuwing – Gevaar voor letsel!

De baksteen is zwaar. Pak hem met beide handen vast.

Oorzaken van schade

Attentie!

- **Warmteophoping:** Leg de baksteen nooit direct op de bodem van de bakoven. Hierdoor treedt warmteophoping op en wordt de bakoven beschadigd.
- **Krassen:** Leg de baksteen niet op de deur van de oven of op een glazen oppervlak. Hierdoor kunnen krassen ontstaan.
- **Scheuren:** De baksteen koelt sterk af wanneer u er bakwaar op legt. Als u bijvoorbeeld meerdere pizza's bakt, warm de baksteen dan na elke pizza weer minstens 10 minuten op. Anders kunnen er scheuren in de baksteen ontstaan.
- **Barsten:** Laat de baksteen voor de reiniging afkoelen in de oven. Wanneer u de hete baksteen in koud water legt of op een vochtige doek, kunnen er grote spanningen in het materiaal optreden. Hierdoor kan de baksteen barsten.

Bakken met de baksteen

Met de baksteen kunt u heel eenvoudig en goed zelfgemaakt brood en broodjes maken. Ook hartige snacks, zoals Flammkuchen, quiches 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 typische bakkorst kan vormen. De poriën aan het oppervlak worden snel gesloten en de bakwaar blijft daardoor zeer sappig en luchtig.

Baksteen voorverwarmen

Zo gaat u te werk

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

Aanwijzingen voor het bakken

Na het voorverwarmen kunt u de bakwaren het beste met de bebloemde bakschep op de verwarmde baksteen leggen. Houd u ook aan de instelinstructies uit de gebruiksaanwijzing van uw bakoven.

Houd u bij diepvriesgerechten aan de instructies voor de boven- en onderwarmte van de fabrikant.

Als de bakwaren gereed zijn, kunt u deze met de bakschep uit de bakoven nemen.

Tips

- De pizzabodem wordt ook krokanter wanneer de baksteen zo heet mogelijk is als u de pizza erop legt.
- Zorg ervoor dat u de baksteen niet vuil maakt wanneer u Flammkuchen of zelfgemaakte pizza's bedekt.

Reinigen

Wanneer de baksteen goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft hij er lang mooi uitzien en goed functioneren. Let op de volgende punten.

- Neem de baksteen pas uit de oven wanneer de oven volledig afgekoeld is.
- Gebruik voor het schoonmaken van de baksteen zeepsop en een vaatdoekje en voor hardnekkig vuil een pannenspons van roestvrij staal.
- Als uw oven met een automatische zelfreinigingsfunctie (pyrolyse) is uitgerust, kunt u de baksteen op een schone bakplaat op hoogte 2 meereinigen. Selecteer de hoogste reinigingsstand.
- Reinig de bakschep met een zachte sponsdoek en zeepsop. Plaats de bakschep rechtop om hem te laten drogen.

no

Advarsel – fare for forbrenning!

Bakestenen blir svært varm. Bruk alltid grytekluter eller grytevotter når du tar den ut av stekeovnen. Den må i prinsippet alltid settes kun på overflater som tåler varme.

Advarsel – Fare for personskader!

Bakestenen er tung. Ta et godt tak i den med begge hender.

Årsaker til skader

Obs!

- **Varmeakkumulering:** Bakestenen må aldri legges direkte på stekeovnsbunnen. Det vil akkumulere varme og stekeovnen skades.
- **Riper:** Legg aldri bakestenen på stekeovnsdøren eller på en glassflate. Det kan oppstå riper.
- **Sprekker:** Når maten legges på, avkjøles bakestenen kraftig. Hvis du f.eks. skal steke flere pizzaer, må du varme opp bakestenen i minst 10 minutter etter hver pizza. Ellers kan bakestenen sprekke.
- **Krakelering:** La bakestenen avkjøles i stekeovnen før rengjøring. Hvis du legger den varme bakestenen i kaldt vann eller på en fuktig klut, kan det oppstå store spenninger i materialet. Bakestenen kan gå i stykker.

Steking med bakestenen

Med bakestenen lykkes du med hjembakt brød og hjembakte 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.

Oppvarming av bakestenen

Slik går du frem

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

Merknader for steking

Legg bakverket på den oppvarmede bakestenen med den melstrødde bakespaden.

Ta også hensyn til innstillingsmerknadene i bruksanvisningen for stekeovnen din.

Ved dypfryste retter må du følge instruksene for over- og undervarme fra produsentene.

Ta det ferdige bakkverket ut av stekeovnen med en bakespade.

Tips

- Hvis bakestenen er så varm som mulig når den legges på, blir pizzabunnen sprøere.
- Ikke legg fyll på tarte flambeé eller hjemmelaget pizza som kan skade bakestenen hvis de faller ned på den.

Rengjøring

Bakestenen holder seg pen og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Følg rådene nedenfor.

- Ta ut bakestenen først når stekeovnen er helt avkjølt.
- Til rengjøring av bakestenen skal du kun bruke såpevann og en svamp. Bruk spiraler i rustfritt stål til vanskelig smuss.
- Hvis stekeovnen er utstyrt med en funksjon for automatisk selvrengjøring (pyrolyse), kan du la bakestenen rengjøres på en ren bakeplate på høyde 2. Velg det høyeste rengjøringstrinnet.
- Rengjør bakespaden med en myk svamp og såpevann. Sett opp bakespaden til tørt.

pl

Ostrzeżenie - niebezpieczeństwo oparzenia!

Kamień do pieczenia może być bardzo gorący. Należy go zawsze wyjmować z piekarnika przez ściereczkę albo w rękawiczkach do wyjmowania garnków. Należy go też stawiać tylko na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.

Ostrzeżenie - niebezpieczeństwo zranienia!

Kamień do pieczenia jest ciężki. Należy go mocno trzymać obydwoma rękami.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- **Zator termiczny:** nigdy nie kłaść kamienia do pieczenia bezpośrednio na dno piekarnika. Może to spowodować zator termiczny i uszkodzenie piekarnika.
- **Zarysowania:** nie kłaść kamienia do pieczenia na drzwiczkach piekarnika ani na innych powierzchniach szklanych. Może to spowodować powstanie zarysowań.
- **Spękania powierzchni:** ułożenie artykułów spożywczych powoduje silne ochłodzenie kamienia do pieczenia. Przy pieczeniu więcej niż jednej pizzy po upieczeniu każdej pizzy należy ponownie nagrzać kamień do pieczenia przez co najmniej 10 minut. W przeciwnym razie powierzchnia kamienia może popękać.
- **Pęknięcie:** przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać, aż kamień do pieczenia wystygnie w piekarniku. Włożenie gorącego kamienia do pieczenia do zimnej wody lub położenie go na wilgotnej ściereczce może spowodować wystąpienie dużych naprężeń materiału. Kamień do pieczenia może pęknąć.

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.

Rozgrzewanie kamienia do pieczenia

Sposób postępowania

1. Wsunąć ruszt do piekarnika na poziomie 2 lub do piekarnika kompaktowego na poziomie 1.
2. Położyć kamień do pieczenia na ruszcie.
3. Ustawić funkcję grzania górnego/dolnego i temperaturę zalecaną dla wypieku.
4. Nagrzewać kamień do pieczenia przez co najmniej 30 minut.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Ułożyć wypiek przy użyciu oprószonej mąką łopatką na rozgrzanym kamieniu do pieczenia.

Należy się również zapoznać ze wskazówkami dotyczącymi ustawień zawartymi w oddzielnej instrukcji obsługi piekarnika. W przypadku potraw mrożonych należy się stosować do instrukcji producenta dotyczących funkcji grzania górnego/dolnego. Wyjąć gotowy wypiek z piekarnika przy użyciu łopatką.

Porady

- Im bardziej rozgrzany będzie kamień do pieczenia w chwili układania na nim pizzy, tym bardziej chrupiący będzie spód pizzy.
- W przypadku naleśników i pizzy należy unikać zabrudzeń kamienia do pieczenia przez resztki składników użytych do obłożenia ciasta.

Czyszczenie

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu kamień do pieczenia długo zachowa estetyczny wygląd i sprawność. Należy przestrzegać podanych niżej wskazówek.

- Wyjmować kamień do pieczenia z piekarnika dopiero po całkowitym wystygnięciu piekarnika.
- Do czyszczenia kamienia do pieczenia używać wody z płynem do mycia i gąbki, a do usuwania trudnych zabrudzeń spirali ze stali nierdzewnej.
- Jeżeli piekarnik jest wyposażony w funkcję samoczyszczenia (pirolizy), kamień do pieczenia można czyścić przy użyciu tej funkcji na czystej blasze wsuniętej do piekarnika na poziomie 2. Wybrać maksymalną intensywność czyszczenia.
- Łopatkę czyścić miękką gąbką i wodą z płynem do mycia. Suszyć łopatkę w pozycji stojącej.

pt

Aviso – Perigo de queimaduras!

A pedra para fazer pão fica muito quente. Retire-a do forno sempre com pegas ou luvas. Por princípio, coloque-a apenas sobre superfícies resistentes ao calor.

Aviso – Perigo de ferimentos!

A pedra para fazer pão é pesada. Segure-a bem com as duas mãos.

Causas de danos

Atenção!

- **Acumulação de calor:** Nunca coloque a pedra para fazer pão diretamente sobre o fundo do forno. Dá-se uma acumulação de calor e o forno fica danificado.
- **Riscos:** Não deposite a pedra para fazer pão sobre a porta do forno ou uma superfície de vidro. Podem surgir riscos.
- **Fissuras:** A pedra para fazer pão arrefece muito rapidamente com a colocação dos alimentos. Se fizer, por ex., várias pizzas, aqueça a pedra para fazer pão durante pelo menos 10 minutos após cada pizza. Caso contrário, a pedra para fazer pão pode ficar com fissuras.
- **Rachas:** Deixe a pedra para fazer pão arrefecer dentro do forno antes de a limpar. Se deitar a pedra para fazer pão quente em água fria ou a depositar sobre um pano húmido, podem ocorrer grandes tensões no material. A pedra para fazer pão pode quebrar-se.

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 estaladiça, 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.

Aquecer a pedra para fazer pão

Como proceder

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. Ajuste o calor superior e inferior e a temperatura recomendada para cozinhar.
4. Aqueça a pedra para fazer pão pelo menos durante 30 minutos.

Indicações sobre a cozedura

Coloque o alimento sobre a pedra para fazer pão com a pá de forno enfarinhada.

Tenha também em atenção as indicações de ajuste nas instruções de utilização para o seu forno.

No caso de refeições congeladas, observe as indicações do fabricante para o calor superior e inferior.

Retire o alimento cozinhado do forno com a pá de forno.

Sugestões

- Se, ao colocar, a pedra para fazer pão estiver o mais quente possível, a base da pizza fica mais crocante.
- Ao guarnecer pizzas alsacianas ou pizzas caseiras, evite que os resíduos da guarnição sejam a pedra para fazer pão.

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento da sua pedra para fazer pão. Respeite as seguintes recomendações.

- Retire a pedra para fazer pão apenas quando o forno tiver arrefecido na totalidade.
- Para a limpeza da pedra para fazer pão utilize solução à base de detergente e um pano esponja, para sujidade persistente utilize esfregões de espiral de aço inoxidável.
- Se o seu forno estiver equipado com limpeza automática (pirólise), pode limpar também a pedra para fazer pão colocando-a sobre um tabuleiro limpo no nível 2. Seleciona o nível de limpeza mais forte.
- Limpe a pá de forno com um pano esponja macio e solução à base de detergente. Coloque a pá de pé para secar.

ro

Avertizare – Pericol de arsuri!

Piatra de copt devine foarte caldă. Să o scoateți din cuptor întotdeauna cu lavete de bucătărie și mănuși de bucătărie. Asigurați-vă că o așezați numai pe suprafețe termorezistente.

Avertizare – Pericol de rănire!

Piatra de copt este grea. Luați-o permanent cu ambele mâini.

Cauzele daunelor

Atenție!

- **Acumularea de căldură:** Nu așezați piatra de copt direct pe placa de bază a cuptorului. Se ajunge la o acumulare de căldură, iar cuptorul este deteriorat.
- **Zgârietură:** Nu așezați piatra de copt pe ușa cuptorului sau pe o suprafață de sticlă. Pot apărea zgârieturi.
- **Fisuri:** Piatra de copt se răcește considerabil la contactul cu preparatul. Când coaceți mai multe pizza, reîncălziți piatra de copt după fiecare pizza, timp de cel puțin 10 minute. În caz contrar, piatra de copt se poate fisura.
- **Crăpături:** Lăsați piatra de copt să se răcească în cuptor înainte de curățare. Dacă puneți piatra de copt fierbinte în apă rece sau dacă o așezați pe un prosop umez, acest fapt poate conduce la tensiuni mari în material. Piatra de copt se poate crăpa.

Coacerea cu piatra de copt

Cu ajutorul pietrei de copt puteți face pâine de casă și chifle, cu ușurință și în condiții de siguranță. Precum și gustări delicioase, cum ar fi tarta flambată, quiche și pizza, proaspete sau congelate, obțineți un blat crocant, comparabil cu al produselor coapte într-un cuptor de piatră.

Piatra de copt fierbinte transferă foarte repede temperaturile ridicate la alimente și astfel se poate forma crusta tipică de patiserie. Porii de pe suprafață se închid repede, iar produsele de patiserie rămân astfel foarte suculente și moi.

Încălzirea pietrei de copt

Procedați după cum urmează

1. Așezați grătarul la înălțimea 2 în cuptor sau la înălțimea 1 în cuptorul compact.
2. Așezați piatra de copt pe grătar.
3. Setati încălzirea superioară/inferioară și temperatura recomandată pentru produsul dumneavoastră de patiserie.
4. Încălziți piatra de copt timp de cel puțin 30 de minute.

Sugestii pentru coacere

Așezați produsul de patiserie cu paleta presărată cu făină pe piatra de copt încălzită. De asemenea, respectați și instrucțiunile de reglare din manualul de utilizare a cuptorului dvs. Pentru alimentele congelate, să respectați instrucțiunile producătorului în ceea ce privește încălzirea superioară/inferioară. Scoateți produsul de patiserie copt din cuptor, cu ajutorul paletii.

Recomandări

- Dacă piatra de copt este cât mai caldă posibil la contactul cu produsul, blatul de pizza devine mai crocant.
- Evitați murdărirea cu resturi a pietrei de copt, atunci când realizați tarta flambată sau pizza de casă.

Curățarea

Pentru ca aparatul dumneavoastră să aibă un aspect optim și să fie funcțional pentru un timp îndelungat, efectuați cu regularitate întreținerea și curățarea temeinică a acestuia. Respectați următoarele recomandări.

- Scoateți piatra de copt numai atunci când cuptorul s-a răcit complet.
- Utilizați pentru curățare detergent și un burete pentru a îndepărta murdăria de pe spiralele din oțel inoxidabil.
- În cazul în care, cuptorul este echipat cu autocurățare automată (piroliză), puteți curăța piatra de copt pe o tavă pentru coacere curată, la înălțimea 2. Selectați cel mai puternic nivel de curățare.
- Curățați paleta cu un burete moale și cu detergent. Așezați paleta pentru a se usca.

Предупреждение – опасность ожога!

Камень для выпечки сильно нагревается. Всегда вынимайте его из духового шкафа прихватками или кухонными рукавицами. Ставьте камень для выпечки только на жаропрочные поверхности.

Предупреждение – опасность травмирования!

Камень для выпечки тяжелый. Беритесь за него надежно обеими руками.

Причины повреждений

Внимание!

- **Аккумуляция тепла:** ни в коем случае не кладите камень для выпечки непосредственно на дно духового шкафа. Это приводит к аккумуляции тепла и повреждению духового шкафа.
- **Царапины:** не кладите камень для выпечки на дверцу духового шкафа или на стеклянную поверхность. Это может привести к появлению царапин.
- **Трещины:** камень для выпечки сильно охлаждается, когда на него кладут приготавливаемые блюда. Если вы, например, выпекаете несколько пицц, то после выпекания каждой пиццы нужно разогревать камень для выпечки не менее 10 минут. В противном случае на камне для выпечки могут образоваться трещины.
- **Раскалывание:** перед очисткой камня для выпечки дайте ему остыть в духовом шкафу. Если положить горячий камень для выпечки в холодную воду или на влажное полотенце, это может привести к большим напряжениям внутри материала. Камень для выпечки может расколоться.

Выпекание с использованием камня для выпечки

Камень для выпечки позволит вам просто и надежно испечь самодельный хлеб и булочки. Несладкие закуски, например, тарт фламбе, киш и пицца, свежие или замороженные, также приобретут хрустящий низ, как будто они выпекались в каменной печи.

Горячий камень для выпечки очень быстро передает высокую температуру на продукты, благодаря чему образуется характерная для выпечки корочка. Поры на поверхности теста закрываются очень быстро, поэтому выпечка остается мягкой и воздушной.

Разогрев камня для выпечки

Последовательность действий

1. Установите решетку на уровень 2 в духовой шкафу или на уровень 1 в компактный духовой шкаф.
2. Положите камень для выпечки на решетку.
3. Установите «Верхний/нижний жар» и рекомендованную температуру для вашей выпечки.
4. Разогревайте камень для выпечки не менее 30 минут.

Указания для выпекания

Уложите выпечку на разогретый камень для выпечки, используя посыпанную мукой хлебопекарную лопатку. Соблюдайте также указания по настройкам из инструкции по эксплуатации вашего духового шкафа.

При использовании замороженных блюд соблюдайте указания производителя по верхнему/нижнему жару. Выньте готовую выпечку из духового шкафа при помощи хлебопекарной лопатки.

Советы

- Корж пиццы будет более хрустящим, если при размещении пиццы камень для выпечки будет максимально разогрет.
- При размещении начинки на тарте фламбе или на пицце собственного приготовления следите за тем, чтобы начинка не загрязняла камень для выпечки.

Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш камень для выпечки надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Соблюдайте следующие указания.

- Вынимайте камень для выпечки только после его полного охлаждения.
- Используйте для очистки камня для выпечки мыльный раствор и мягкую губку, а для удаления приставших загрязнений – спираль из нержавеющей стали.
- Если ваш духовой шкаф оснащен автоматической (пиролизной) системой самоочистки, вы можете очистить с ее помощью также камень для выпечки, положив его на чистый противень на уровень 2. Используйте самый сильный режим очистки.
- Хлебопекарную лопатку очищайте мягкой губкой и мыльным раствором. Поставьте лопатку для просыхания.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Kameň na pečenie je veľmi horúci. Vždy ho vyberajte z rúry na pečenie pomocou chňapiek. Odkladajte ho výlučne na povrchy odolné voči vysokým teplotám.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Kameň na pečenie je ťažký. Pevne ho uchopte oboma rukami.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- **Hromadenie tepla:** Kameň na pečenie nikdy neodkladajte priamo na dno rúry na pečenie. Dochádza k hromadeniu tepla a následnému poškodeniu rúry na pečenie.
- **Škrabance:** Kameň na pečenie neodkladajte na dverka rúry na pečenie ani na sklenený povrch. Povrch by sa mohol poškrabať.
- **Praskliny:** Kameň na pečenie sa po položení jedla výrazne ochladí. Ak napríklad pečiete viac pizz, po každej pizzi znova nahrievajte kameň na pečenie najmenej 10 minút. Inak by mohol kameň na pečenie popraskať.
- **Trhliny:** Kameň na pečenie nechajte pred čistením vychladnúť v rúre na pečenie. Ak ponoríte horúci kameň na pečenie do studenej vody alebo ho položíte na vlhkú utierku, môže dôjsť v materiáli k veľkému pnutiu. Kameň na pečenie by mohol puknúť.

Pečenie s kameňom na pečenie

S kameňom na pečenie bude príprava domáceho chleba a žemlí 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 prenáša vysoké teploty rýchlo na potraviny, vďaka čomu sa vytvorí typická kôrka pečiva. Póry na povrchu sa rýchlo uzatvoria a pečivo tak zostane mimoriadne jemné a vláčne.

Nahrievanie kameňa na pečenie

Postupujte takto

1. Posuňte rošt do výšky 2 v rúre na pečenie alebo do výšky 1 v kompaktnnej rúre na pečenie.
2. Položte kameň na pečenie na rošt.
3. Nastavte horný/dolný ohrev a odporúčanú teplotu pre pečivo.
4. Kameň na pečenie nahrievajte najmenej 30 minút.

Pokyny na pečenie

Pomocou pomúčenej sádzacej lopaty položte pečivo na nahriaty kameň na pečenie.

Rešpektujte aj pokyny na nastavenie uvedené v návode na použitie rúry na pečenie.

V prípade hlboko zmrazených potravín rešpektujte údaje výrobcu pre horný/dolný ohrev.

Hotové pečivo vyberte pomocou sádzacej lopaty z rúry na pečenie.

Tipy

- Čím horúcejší je kameň na pečenie pri vkladaní, tým chrumkavejší bude spodok pizze.
- Pri ukladaní oblohy na koláč Flammkuchen alebo vlastnoručne pripravenú pizzu zabráňte tomu, aby zvyšky oblohy znečistili kameň na pečenie.

Čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane kameň na pečenie dlho pekný a funkčný. Rešpektujte preto nasledujúce pokyny.

- Kameň na pečenie vyberte až vtedy, keď je rúra na pečenie úplne vychladnutá.
- Na čistenie kameňa na pečenie používajte umývací roztok a penovú utierku, na silné znečistenie použite drôtenku z ušľachtilej ocele.
- Ak je rúra na pečenie vybavená automatickým samočistením (pyrolýzou), môžete zároveň vyčistiť aj kameň na pečenie. Položte ho na plech na pečenie do výšky 2. Nastavte najsilnejší stupeň čistenia.
- Sádzaciu lopatu vyčistite mäkkou penovou utierkou a umývacím roztokom. Lopatu odložte a nechajte vyschnúť.

sl

Opozorilo – nevarnosť opeklín!

Kamnita plošča za peko postane zelo vroča. Iz pečice jo vzemite vedno s kuhinjsko krpo ali rokavicami za peko. Načeloma ploščo odložite le na površine, ki so odporne na vročino.

Opozorilo – nevarnosť poškodb!

Kamnita plošča za peko je težka. Dobro jo primite z obema rokama.

Vzroki poškodb

Pozor!

- **Zastoj toplote:** kamnite plošče za peko nikoli ne polagajte neposredno na dno pečice. Pod ploščo pride do zastoja toplote in pečica se poškoduje.
- **Praske:** kamnite plošče za peko ne odlagajte na vrata pečice ali na drugo stekleno površino. Površina se lahko opraska.
- **Razpoke:** kamnita plošča za peko se pri polaganju jedi nanjo zelo ohladi. Če želite npr. speči več pic, kamnito ploščo za peko po vsaki pečenju pici ponovno segrevajte vsaj 10 minut. Sicer lahko kamnita plošča za peko razpoka.
- **Večje razpoke:** pustite, da se kamnita plošča za peko pred čiščenjem v pečici ohladi. Če vročo kamnito ploščo za peko potopite v mrzlo vodo ali jo odložite na vlažno krpo, lahko pride do velikih napetosti v materialu. Kamnita plošča za peko lahko počni na več delov.

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 quiche, bodisi sveži ali zamrznjeni, bodo dobili hrustljivo dno, kot bi jih bili pekli v lončeni peci. 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 sočen in mehak.

Segrevanje kamnite plošče za peko

Kako postopati

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

Napotki za peko

Pekovski izdelek postavite na segreto kamnito ploščo za peko s pomočjo z moko potresenega loparja za peko pic. Upoštevate tudi napotke glede nastavitve pečice, ki so navedeni v navodilih za uporabo pečice.

Pri zamrznjenih jedeh upoštevajte proizvajalčeva navodila za zgornje in spodnje gretje.

S pomočjo loparja za peko pic vzemite končan izdelek iz pečice.

Namigi

- Če je kamnita plošča za peko pri nameščanju pice kar se da vroča, bo dno pice bolj hrustljivo.
- Pri oblaganju alzaške pice ali domače pice upoštevajte, da ostanki oblog umažejo kamnito ploščo za peko.

Čišćenje

Če kamnito ploščo za peko vestno negujete in čistite, bo dolgo ostala lepa in funkcionalna. Upošteвайте naslednje napotke.

- Kamnito ploščo za peko odstranite šele, ko se pečica popolnoma ohladi.
- Za čišćenje kamnite plošče za peko uporabite milnico in mehko krpo, za trdovratnejšo umazanijo pa spiralo iz nerjavečega jekla.
- Če je vaša pečica opremljena z avtomatskim samodejnim čišćenjem (pirolizo), lahko hkrati očistite tudi kamnito ploščo za peko na čistem pekaču na višini 2. Izberite najvišjo stopnjo čišćenja.
- Lopar za peko pic očistite z mehko krpo in milnico. Lopar za peko pic za sušenje postavite navpično.

sq

Paralajmërim – Rrezik djegieje!

Pllaka e gurit për pjekje nxehtet shumë. Nxirreni atë nga furra gjithmonë duke e kapur me peceta ose me doreza kuzhine. Vendoseni me kujdes vetëm mbi sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.

Paralajmërim – Rrezik lëndimi!

Pllaka e gurit për pjekje është e rëndë. Mbajeni duke e kapur fort me të dyja duart.

Shkaqet për dëmtime

Kujdes!

- **Grumbullimi i nxehtësisë:** Asnjëherë mos e vendosni pllakën e gurit për pjekje direkt mbi bazamentin e furrës. Tek ajo ndodh grumbullim i nxehtësisë dhe furra do të dëmtohet.
- **Gërvishtjet:** Mos e vendosni pllakën e gurit për pjekje mbi derën e furrës ose mbi një sipërfaqe xhami. Mund të shkaktohen gërvishtje.
- **Plasaritje:** Pllaka e gurit për pjekje ftohet ndjeshëm nga vendosja e ushqimeve mbi të. Nëse keni për të pjekur, p.sh. disa pica, nxeheni sërisht pllakën e gurit pas çdo pice të paktën për 10 minuta. Në të kundërt, pllaka e gurit për pjekje mund të pësojë plasaritje.
- **Çarjet:** Përpara pastrimit lëreni pllakën e gurit të ftohet brenda në furrë. Kur e futni në ujë pllakën e nxehtë të gurit për pjekje ose kur e vendosni atë mbi një leckë të lagur, materiali mund t'i nënshtrohet tensioneve shumë të mëdha. Pllaka e gurit për pjekje mund të çahet.

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.

Pllaka e nxehtë e gurit për pjekje 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.

Nxehja e pllakës prej guri për pjekje

Procedura

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. Ndizni ngrohjen lart/poshtë dhe vendosni temperaturën e rekomanduar për gatimin tuaj.
4. Nxeheni pllakën e gurit për pjekje të paktën për 30 minuta.

Udhëzime për pjekjen

Shtrojeni gatimin për pjekje mbi pllakën e nxehtur të gurit me anë të lopatës për pjekje të lyer me miell.

Mbani parasysh edhe udhëzimet e përshtatjes në manualin e përdorimit për furrën tuaj.

Në rastin e gatimeve të ngrira, respektoni të dhënat e prodhuesit për ngrohjen lart/poshtë.

Nxirreni gatimin e përfunduar nga furra me ndihmën e lopatës për pjekje.

Këshilla

- Kur pllaka gurit për pjekje është e nxehtë në momentin e shtrimit, fundi i picës do të bëhet më krokant.
- Gjatë vendosjes së pites që piqet në flakë ose picave të bëra vetë evitoni ndotjen e pllakës së gurit nga mbetjet e materialeve të mbushjes.

Pastrimi

Në rast se kujdeseni dhe e pastroni si duhet pllakën e gurit për pjekje, ajo do të jetë në gjendje të mirë dhe funksionale për një kohë të gjatë. Mbani parasysh udhëzimet më poshtë.

- Nxirreni pllakën e gurit jashtë vetëm kur furra të jetë ftohur plotësisht.
- Për pastrimin e pllakës së gurit për pjekje përdorni ujë me detergjent larës dhe një leckë të butë; për ndotjet e forta përdorni rretë teli.
- Nëse furra juaj është e pajisur me funksionin e vetëpastrimit automatik (Piroliza), atëherë ju mund ta pastroni pllakën e gurit bashkë me furrën duke e vendosur në një tavë të pastër në nivelin 2. Zgjidhni nivelin më intensiv të pastrimit.
- Pastroni lopatën për pjekje me një sfungjer të butë dhe ujë e detergjent larës. Lëreni në këmbë lopatën që të thahet.

Upozorenje – opasnost od opekotina!

Keramička ploča se jako zagreva. Uvek je vadite iz pećnice koristeći držače za lonce ili kuhinjske rukavice. Odlažite je samo na površinama koje su otporne na toplotu.

Upozorenje – opasnost od povrede!

Keramička ploča je teška. Držite je čvrsto rukama.

Uzroci oštećenja

Pažnja!

- **Akumulisanje toplote:** Keramičku ploču nikada nemojte stavljati direktno na dno pećnice. Tako dolazi do akumulisanja toplote i pećnica se oštećuje.
- **Ogrebotine:** Keramičku ploču nemojte odlagati na vrata pećnice ili na staklenu površinu. Mogu da nastanu ogrebotine.
- **Naprnuća:** Keramička ploča se intenzivno hladi kada se na nju postavi hrana. Ako npr. pečete više pica, nakon svake pice keramičku ploču ponovo zagrevajte najmanje 10 minuta. U suprotnom, na keramičkoj ploči mogu da nastanu pukotine.
- **Punktotine:** Pre čišćenja keramičku ploču ostavite u pećnici da se ohladi. Ako vreću keramičku ploču stavite u hladnu vodu ili na vlažnu krpu, može da dođe do velike napregnutosti materijala. Keramička ploča bi mogla da se razmrskava.

Pečenje na keramičkoj ploči

Pomoću keramičke ploče možete sasvim jednostavno i sigurno da sami pripremite hleb i zemičke. Takođe i lagani obroci poput tartova, kišea i pica, bilo sveži ili zamrznuti, dobijaju hrskavu podlogu, gotovo kao da su pečeni u kamenoj peći. Vrela keramička 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.

Zagrevanje keramičke ploče

Postupite na sledeći način

1. Pomerite rešetku na visinu 2 u pećnici ili na visinu 1 u kompaktnoj pećnici.
2. Postavite keramičku ploču na rešetku.
3. Podesite zagrevanje odozgo/odozdo i preporučenu temperaturu za vaše pecivo.
4. Keramičku ploču zagrevajte najmanje 30 minuta.

Napomene za pečenje

Pomoću lopate za pecivo posute brašnom stavite pecivo na zagrejanu keramičku ploču. Obratite pažnju i na napomene za podešavanje u uputstvu za upotrebu pećnice. Kod duboko zamrznutih jela vodite računa o uputstvima proizvođača za zagrevanje odozgo/odozdo. Gotovo pecivo izvadite iz pećnice pomoću lopate za pecivo.

Preporuke

- Ako je keramička ploča već vrela kada se stavi pica, kora pice će biti hrskavija.
- Pri nadevanju tarta ili pice koju ste sami napravili pazite da ostaci nadeva ne zaprljaju keramičku ploču.

Čišćenje

Ako je pažljivo negujete i čistite, keramička ploča će dugo ostati lepa i funkcionalna. Obratite pažnju na sledeće napomene.

- Izvadite keramičku ploču tek kada se pećnica potpuno ohladi.
- Za čišćenje pećnice upotrebljavajte sapunicu, a za čišćenje tvrdokorne prljavštine na spiralama od inoksa upotrebljavajte sunđerastu krpu.
- Ukoliko je vaša pećnica opremljena funkcijom samostalnog čišćenja (piroliza), možete u njoj očistiti i keramičku ploču tako što je postavite na pleh za pečenje na visini 2. Izaberite najjači stepen čišćenja.
- Lopatu za pecivo očistite mekom sunđerastom krpom i sapunicom. Odložite lopatu da se osuši.

Varning - Risk för brännskador! Bakstenen blir mycket varm. Använd alltid grytappar eller grytvantar när du tar ut den ur ugnen. Ställ alltid ned den enbart på värmetåliga ytor.

Varning - Risk för personskador! Bakstenen är tung. Håll i den stadigt med båda händerna.

Orsaker till skador

Obs.!

- **Värmestockning:** Lägg aldrig bakstenen direkt på ugnens botten. Då uppstår värmestockning och ugnen kan skadas.
- **Repor:** Lägg inte bakstenen mot ugnsluckan eller mot en glasyta. Den kan orsaka repor.
- **Sprickor:** Bakstenen svalnar snabbt när matvarorna läggs på. Om du t.ex. gräddar flera pizzor måste du värma upp bakstenen igen i minst 10 minuter efter varje pizza. nars kan sprickor bildas i bakstenen.
- **Brott:** Låt bakstenen svalna i ugnen innan du rengör den. Om du lägger den heta bakstenen i kallt vatten eller på en fuktig trasa kan starka spänningar uppstå i materialet. Bakstenen kan bryta.

Gräddning med baksten

Med bakstenen får du enkelt och säkert lyckade hembakade limpor och bullar. Också rejäla snacks som flammkuchen, quiche och pizzor, färska eller djupfrysta, får en knaprig botten, nästan som om de hade gräddats i stenugtn. Den varma bakstenen överför mycket snabbt de höga temperaturerna till matvarorna, så att den typiska bakverksskorpan kan bildas. Porerna i ytan sluter sig snabbt och bakverket håller sig då mycket saftigt och mjukt.

Uppvärmning av bakstenen

Gör så här

1. Sätt in gallret på fals 2 i ugnen eller på fals 1 i kompaktnugnen.
2. Lägg bakstenen på gallret.
3. Ställ in över-/undervärme och den rekommenderade temperaturen för ditt bakverk.
4. Värm upp bakstenen under minst 30 minuter.

Tips för gräddningen

Lägg bakverket på den uppvärmda bakstenen med en mjölad brödspade. Följ också inställningsanvisningarna i bruksanvisningen för ugnen. För djupfrysta rätter bör du följa tillverkarens uppgifter beträffande över-/undervärme. Ta ut det färdiga bakverket ur ugnen med brödspaden.

Tips

- Om bakstenen är så het som möjligt när du lägger på pizzabotten blir den knaprigare.
- När du lägger pålägg på hemlagad pizza eller flammkuchen bör du undvika att få påläggsrester på bakstenen.

Rengöring

Om du sköter om och rengör bakstenen omsorgsfullt håller den sig snygg och funktionsduglig länge. Följ de här anvisningarna:

- Ta inte ut bakstenen förrän ugnen har svalnat helt.
- Rengör bakstenen med diskmedelslösning och svampduk. Använd en rostfri stålsvamp till hårt fastsittande smuts.
- Om ugnen är försedd med automatisk självrengöring (pyrolys) kan du samtidigt rengöra bakstenen på en ren bakplåt på fals 2. Välj det kraftigaste rengöringssteget.
- Rengör brödspaden med en mjuk svampduk och diskmedelslösning. Låt brödspaden torka i upprätt läge.

tr

Uvarı – Yanma tehlikesi!

Fırın taşı çok sıcak olur. Fırın taşı her zaman fırın tutacağı veya fırın eldiveni ile fırından çıkartın. Fırın taşı prensip olarak her zaman ısıya karşı dayanıklı yüzeylerin üzerine koyun.

Uvarı – Yaralanma tehlikesi!

Fırın taşı çok ağırdır. Fırın taşı iki elinizle sıkı bir şekilde tutun.

Hasar sebepleri

Dikkat!

- **Isı birikmesi:** Fırın taşı asla doğrudan fırın tabanının üzerine koymayın. Isı birikmesi meydana gelir ve fırın hasar görür.
- **Çizilme:** Fırın taşı, fırın kapağının veya cam bir yüzeyin üzerine koymayın. Aksi durumda çizilebilir.
- **Çatlaklar:** Fırın taşı, yiyeceklerin üzerine koyulması sonucu çok fazla soğur. Örneğin birden fazla pizza pişirdiğinizde, fırın taşı her pizzadan sonra tekrar en az 10 dakika süresince ısıtın. Aksi takdirde fırın taşı çatlayabilir.
- **Yarıklar:** Fırın taşı temizlemeden önce fırında soğumasını bekleyin. Sıcak fırın taşı soğuk suya koyduğunuzda veya nemli bir bezin üzerine koyduğunuzda, malzeme yüksek ısı nedeniyle kırılabilir. Fırın taşı çatlayıp parçalanabilir.

Fırın taşı ile pişirme

Fırın taşı ile ekmekleri kolayca ve güvenli bir şekilde kendiniz yapabilirsiniz. Taze veya derin dondurulmuş tart, kış ve pizza gibi yiyeceklerin de tabanı taş fırında yapılmış gibi çıtır çıtır olur. Sıcak fırın taşı, yüksek sıcaklıkları çok hızlı bir şekilde yiyeceğe aktarır ve bu şekilde tipik, çıtır çıtır kabuklar oluşur. Yüzeydeki gözenekler hızlı bir şekilde kapanır ve pişirilen yiyecek böylece çok sulu ve gevşek kalır.

Fırın taşının ısıtılması

Yapılması gerekenler

1. Izgaranı yükseklik 2'de fırının veya yükseklik 1'de kompakt fırının içine itin.
2. Fırın taşı izgaranın üstüne koyun.
3. Üstten/alttan ısıtmayı ve pişireceğiniz yiyecek için önerilen sıcaklığı ayarlayın.
4. Fırın taşı en az 30 dakika süresince ısıtın.

Pişirme ile ilgili bilgiler

Pişireceğiniz yiyeceği, unlanmış fırın sürgüsü ile ısıtılmış fırın taşının üzerine koyun.

Fırınınızın kullanım kılavuzunda yer alan ayar bilgilerini de dikkate alın.

Derin dondurulmuş yiyeceklerde de üstten/alttan ısıtma için üretici bilgilerini dikkate alın.

Hazır yiyeceği fırın sürgüsü ile fırından çıkartın.

Yararlı bilgiler

- Fırın taşı yerleştirildiğinde mümkün olduğunca sıcak ise pizzanın tabanı daha çıtır çıtır olur.
- Tartın veya kendi yaptığınız pizzanın üzerine malzeme koyarken, malzeme artıklarının fırın taşıyı kirletmesine izin vermeyin.

Temizleme

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda fırın taşınız uzun süre çalışmaya devam eder. Lütfen aşağıdaki uyarılara dikkat ediniz.

- Fırın taşı ancak fırın tamamen soğuduğunda çıkartın.
- Fırın taşı temizlemek için deterjanlı su ve bir sünger bez, inatçı kirler için paslanmaz çelik temizleme teli kullanın.
- Fırınınız otomatik bir kendi kendine temizlik (piroliz) ile donatılmışsa, fırın taşı temiz bir fırın tepsi üzerinde yükseklik 2'de birlikte temizleyebilirsiniz. En güçlü temizleme seviyesini seçin.
- Fırın sürgüsünü yumuşak bir sünger bezle ve deterjanlı suyla temizleyin. Sürgüyü kuruması için dik bir şekilde koyun.

Попередження — небезпека опіку!

Пекарський камінь сильно нагрівається. Ніколи не виймайте його з духової шафи голіруч, користуйтеся ганчіркою або рукавичкою. Ставте виріб лише на жаростійкі поверхні.

Попередження — небезпека травмування!

Пекарський камінь важкий. Беріть його обіруч і тримайте міцно.

Можливі причини пошкодження**Увага!**

- **Нагромодження тепла:** ніколи не кладіть пекарський камінь просто на дно духової шафи. У такому разі нагромадиться тепло й духові шафа зазнає шкоди.
- **Подряпини:** не кладіть пекарський камінь на дверцята духової шафи. Можуть утворитися подряпини.
- **Тріщини:** коли на пекарський камінь кладуть продукти, він сильно охолоджується. Якщо треба спекти кілька піц поспіль, прогрівайте пекарський камінь щонайменше 10 хвилин після кожної піци. Інакше пекарський камінь може розтріскатися.
- **Лускання:** перш ніж мити пекарський камінь, дайте йому охолонути в духовій шафі. Якщо покласти гарячий пекарський камінь у холодну воду або на мокру ганчірку, у матеріалі можуть виникнути значні напруги. Пекарський камінь може луснути.

Випікання на пекарському камені

За допомогою пекарського каменя можна самотужки пекти смачні хлібобулочні вироби. А такі страви, як тарт-фламбе, кіш і піца матимуть хрустку скоринку, наче зі справжньої кам'яної печі, навіть якщо готувати їх із заморожених напівфабрикатів. Гарячий пекарський камінь дуже швидко передає високі температури на продукти, завдяки чому утворюється характерна хрустка скоринка. Пори на поверхні швидко затуляються, тому печені вироби не пересихають і зберігають пухкість.

Розігрівання пекарського каменя**Послідовність дій**

1. Вставте решітку на висоту 2 в духову шафу або на висоту 1 у компактну духову шафу.
2. Покладіть пекарський камінь на решітку.
3. Увімкніть верхнє/нижнє нагрівання й установіть рекомендовану для вашого печива температуру.
4. Нагрівайте пекарський камінь щонайменше 30 хвилин.

Вказівки щодо випікання

Класти вироби на розігрітий камінь слід посипаною борошном лопаткою.

Зважайте на вказівки з настроювання, наведені в інструкції з експлуатації вашої духової шафи.

Готуючи заморожені напівфабрикати, зважайте на настанови їхніх виробників щодо верхнього/нижнього нагрівання.

Готові випечені вироби слід діставати з духової шафи лопаткою.

Поради

- Що гарячіший пекарський камінь у момент викладення, то хрусткіший буде низ піци.
- Коли готуєте тарт-фламбе або саморобну піцу, не допускайте потрапляння начинки на пекарський камінь.

Очищення

Якщо пекарський камінь регулярно чистити й добре за нього дбати, він довго зберігатиме гарний вигляд і роботоспроможність. Виконуйте наведені далі вказівки.

- Виймайте пекарський камінь, лише коли духові шафа повністю охолоне.
- Мийте пекарський камінь лужним розчином і губкою, стійкий бруд видаляйте сталевими мачулками.
- Якщо в духовій шафі є автоматичне самоочищення (піроліз), пекарський камінь теж можна чистити в цей спосіб, поклавши його на чисте деко на висоті 2. Виберіть найвищий ступінь чищення.
- Лопатку слід мити м'якою губкою й лужним розчином. Поставте лопатку, щоб вона висохла.

UZ

Ogohlantirish – yong'in xavfi! Pishgan g'isht qaynoq bo'ladi. Pechdan olishda doim latta yoki qo'iqop ishlatilgan. Uni doim issiqqa chidamli sirtga qo'ying.

Ogohlantirish – jarohat olish xatari bor! Pishgan g'isht og'ir bo'ladi. Ikkala qo'l bilan mahkam ushlang.

Ziyonlar uchun sabablar**Diqqat!**

- **Issiqlik to'planishi:** hech qachon pishgan g'ishtni bevosita pech tubiga qo'ymang. Bunda issiqlik to'planib, pechga shikast yetishi mumkin.
- **Tirnalish:** pishgan g'ishtni pech eshigiga yoki shishali sirtga qo'ymang. Tirlanishi mumkin.
- **Darz ketish:** taom joylashtirganda pishgan g'isht soviydi. Masalan, bir nechta pitsa pishsangiz, har bir pitsani tayyorlagandan keyin pishgan g'ishtni kamida 10 daqiqa qizdiring. Aks holda pishgan g'isht darz ketishi mumkin.
- **Yoriq:** tozalashdan oldin pishgan g'ishtning pechda sovishini kuting. Agar qaynoq g'ishtni sovuq suvga yoki nam mato ustiga qo'ysangiz, materialda qattiq kuchlanish yuzaga keladi. Pishgan g'isht sinib ketishi mumkin.

Pishgan g'isht yordamida pishirish

Pishgan g'isht yordamida uy noni va bulochkalarni osongina yopish mumkin. Yangi yoki muzlatilgan tart flambe, kish va pitsa kabi ajoyib yeguliklar xuddi tosh pechda pishirilgandek tagi qirsildoq bo'ladi. Pishgan g'isht taomlarga yuqori haroratni juda tez yetkazadi va shu orqali xamirda jild hosil qiladi. Sirdagi kovakchalar tezda yopiladi va non mahsuloti shirali va yumshoq holda qoladi.

Pishgan g'ishtni qizdirish

Quyidagilarni amalga oshirish kerak

1. Pechdagi 2-balandlikka yoki kompakt pechdagi 1-balandlikka panjarani qo'ying.
2. Panjaraga pishga g'isht qo'ying.
3. Xamir uchun tavsiya etilgan yuqori/past harorat hamda tavsiya etilgan haroratni o'rnating.
4. Pishgan g'ishtni kamida 30 daqiqa qizdiring.

Pishirish bo'yicha ko'rsatmalar

Xamirni un sepilgan kurakcha yordamida qizdirilgan pishgan g'isht ustiga qo'ying. Bundan tashqari pechingizni ishlatish qo'llanmasidagi o'rnatish ko'rsatmalariga amal qiling. Muzlatilgan taomlar uchun tepada/pastda isitish bo'yicha ishlab chiqaruvchining ko'rsatmalariga amal qiling. Tayyor xamirni pechdan maxsus kurakcha yordamida oling.

Maslahat

- Qo'yish paytida pishgan g'isht o'ta qaynoq bo'lsa, jildi yanada qizarib pishadi.
- Tart flambe yoki pitsa pishirishda g'ishtda qoldiqlar qolib ketmasin.

Yuvish

Yaxshilab qaralgan va tozalangan g'isht ko'rinishini yo'qotmaydi va uzoq vaqt ish beradi. Quyidagi ko'rsatmalarga amal qiling.

- Pech to'liq soviganidan keyingina pishgan g'ishtni olib tashlang.
- Pishgan g'ishtni tozalash uchun sovunli suv va gubkali mato ishlatilgani, ketmaydigan qoldiqlarni zanglamaydigan po'lat sim bilan ketkazing.
- Agar pechingiz o'zini avtomatik tozalash (piroliz) funksiyasiga ega bo'lsa, pishgan g'ishtni toza tovaga solib, 2-balandlikda tozalashingiz mumkin. Tozalashning eng kuchli darajasini tanlang.
- Maxsus kurakchani yumshoq gubka va chayish vositasi bilan tozalang. Maxsus kurakchani quritishga qoldiring.

zh

警告 - 灼伤的危险！

烘焙石在使用后会变得非常烫。请务必使用隔热垫或隔热手套将其从烤箱取出。原则上仅限将其放置于耐高温的工作台面上。

警告 - 受伤的危险！

烘焙石具有一定的重量。请同时用双手紧握拿取。

损坏原因

注意！

- 聚热：请勿将烘焙石直接放置于烤箱底部。烤箱会因聚热而导致损坏。
- 刮痕：请勿将烘焙石放置于烤箱门或玻璃表面上。可能会造成刮痕。
- 裂缝：烘焙石会因食物放置其上而快速冷却。若您需要烤制数块披萨，请在烤完每块披萨后至少再将烘焙石加热 10 分钟。否则烘焙石可能出现裂缝。
- 破裂：请待烘焙石在烤箱内完全冷却后再进行清洁。若将高温的烘焙石放入冷水或放置于湿布上，可能会使材料产生较大的张力。烘焙石可能会破裂。

使用烘焙石烘焙

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。

加热烘焙石

请按如下方式操作

1. 将烤架放置于烤箱的第 2 层或紧凑型烤箱的第 1 层。
2. 再将烘焙石放置于烤架上。
3. 选择上/下加热模式并设置建议的饼皮温度。
4. 将烘焙石加热至少 30 分钟。

烘焙注意事项

以洒上面粉的木铲将饼皮置于加热的烘焙石上。请同时遵守烤箱操作说明书中的设置须知。请按照制造商对上/下加热模式之说明加热冷冻食品。使用木铲将烤好的饼皮从烤箱取出。

提示

- 若烘焙石能够在饼皮放置其上时尽可能地维持热度，披萨饼皮将变得更加酥脆。
- 将配料铺在阿尔萨斯薄饼或自制的披萨上时，应避免配料残留物弄脏烘焙石。

清洁

有了适当的维护和清洁，您的烘焙石将长保美观并功能健全。请注意下列的注意事项。

- 只有当烤箱完全冷却后才能取出烘焙石。
- 请使用洗洁液和海绵清洁烘焙石，对于顽固的污垢，请使用钢刷清洁。
- 若您的烤箱搭载自动自清洁功能（高温分解），您可以将烘焙石置于烤箱第 2 层的干净烤盘上一同清洁。选择最强的清洁级别。
- 使用柔软的海绵布和洗洁液清洁木铲。将木铲放置晾干。

العناية الجيدة بحجر الخبيز وتنظيفه باهتمام تحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. يُرجى مراعاة الإرشادات التالية.

- لا تُخرج حجر الخبيز إلا بعدما يبرد فرن الطهي تمامًا.
- لتنظيف حجر الخبيز، استخدم محلولاً صابونياً للتنظيف وقطعة من الاسفنج، إزالة البقع العنيدة عن الأعين الحلزونية الفولاذية.
- إذا كان فرن الطهي الخاص بك مجهزاً بوظيفة التنظيف الذاتي التلقائي (التحلل الحراري)، فيمكنك تنظيف حجر الخبيز بداخله على صفيحة خبز نظيفة بالمستوى 2. قم باختيار أقوى درجات التنظيف.
- قم بتنظيف المخباز باستخدام محلول صابوني للغسيل وقطعة من الاسفنج. دع المخباز لييجف.

تحذير خطر الاحتراق!
يصبح حجر الخبيز ساخناً جداً. أخرجه دائماً من فرن الطهي وأنت ترتدي قفازات الفرن أو قفازات المطبخ. ضعه دائماً على الأسطح المقاومة للحرارة فقط.

تحذير خطر الإصابة!
حجر الخبيز ثقيل الوزن. أمسكه بإحكام بكتلي يديك.

أسباب الأضرار

تنبيه!

- تراكم الحرارة: لا تضع حجر الخبيز على أرضية فرن الطهي مباشرةً أبداً. حيث ستراكم الحرارة ويتعرض فرن الطهي للضرر.
- الخدوش: لا تضع حجر الخبيز على باب فرن الطهي أو على أي سطح زجاجي. فقد يتسبب في خدوش.
- الشقوق: يبرد حجر الخبيز بشدة عند وضع الأطعمة. فعلى سبيل المثال، عندما تقوم بخبز عدة فطائر بيتزا، سخّن حجر الخبيز بعد كل فطيرة بيتزا لمدة 10 دقائق على الأقل. وإلا قد تظهر الشقوق على حجر الخبيز.
- الشروخ: دع حجر الخبيز يبرد في فرن الطهي قبل تنظيفه. عند وضع حجر الخبيز الساخن في ماء بارد أو على فوطة رطبة، فقد تتكوّن به جهود عالية. وقد تظهر الشروخ على حجر الخبيز.

هشدار خطر سوختگی!
سینی فر سنگی بسیار داغ می‌شود. همیشه با استفاده از دستگیره یا دستکش مخصوص آن را از فر دربیاورید. آن را صرفاً روی سطوحی بگذارید که در برابر حرارت مقاوم هستند.

هشدار خطر آسیب‌دیدگی!
سینی فر سنگی سنگین است. آن را با هر دو دست و محکم بگیرید.

الطهي باستخدام حجر الخبيز

دلایل آسیب

يمكنك استخدام حجر الخبيز لإعداد الخبز والكعك بنفسك بكل سهولة وأمان. كما يمكنك إعداد الأطعمة اللذيذة، كالتارت والكيش والبيتزا، طازجة أو مجمدة، بحيث تصبح مقرمشة، كما لو كنت خبزتها في فرن حجري. يقوم حجر الخبيز الساخن بنقل درجات الحرارة العالية بسرعة كبيرة إلى الأطعمة، وبذلك تتكون الطبقة المقرمشة المثالية. سرعان ما تغلق المسام الموجودة على السطح، وبذلك تظل المعجنات غضة وطرية.

تسخين حجر الخبيز

اتبع الخطوات التالية

1. ارفع الشبكة إلى المستوى 2 بفرن الطهي أو المستوى 1 في الفرن المضغوط.
2. ضع حجر الخبيز على الشبكة.
3. قم بتشغيل الشعلة العلوية/السفلية على درجة الحرارة الموصى بها لمخبوزاتك.
4. سخّن حجر الخبيز لمدة 30 دقيقة على الأقل.

إرشادات الطهي

ضع المخبوزات، بعد رشّ الجهة الخلفية للمخباز بالطحين، على حجر الخبيز الساخن. عليك أيضاً مراعاة إرشادات الضبط في دليل الاستخدام الخاص بالفرن. عند طهي الأطعمة المجمدة، التزم بتعليمات الجهة المصنعة الخاصة بالشعلة العلوية/السفلية. أخرج المخبوزات الجاهزة من فرن الطهي باستخدام المخباز.

نصائح

- كلما كان حجر الخبيز ساخناً قدر الإمكان، تكون البيتزا أكثر قرمشة.
- تجنّب توسيع حجر الخبيز ببقايا العجين، عند وضع التارت أو البيتزا التي أعدتها بنفسك.

پخت با استفاده از سینی سنگی

با استفاده از سینی سنگی می‌توانید خیلی ساده و ایمنی خودتان نان بپزید. همچنین پایه تنقلات خوش‌طعمی مانند تارت فلامی، پای کیش و بیتزا، چه تازه باشند چه یخ‌زده، ترد می‌شود، به‌طوری که گویی آن را در تنوری سنگی پخته‌اید. سینی سنگی داغ خیلی سریع دمای زیاد را به مواد غذایی منتقل می‌کند و به این ترتیب پوسته ترد و معمول نان و شیرینی‌جات شکل می‌گیرد. منافذ روی سطح سریع بسته می‌شوند و نان یا شیرینی به این دلیل خیلی آبدار و ترد می‌ماند.

گرم کردن سینی سنگی

به این روش عمل کنید

1. سینی مشبک را در ارتفاع ۲ فر یا ارتفاع ۱ فرهای کچمچ وارد کنید.
2. سینی سنگی را روی سینی مشبک بگذارید.
3. گرمای بالا/پایین را روشن کنید و آن را روی دمایی بگذارید که برای آن چه که می‌خواهید بپزید، توصیه شده است.
4. سینی سنگی را حداقل برای ۳۰ دقیقه گرم کنید.

רוי ابزار مخصوص قرار دادن خمیر در فر آرد بپاشید و با استفاده از آن خمیر را روی سینی سنگی گرم شده قرار دهید.
 همچنین به نکات مربوط به تنظیمات در دستور العمل استفاده فر خود توجه کنید.
 در مورد غذاهای یخزده مقادیر تولیدکننده در مورد گرمای بالا/پایین را رعایت کنید.
 وقتی نان یا شیرینی آماده شد با استفاده از ابزار مخصوص آن را از فر دریاورید.

توصیه

- اگر سینی سنگی هنگام گذاشتن مواد داغترین دمای ممکن را داشته باشد، پایه پیترزا تردتر می شود.
- وقتی روی خمیر تارت فلامی یا پیترزای خانگی مواد را می چینید، توجه داشته باشید که این مواد سینی سنگی را کثیف نکنند.

تمیزکاری

با مراقبت و تمیزکاری با دقت سینی سنگی شما برای مدتی طولانی سالم و قابل استفاده می ماند. لطفاً به نکات زیر توجه کنید.

- سینی سنگی را وقتی دریاورید که فر کاملاً خنک شده است.
- برای تمیز کردن سینی سنگی از آب و صابون و اسفنج، و برای کثیفی های سرسخت از سیم ظرفشویی استفاده کنید.
- اگر فر شما مجهز به حالت خودشویی خودکار (تجزیه حرارتی) است، می توانید سینی سنگی را روی سینی معمولی فر تمیز در ارتفاع ۲ بگذارید و آن را همراه با سایر قطعات تمیز کنید. قدرتمندترین حالت تمیزکاری را انتخاب کنید.
- ابزار مخصوص قرار دادن خمیر در فر را با اسفنجی نرم و آب و صابون تمیز کنید. برای خشک شدن این ابزار، آن را در حالت ایستاده قرار دهید.

he

זהירות! סכנת כוויית!

אבן האפייה חמה מאוד. הוציאו אותה תמיד עם מחזיק לסירים או בכפפות לתנור מתנור האפייה. הניחו אותה עקרונית רק על משטח עמיד לחום.

זהירות! סכנת פציעה!

אבן האפייה כבדה. החזיקו אותה חזק בשתי הידיים.

גורמים לחקים

זהירות!

- הצטברות חום: אל תניחו את אבן האפייה ישירות על רצפת תנור האפייה. עלולה להיגרם הצטברות חום ותנור האפייה יינזק.
- שריטות: אל תניחו את אבן האפייה על דלת תנור האפייה או על משטח זכוכית. עלולות להיגרם שריטות.
- סדקים: אבן האפייה מתקררת מאוד ע"י הנחת המזון. אם תאפו לדוגמה פיצות רבות, חממו שוב את אבן האפייה לאחר כל פיצה למשך לפחות 10 דקות. אחרת אבן האפייה עלולה להיסדק.
- שברים: הניחו לאבן הפייה להתקרר בתנור האפייה לפני הניקוי. אם תכניסו את אבן האפייה החמה למים קרים או תניחו אותה על מטלית לחה, עלולים להיגרם מתחים גדולים בחומר. אבן האפייה עלולה להיסדק.

תוכלו לאפות באמצעות אבן האפייה לחם ולחמניות בקלות ובביטחון. 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.

חימום אבן האפייה

אופן הפעולה

1. הכניסו את הרשת לגובה 2 בתנור האפייה או לגובה 1 בתנור האפייה הקומפקטי.
2. הניחו את אבן האפייה על הרשת.
3. הפעילו את החימום העילי/התחתני ואת הטמפרטורה המומלצת עבור המאפה.
4. חממו את תנור האפייה למשך לפחות 30 דקות.

עצות לאפייה

הכניסו את המאפה באמצעות כף האפייה על אבן האפייה שחוממה. שימו לב גם למידע ההגדרה שבהוראות ההפעלה של תנור האפייה. הקפידו על נתוני היצרן לחימום עליון/תחתון עבור תבשילים מוקפאים. הוציאו את התבשיל המוכן באמצעות כף האפייה מתנור האפייה.

טיפים

- תחתית הפיצה תהיה פריכה יותר אם אבן האפייה תהיה חמה בזמן ההנחה.
- הימנעו מלכלוך אבן האפייה בשאריות מילוי בזמן הכנסת פלאם קוכן או פיצה שהכנתם בעצמכם.

ניקוי

אבן האפייה תישאר שמורה ומתפקדת אם תקפידו על טיפול וניקוי יסודיים. הקפידו על ההוראות הבאות.

- הוציאו את אבן האפייה החוצה רק לאחר שתנור האפייה התקרר לגמרי.
- השתמשו בתמיסת חומר ניקוי ובמטלית לניקוי אבן האפייה, השתמשו בצמר פלדה לניקוי לכלוך קשה.
- אם תנור האפייה מצויד במערכת לניקוי אוטומטי (פירוליטי), תוכלו לנקות את אבן האפייה על תבנית אפייה נקייה בגובה 2. בחרו בהגדרת הניקוי החזקה ביותר.
- נקו את כף האפייה באמצעות מטלית רכה ותמיסת חומר ניקוי. העמידו את הכף לצורך הניקוי.

9001397467

