

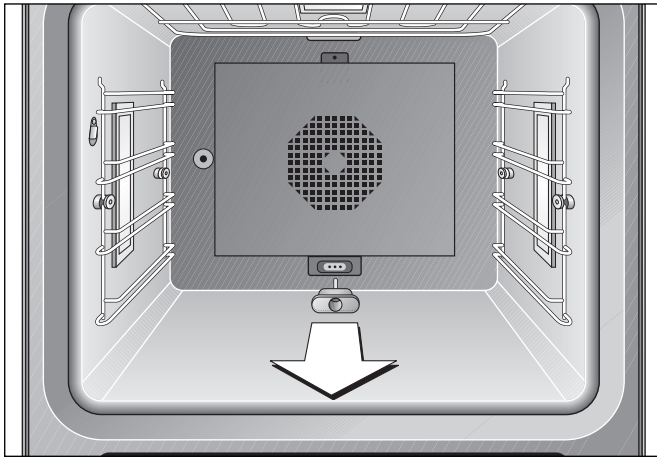
Gaggenau

de	Gebrauchsanleitung - Backstein
en	Instruction Manual - Baking Stone
fr	Notice d'utilisation - Pierre à pain
nl	Gebruiksaanwijzing - Pizzasteen
it	Istruzioni per l'uso del piano pizza
es	Instrucciones de uso piedra para horno
pt	Manual de instruções da pedra de forno
da	Brugsanvisning - Bagesten
sv	Bruksanvisning - Baksten
no	Bruksanvisning - Stekestein
fi	Paistokiven käyttöohje
pl	Instrukcja obsługi kamienia grzejnego
cs	Návod k použití cihly
el	Οδηγίες χρήση - Πλάκα ψησίματος
tr	Fırın Taşı Kullanım Kılavuzu
ru	Инструкция по эксплуатации камня для выпечки

BA 056/058

de - Gebrauchsanleitung Backstein		sv - Bruksanvisning för baksten	
Zur Benutzung	4	Råd om användning	20
Reinigung	5	Rengöring	21
en - Instruction Manual for Baking Stone		no - Bruksanvisning stekestein	
Notes on Use	6	Bruk	22
Cleaning	7	Rengjøring	23
fr - Notice d'utilisation pierre à pain		fi - Paistokiven käyttöohje	
Utilisation	8	Käyttöö koskevia seikkoja	24
Nettoyage	9	Puhdistus	25
nl - Gebruiksaanwijzing pizzasteen		pl - Instrukcja obsługi kamienia grzejnego	
Gebruik	10	Obsługa	26
Reiniging	11	Czyszczenie	27
it - Istruzioni per l'uso del piano pizza		cs - Návod k použití cihly	
Uso	12	Použití	28
Pulizia	13	Čištění	29
es - Instrucciones de uso piedra para horno		el - Οδηγίες χρήσης πλάκας ψησίματος	
Para su utilización	14	Χρήση	30
Limpieza	15	Καθαρισμός	31
pt - Manual de instruções da pedra de forno		tr - Fırın Taşı Kullanım Kılavuzu	
Utilização	16	Kullanıma İlişkin Açıklamalar	32
Limpeza	17	Temizleme	33
da - Brugsanvisning Bagesten		ru - Инструкция по эксплуатации камня для выпечки	
Vedr. brugen	18	К использованию	34
Rengøring	19	Очистка	35

Zur Benutzung

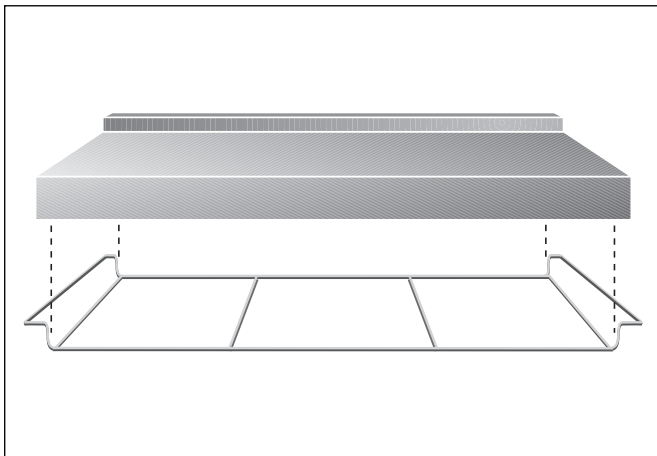
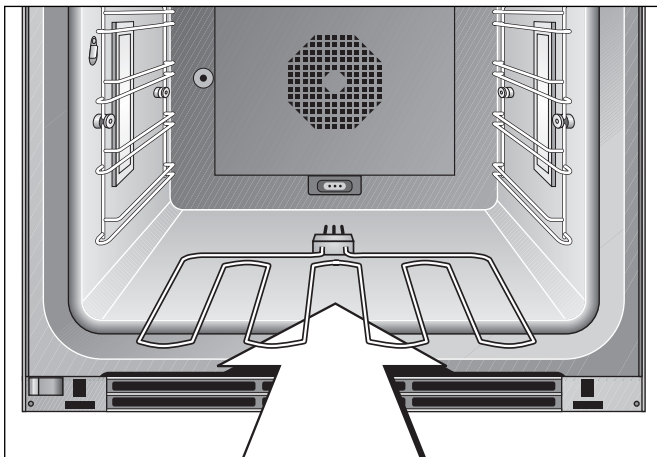


Ob knusprige Pizza oder frisches Brot – mit dem Backstein erhalten Sie Backresultate, die sich mit denen eines massiven Steinofens vergleichen lassen, diesen sogar noch übertreffen, da Sie die Backtemperatur exakt regeln können.

Hinweis: Zum Backstein benötigen Sie außerdem den zusätzlichen Heizkörper.

So gehen Sie vor

- 1 Die Abdeckung aus der Steckdose an der Rückwand des Backofens entfernen.
- 2 Den zusätzlichen Heizkörper in die Steckdose in der Backofenrückwand stecken.
- 3 Backstein auf den mitgelieferten Rost legen. Rost mit Backstein über den Heizkörper auf der untersten Einschubleiste vollständig in den Ofen schieben.
- 4 Funktionswähler auf die Stellung Backstein stellen. Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
- 5 Backofen auf die im Rezept angegebene Temperatur vorheizen, bis das Aufheizsymbol erlischt. Der Backstein wird durch den zusätzlichen Heizkörper erhitzt. Lassen Sie während der Backzeit die gewählte Temperaturstufe eingestellt.
Hinweis: Das Aufheizen des Backsteins dauert länger als das normale Aufheizen des Backofens.
- 6 Zum Einschieben des Backgutes den beigefügten Holzschieber verwenden.

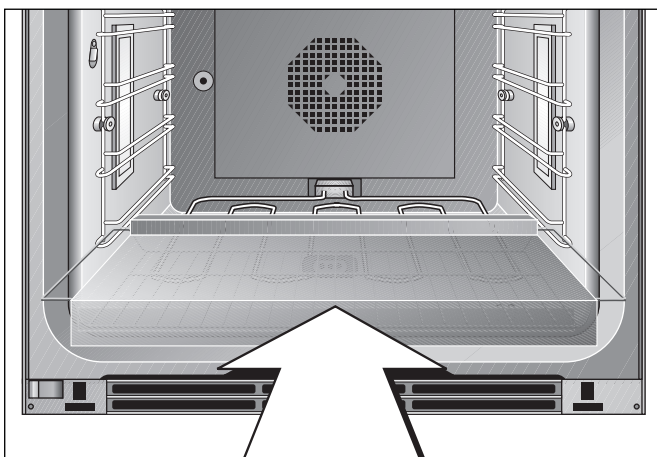


Je nach Größe können Sie auch mehrere Pizzen gleichzeitig auf den Backstein legen.

Beim Backen von Brot empfehlen wir die Verwendung des Kerntemperaturfühlers. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die stärkste Stelle des Teiges ein. Der Fühler misst die Temperatur im Inneren des Backguts und schaltet den Backofen ab, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Drehen Sie nach Beendigung des Backvorgangs den Temperaturwähler auf 0 (evtl. früher abschalten und Restwärme ausnutzen).

Lassen Sie den Backstein nach Beendigung des Backvorgangs zum Abkühlen im geschlossenen Backofen. Nehmen Sie den Backstein und das Heizelement erst aus dem Backofen, wenn sie restlos ausgekühlt sind.



Reinigung

Hinweis: Nehmen Sie den Backstein und das Heizelement im normalen Backbetrieb aus dem Backofen und stecken Sie die Abdeckung wieder in die Steckdose an der Rückwand des Backofens.

Achtung:

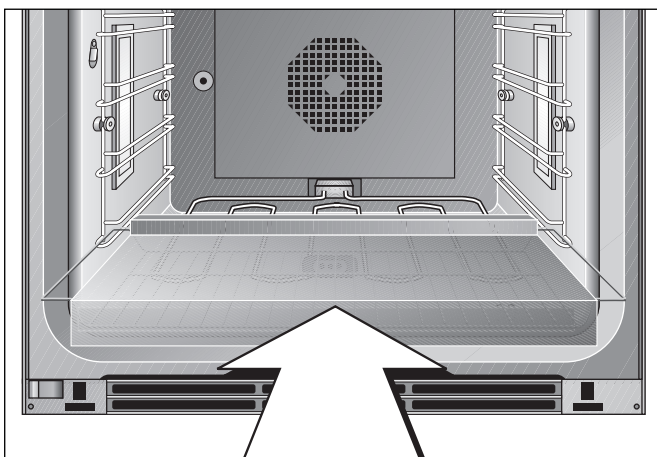
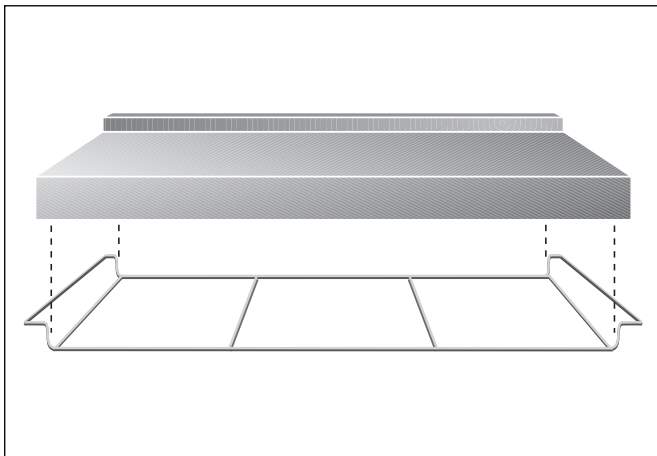
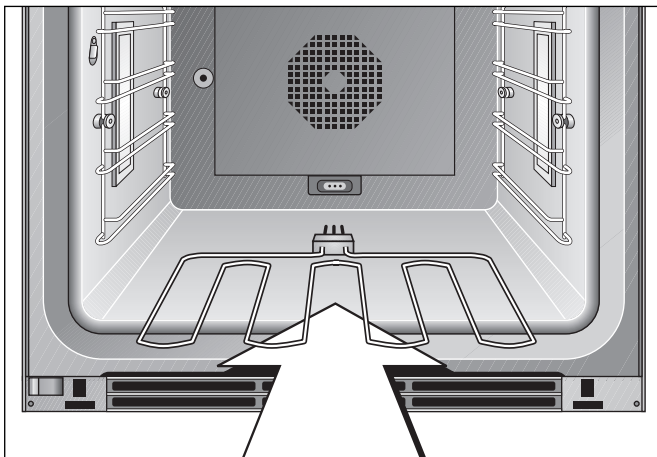
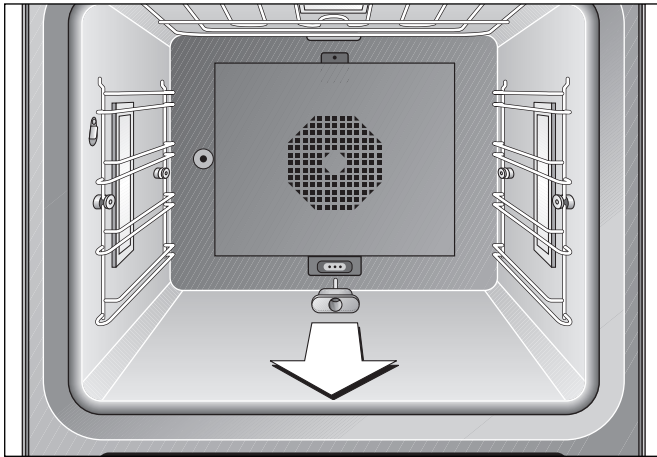
Den Backstein nicht in Kombination mit dem Auszugssystem (BA 016 103) oder dem Vierfach-Teleskop-Vollauszug (BA 216 100) verwenden! Durch die entstehende Hitze beim Backsteinbetrieb werden die Auszugsschienen beschädigt.

Entfernen Sie zuerst grobe Verschmutzungen. Reinigen Sie dann den Backstein trocken mit einer Spülbürste.

Reinigen Sie den Backstein bitte nicht mit Wasser und Seife! Sollte der Backstein einmal feucht werden, muss er vor dem nächsten Aufheizen vollständig durchtrocknen. Dies kann mehrere Tage dauern. Beim Aufheizen eines feuchten Backsteins können Risse im Material entstehen.

Es können bleibende Flecken auf dem Backstein entstehen, die den Geschmack des Backgutes nicht beeinträchtigen.

Notes on Use



Be it crispy pizza or fresh bread, with the baking stone you arrive at baking results that are comparable to those of a solid stone oven, and which even surpass the stone oven because you can control the baking temperature exactly

Note: You will also need the additional heating element for the baking stone.

Proceed as follows

- 1 Remove the cover from the socket on the rear of the oven.
- 2 Plug the heating element into the socket in the rear panel of the oven.
- 3 Place the baking stone on the included gridiron. Fully push the gridiron and the baking stone over the heating element into the oven at the lowest shelf position.
- 4 Turn the function knob to the Baking Stone position. Turn the temperature knob to the required temperature.
- 5 Preheat the oven to the temperature stated in the recipe until the heating up symbol goes off. The baking stone is heated by the inserted heating element. Leave the chosen temperature level set during the baking time.
Note: Heating up the baking stone requires more time than the normal heating up of the oven.
- 6 You can use the included wooden pusher to insert the food you want to bake.

Depending on the size, you can also place several pizzas on the baking stone at the same time.

You are advised to use the core temperature sensor when baking bread. Insert the temperature probe into the thickest point of the dough. The sensor measures the temperature in the interior of the baked food and switches off the oven when the set core temperature has been reached.

Turn the temperature knob to 0 once baking has finished (if necessary, switch off earlier and use the residual heat).

After you have finished baking, leave the baking stone in the oven with the oven door closed to cool down. Only remove the baking stone and the heating element from the oven when they are cold.

Note: For normal baking, remove the baking stone and the heating element from the oven and fit the cover back in the socket on the rear of the oven.

Caution:

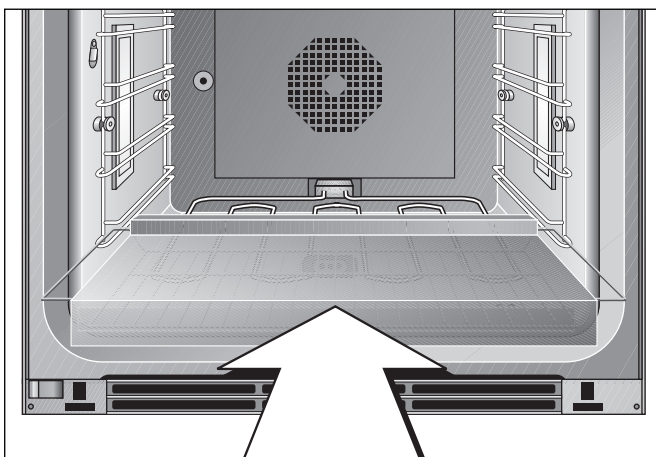
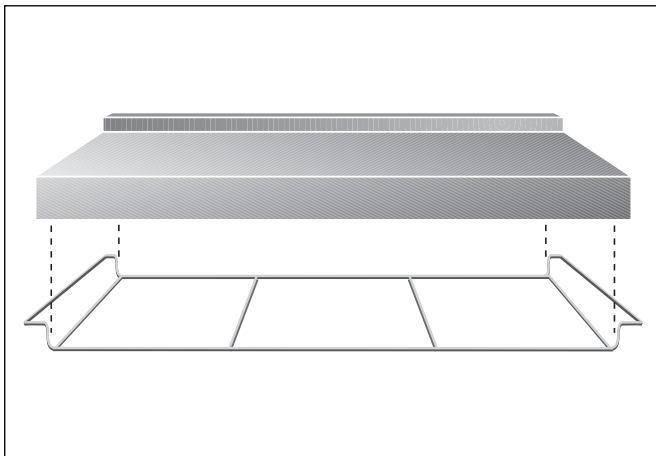
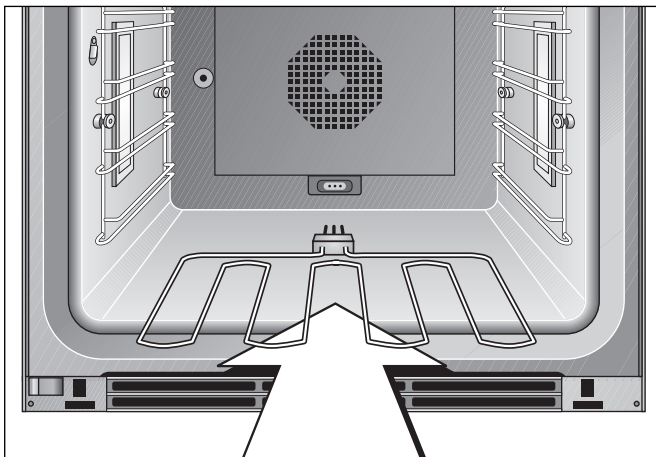
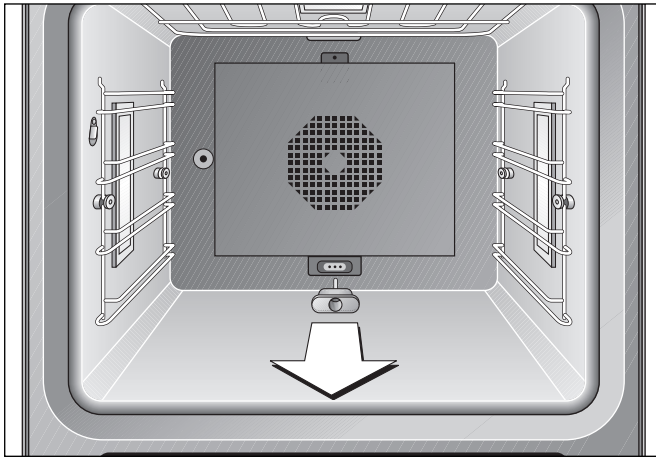
Do not use the baking stone in combination with the pull-out system (BA 016 103) or the telescopic pull-out rack (BA 216 100)! The resulting heat during operation with the baking stone will damage the pull-out rails.

First remove coarse soiling. You can then clean the baking stone using a dry brush.

Please do not clean the baking stone with soap and water. If the baking stone gets moist it is important that it dries completely before it is heated up again. This might take several days. Heating up a moist baking stone can cause fissures in the material.

Stains may remain on the baking stone, but they will not have an influence on the taste of the food.

Utilisation



Pizza croustillante ou pain frais : avec la pierre à pain, vous obtenez des cuissons comparables à celles permises par un grand four en pierre, et même meilleures puisque vous pouvez régler avec précision la température de cuisson.

Remarque : pour utiliser la pierre à pain, il vous faut également la résistance chauffante supplémentaire.

Procédez de la manière suivante :

- 1 Enlever le cache de la prise de courant située sur la paroi arrière du four.
- 2 Brancher la résistance chauffante supplémentaire dans la prise de courant.
- 3 Poser la pierre à pain sur la grille fournie. Insérer entièrement dans le four la grille et la pierre, au-dessus de la résistance, au niveau le plus bas.
- 4 Placer le sélecteur de fonctions sur la position "Pierre à pain". Mettre le sélecteur de température sur la valeur souhaitée.
- 5 Préchauffer le four à la température indiquée dans la recette jusqu'à extinction du symbole de préchauffage. La pierre à pain est chauffée par la résistance chauffante supplémentaire. Pendant la cuisson, laissez la température au niveau réglé.
Remarque : le préchauffage du four avec la pierre dure plus longtemps que normalement.
- 6 Pour mettre le mets à cuire dans le four, utiliser la pelle en bois jointe.

Selon leur taille, vous pouvez aussi mettre plusieurs pizzas en même temps sur la pierre à pain.

Pour faire cuire du pain, nous recommandons d'utiliser la sonde thermométrique. Piquez la sonde à l'endroit le plus épais de la pâte. La sonde mesure la température dans le mets à cuire et arrête le four dès que la température à cœur programmée est atteinte.

Une fois la cuisson terminée, ramenez le sélecteur de température à 0 (vous pouvez aussi arrêter la cuisson plus tôt pour profiter de la chaleur résiduelle).

Après la cuisson, laissez la pierre refroidir dans le four fermé. Ne sortez pas la pierre à pain et la résistance chauffante avant qu'elles ne soient parfaitement refroidies.

Nettoyage

Remarque : sortez la pierre et la résistance chauffante lorsque le four est en mode normal et replacez le cache sur la prise de courant située sur la paroi arrière du four.

Attention :

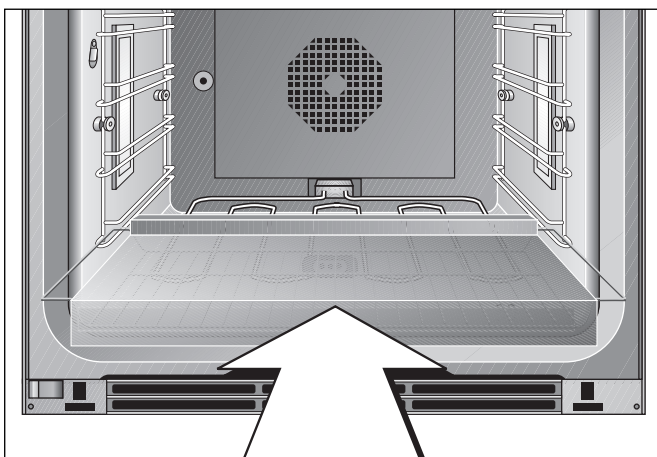
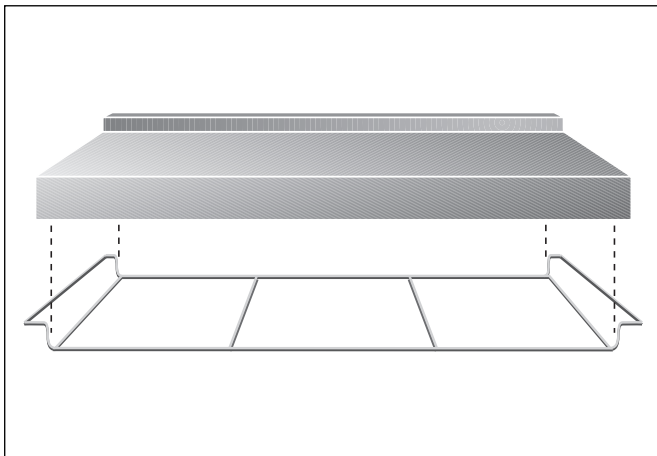
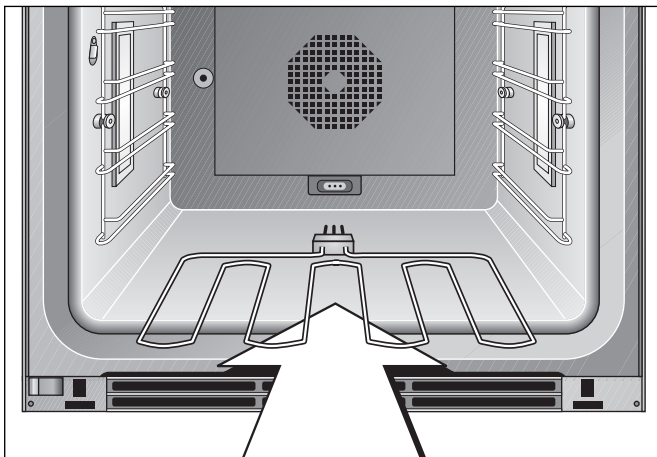
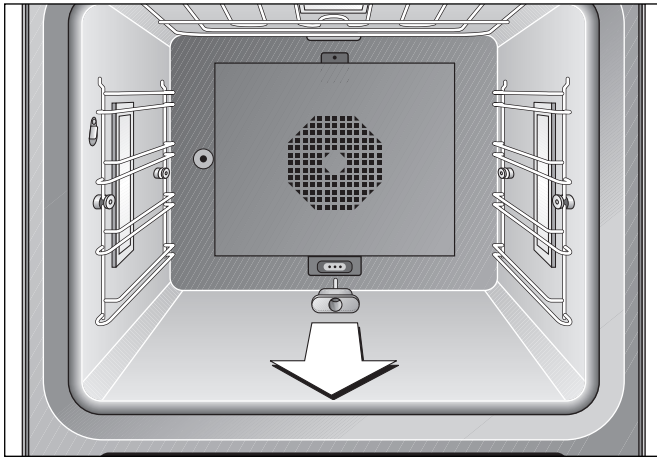
Ne pas utiliser la pierre à cuire associée à la glissière télescopique (BA 016 103) ou aux glissières télescopiques à 4 niveaux (BA 216 100) ! Les glissières seraient endommagées par la chaleur générée par le fonctionnement de la pierre.

Enlevez d'abord les salissures les plus grossières. Nettoyez ensuite la pierre à sec avec une brosse à vaisselle.

Ne nettoyez pas la pierre à l'eau et au savon ! Si la pierre est humide, il ne faut pas la réutiliser avant qu'elle soit parfaitement sèche. Cela peut durer plusieurs jours. Le chauffage d'une pierre à pain humide peut provoquer la fissuration du matériau.

Les taches permanentes qui peuvent apparaître sur la pierre n'ont aucune influence sur le goût des mets à cuire.

Gebruik



Of het nu gaat om een knapperige pizza of om vers brood – met de pizzasteen verkrijgt u bakresultaten die vergelijkbaar zijn met die van een massief stenen oven. En wellicht overtreft u deze nog doordat u de baktemperatuur exact kunt regelen.

Let op! U heeft voor de pizzasteen bovendien het extra verwarmingselement nodig.

Ga als volgt te werk

- 1 Verwijder de afdekking uit het aansluitpunt aan de achterwand van de oven.
- 2 Steek het extra verwarmingselement in het aansluitpunt in de achterwand van de oven.
- 3 Plaats de pizzasteen op het bijgevoegde rooster. Schuif het rooster met de pizzasteen boven het verwarmingselement op de onderste uitschuifrail volledig in de oven.
- 4 Zet de functieschakelaar op de positie „Pizzasteen”. Zet de temperatuurschakelaar op de gewenste temperatuur.
- 5 Verwarm de oven voor op de temperatuur die in het recept aangegeven staat en wacht totdat het opwarmsymbool dooft. De pizzasteen wordt door het extra verwarmingselement opgewarmd. Laat tijdens het bakken de gekozen temperatuur ingesteld.
Let op! Het opwarmen van de pizzasteen duurt langer dan het normale opwarmen van de oven.
- 6 Gebruik de bijgevoegde pizzaschuiver om de deegwaren op de pizzasteen te plaatsen.

Afhankelijk van de grootte kunt u ook meerdere pizza's tegelijk op de pizzasteen plaatsen.

Wanneer u brood bakt, adviseren wij het gebruik van de kerntemperatuurmeter. Steek de kerntemperatuurmeter in het dikste punt van het deeg. Deze meter meet de temperatuur in het binnenste van het brood en schakelt de oven uit als de ingestelde kerntemperatuur is bereikt.

Draai na het einde van de bereidingstijd de temperatuurschakelaar op 0 (eventueel eerder uitschakelen om de restwarmte te benutten).

Laat de pizzasteen na het einde van de bereidingstijd in de gesloten oven om af te koelen. Haal de pizzasteen en het verwarmingselement pas uit de oven wanneer deze volledig zijn afgekoeld.

Let op! Haal de pizzasteen en het verwarmingselement bij normaal gebruik uit de oven en steek de afdekking weer in het aansluitpunt aan de achterwand van de oven.

Reiniging

Let op!

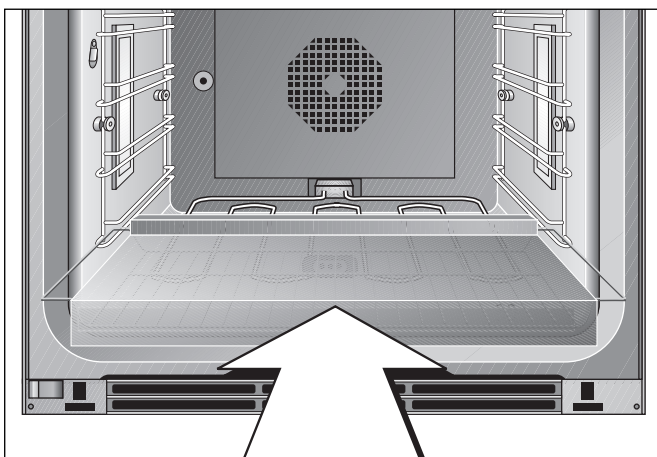
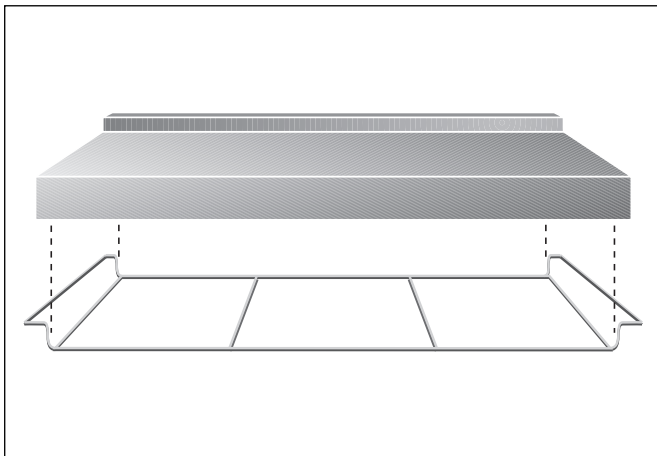
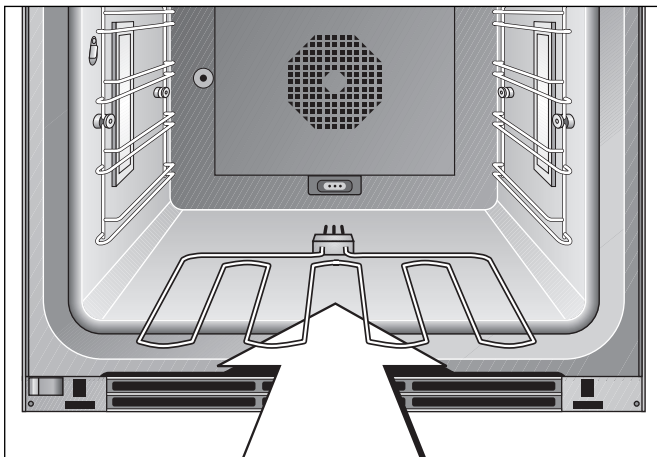
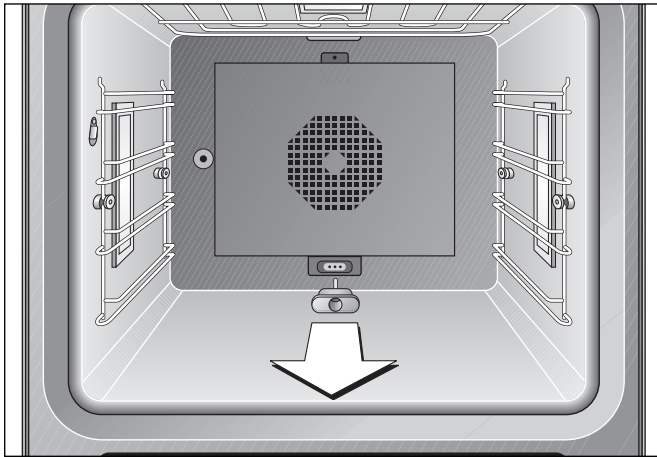
Gebruik de ovensteen niet in combinatie met de uitschuifrails (BA 016 103) of de 4-voudige telescooprails (BA 216 100)! Door de warmte die tijdens het bakken met de ovensteen ontstaat, worden de rails beschadigd.

Verwijder eerst grove verontreinigingen. Reinig de pizzasteen vervolgens met een droge afwasborstel.

Maak de pizzasteen niet met water en zeep schoon! Mocht de pizzasteen eens vochtig worden, dan moet deze volledig drogen voordat deze weer wordt opgewarmd. Dit kan enkele dagen duren. Indien de pizzasteen vochtig wordt opgewarmd, kunnen er scheuren in het materiaal ontstaan.

Er kunnen blijvende verkleuringen op de pizzasteen ontstaan. Deze hebben geen invloed op de smaak van de gerechten.

Uso



Volete una pizza croccante o del pane appena sfornato? Con il piano pizza otterrete risultati paragonabili a quelli di un massiccio forno in pietra, o addirittura superiori, poiché potete regolare con esattezza la temperatura di cottura.

Nota: per il piano pizza avete inoltre bisogno di una resistenza complementare.

Come procedere

- 1 Rimuovere il rivestimento della presa situata sulla parete posteriore del forno.
- 2 Inserire la resistenza complementare nella presa sulla parete posteriore del forno.
- 3 Poggiare il piano pizza sulla griglia fornita in dotazione. Inserire la griglia con il piano pizza sopra la resistenza, sul livello più basso del forno.
- 4 Posizionare la manopola delle funzioni sulla posizione „piano pizza“. Posizionare la manopola della temperatura sul valore desiderato.
- 5 Preriscaldare il forno alla temperatura indicata sulla ricetta, finché non scompare il simbolo di riscaldamento. Il piano pizza viene riscaldato dalla resistenza complementare. Lasciare la temperatura selezionata durante la cottura.
Nota: il riscaldamento del piano pizza è più lungo del normale riscaldamento del forno.
- 6 Per introdurre le pietanza utilizzare l'attrezzo in legno fornito in dotazione.

Secondo le dimensioni, è possibile poggiare sul piano pizza anche più pizze contemporaneamente.

Per la cottura del pane si consiglia di usare il termosensore nucleo. Introdurre il termosensore nucleo nella parte più spessa dell'impasto. Il termosensore misura la temperatura all'interno della pietanza e spegne il forno quando viene raggiunta la temperatura regolata.

Al termine della cottura posizionare la manopola della temperatura su 0 (ev. spegnere un po' prima per sfruttare il calore residuo).

Al termine della cottura lasciare il piano pizza nel forno chiuso finché non si è raffreddato. Prelevare il piano pizza e la resistenza dal forno solo quando si sono completamente raffreddati.

Nota: per il normale funzionamento del forno, rimuovere il piano pizza e la resistenza e rimontare il rivestimento sulla presa posta sulla parete posteriore del forno.

Pulizia

Attenzione:

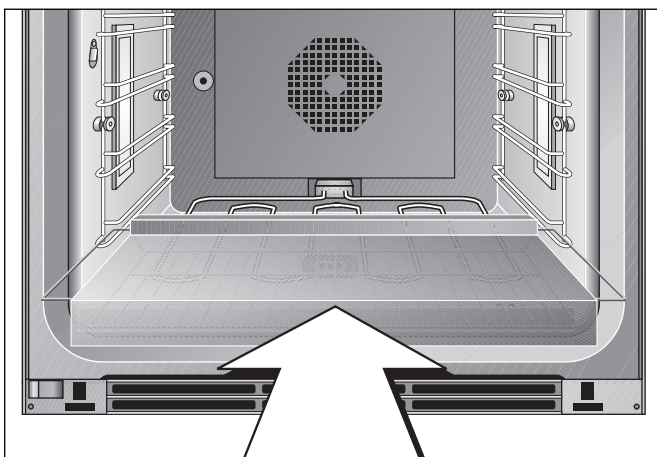
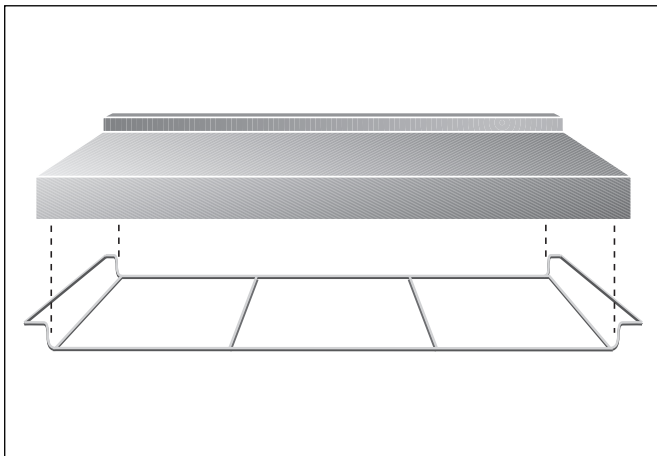
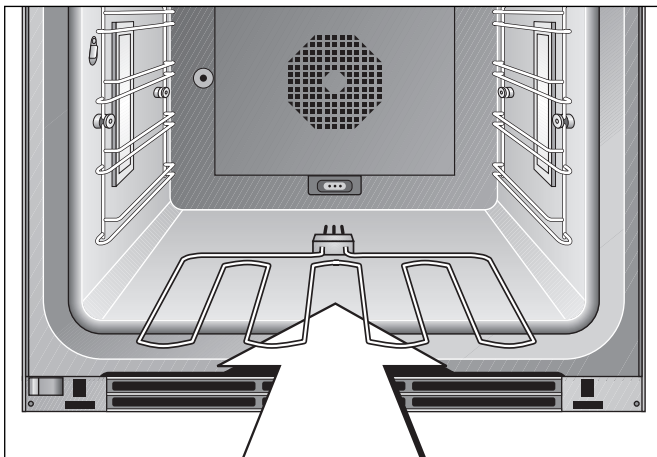
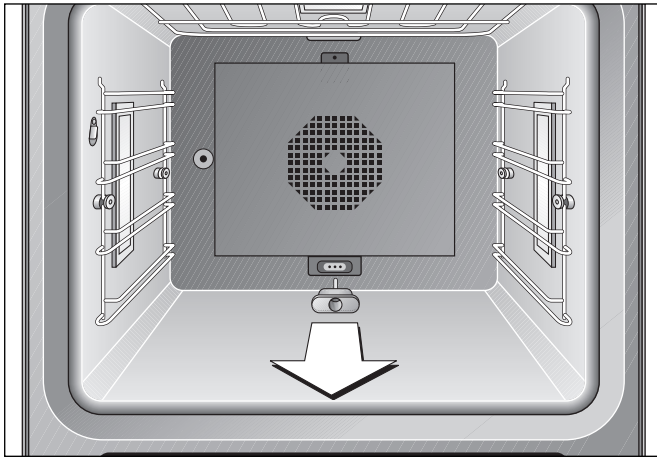
Non usare il piano pizza in combinazione con il sistema telescopico (BA 016 103) o con il cassetto telescopico quadruplo (BA 216 100)! Il calore che si produce durante il funzionamento del piano pizza danneggia le guide telescopiche.

Rimuovere innanzitutto lo sporco grosso. Pulire quindi il piano pizza con una spazzola senza usare acqua.

Non pulire il piano pizza con acqua e detersivo! Qualora il piano dovesse bagnarsi, esso deve asciugarsi completamente prima di riscaldarlo la prossima volta. Questo può durare anche più giorni. Se si riscalda il piano pizza umido, possono verificarsi delle incrinature del materiale.

Possono formarsi macchie indelebili sul piano pizza che non pregiudicano, però, il sapore della pietanza.

Para su utilización



Tanto si se trata de pizzas crujientes o pan recién horneado – con la piedra del horno obtiene resultados de horneado comparado a un horno de piedra macizo, e incluso supera su resultado ya que puede regular con exactitud la temperatura del horno.

¡Indicación! Para la piedra del horno necesita además un radiador adicional.

Así deberá de proceder:

- 1 Retire la cubierta de la base de enchufe de la pared posterior del horno.
- 2 Inserte el radiador o cuerpo calefactor adicional en la base de enchufe de la pared posterior del horno.
- 3 Coloque la piedra de horno sobre la rejilla suministrada. Inserte la rejilla con la piedra del horno por completo dentro del horno sobre el cuerpo calefactor en la rendija de inserción de abajo del todo..
- 4 Coloque el selector de función en la posición de piedra de horno. Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- 5 Precaliente el horno a la temperatura indicada en la receta hasta que se apague el símbolo de calentamiento. La piedra de horno es calentada por el cuerpo calefactor adicional. Deje ajustado el nivel de temperatura seleccionado durante el tiempo de horneado.
¡Indicación! El calentamiento de la piedra del horno dura más tiempo que el calentamiento normal del horno.
- 6 Para introducir el producto a hornear, utilice la paleta de madera adicional.

Según el tamaño puede colocar varias pizzas sobre la piedra del horno.

Al hornear pan aconsejamos utilice el sensor de temperatura. Inserte el sensor de temperatura en la parte de mayor espesor de la masa. El sensor mide la temperatura en el interior del producto a hornear y desconecta el horno al alcanzar la temperatura ajustada.

Gire finalizado el proceso de horneado el selector de temperatura a 0 (Desconectelo evtl. antes para aprovechar el calor remanente).

Finalizado el proceso de horneado, deje la piedra del horno para que se vaya enfriando dentro del horno cerrado. Retire la piedra del horno y el elemento de calentamiento cuando se cerciore de que se ha enfriado por completo.

Limpieza

¡Indicación! Cuando utilice el horno en funcionamiento normal, retire la piedra del horno y el elemento de calentamiento del interior del horno y vuelva a colocar la cubierta sobre la base de enchufe en la pared trasera del horno.

Atención:

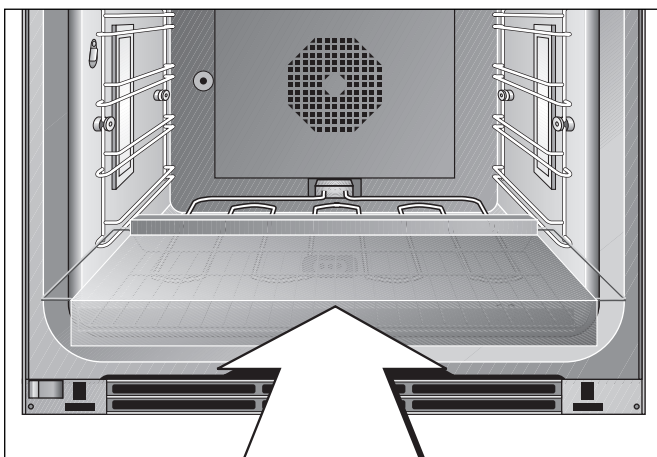
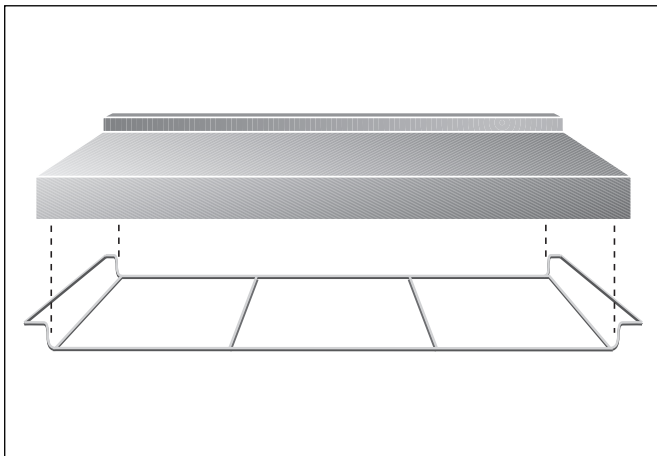
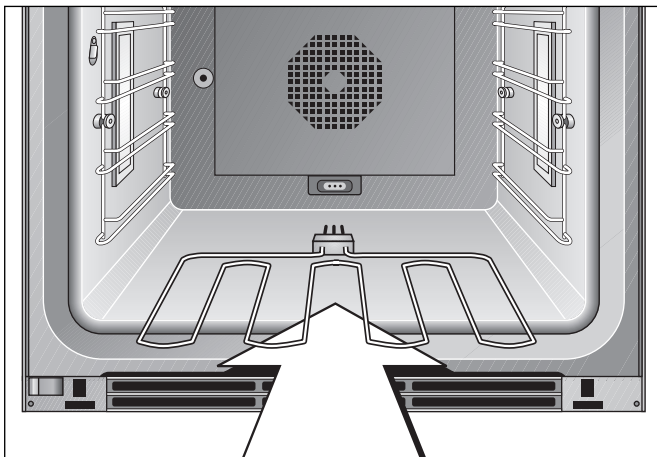
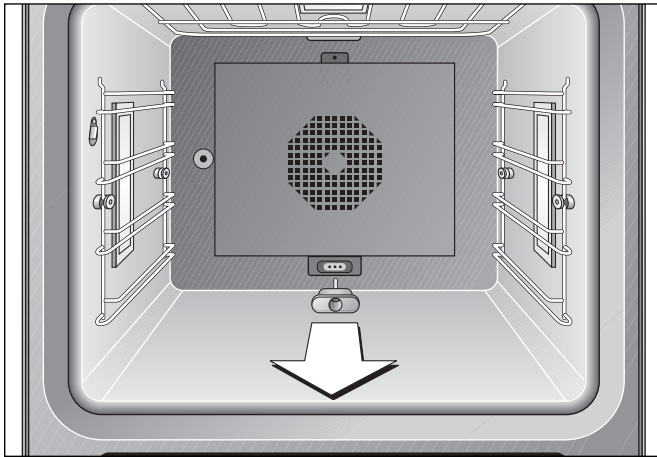
¡No usar la piedra de horno en combinación con el sistema de extracción (BA 016 103) o la extracción total telescópica cuadruple (BA 216 100)! El calor generado en modo funcionamiento de piedra de horno daña los carriles de extracción.

Elimine primero la suciedad más gruesa. Limpie a continuación la piedra del horno con un cepillo de lavado.

¡No limpie la piedra del horno con agua y jabón! Si se humedece la piedra del horno, deberá dejar que seque bien antes de volver a calentarla. El secado puede durar varios días. Si se calienta una piedra de horno húmeda, se pueden producir fisuras en el material.

Se pueden producir manchas permanentes en la piedra del horno, sin embargo no influye en el sabor del producto a hornear.

Utilização



Piza estaladiça ou pão fresco – com a pedra de forno obtém sempre resultados equiparáveis aos de um autêntico forno em pedra e até melhores, uma vez que pode regular, com precisão, a temperatura de cozedura.

Nota: para utilizar a pedra de forno é necessário o elemento de aquecimento adicional.

Proceda da seguinte maneira

- 1 Na parede posterior do forno, retire a cobertura da tomada.
- 2 Ligue o elemento de aquecimento adicional à tomada da parede posterior do forno.
- 3 Coloque a pedra de forno sobre a grelha fornecida. Insira completamente a grelha, com a pedra de forno sobre o elemento de aquecimento, no nível de encaixe inferior do forno.
- 4 Ajuste o selector de funções para a posição Pedra de forno. Ajuste o selector de temperatura para a temperatura desejada.
- 5 Proceda ao pré-aquecimento do forno até à temperatura indicada na receita e até o símbolo de aquecimento rápido se apagar. A pedra de forno é aquecida pelo elemento de aquecimento adicional. Durante o tempo de cozedura, mantenha ajustado o nível de temperatura seleccionado.
Nota: o aquecimento da pedra de forno é mais demorado do que o aquecimento normal do forno.
- 6 Para introduzir o alimento que pretende cozer no forno, utilize a pá em madeira fornecida.

Dependendo do tamanho, é possível colocar várias pizzas em simultâneo sobre a pedra de forno.

Para a cozedura de pão recomendamos a utilização do sensor de temperatura de núcleo. Insira este sensor na parte mais espessa da massa. O sensor mede a temperatura no interior do alimento que pretende cozer e, quando for atingida a temperatura de núcleo ajustada, desliga o forno.

Após a conclusão do processo de cozedura, rode o selector de temperatura para a posição 0 (eventualmente, poderá desligar o forno antes e aproveitar o calor residual).

Para a pedra arrefecer, após a conclusão do processo de cozedura, mantenha-a no forno fechado. Não retire a pedra e o elemento de aquecimento do forno antes de estarem completamente arrefecidos.

Limpeza

Nota: no modo de funcionamento normal, retire a pedra e o elemento de aquecimento do forno e volte a colocar a cobertura na tomada, na parede posterior do forno.

Atenção:

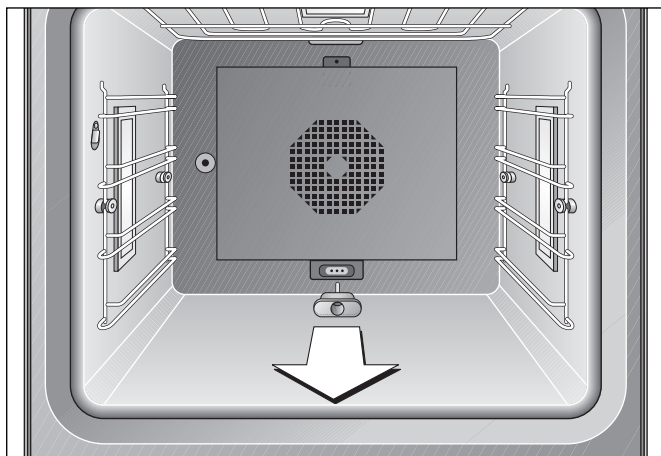
Não utilizar a pedra de forno em conjunto com o sistema de extensão (BA 016 103) ou a extensão integral telescópica quádrupla (BA 216 100)! O calor que se forma no modo Pedra de forno danifica as calhas telescópicas.

Em primeiro lugar, elimine a sujidade maior. Em seguida, limpe a pedra de forno a seco, com uma escova para louça.

Não limpe a pedra de forno com água e detergente! Se a pedra ficar húmida, terá de secar completamente antes da seguinte utilização. Este processo pode demorar vários dias. O aquecimento de uma pedra de forno húmida pode resultar em fissuras do material.

É possível que surjam manchas na pedra, contudo estas não irão influenciar o sabor dos alimentos que vão ser cozidos.

Vedr. brugen

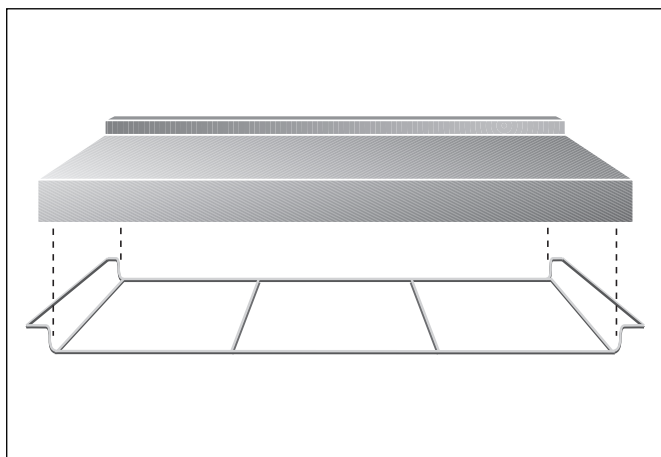
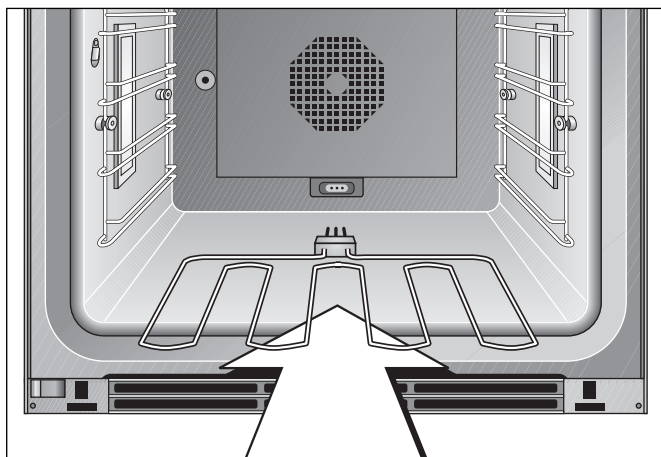


Om det gælder sprød pizza eller frisk brød – med bagestenen opnår De bageresultater, som kan sammenlignes med resultaterne fra en massiv stenovn, ja som endda overgår den, fordi De nøjagtigt kan regulere bagetemperaturen.

NB: Bagestenen kræver derudover det ekstra varmelegeme.

Fremgangsmåde

- 1 Fjern dækslet fra stikkontakten i bageovnens bagvæg.
- 2 Sæt det ekstra varmelegeme ind i stikkontakten i bageovnens bagvæg.
- 3 Læg bagestenen på den medfølgende rist. Skub rist samt bagesten oven over varmelegemet på nederste rille fuldstændigt ind i ovnen.
- 4 Sæt funktionsvælgeren til position bagesten. Sæt temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.
- 5 Forvarm bageovnen på den i opskriften angivne temperatur, indtil opvarmningssymbolet går ud. Bagestenen opvarmes vha. det ekstra varmelegeme. Bibehold det indstillede temperaturtrin under bagetiden.
NB: At opvarme bagestenen tager længere tid end den normale opvarmning af bageovnen.
- 6 Benyt den medfølgende træskubber for at skubbe madvarerne ind, der skal bages.



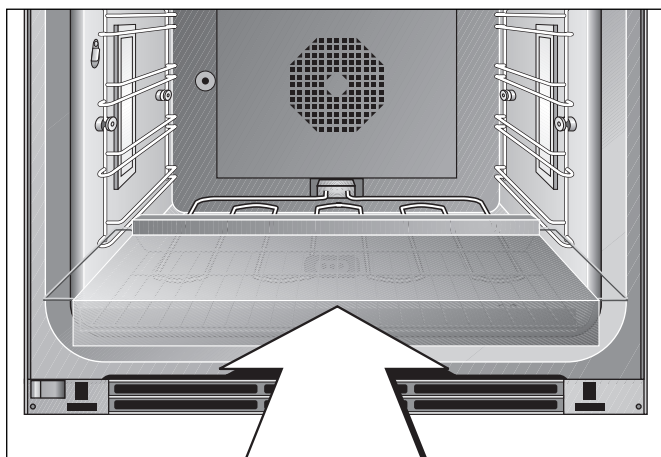
Afhængig af størrelsen kan De også lægge flere pizzaer samtidigt på bagestenen.

Til bagning af brød anbefaler vi at benytte stegetermometeret. Sæt stegetermometeret ind, hvor dejen er tykkest. Føleren måler temperaturen i brøddets indre og frakobler bageovnen, når den indstillede kernetemperatur er blevet opnået.

Efter at bagningen er afsluttet drejes temperaturvælgeren til 0 (evt. kan man slå ovnen tidligere fra for at udnytte restvarmen).

Lad bagestenen efter bagningen afkøle i den lukkede bageovn. Tag bagestenen og varmelegemet først ud af bageovnen, når de er fuldstændig afkølet.

NB: Tag bagesten og varmelegeme ud af bageovnen, når ovnen benyttes i normaldrift, og sæt dækslet igen ind i stikkontakten i bageovnens bagvæg.



Rengøring

OBS:

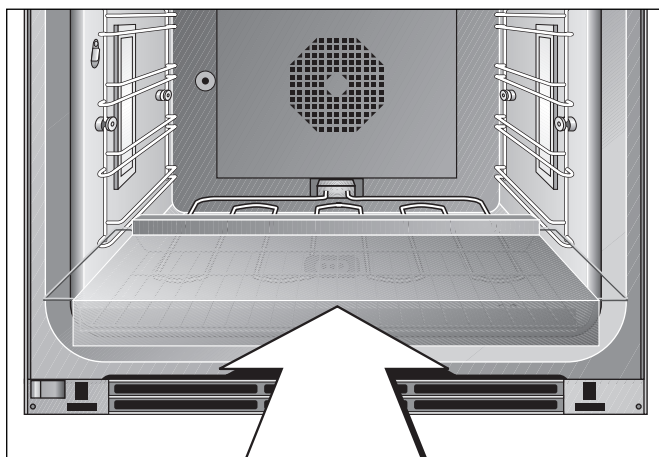
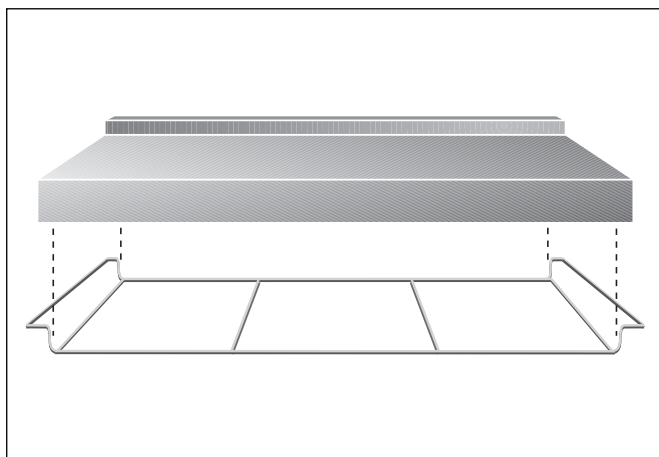
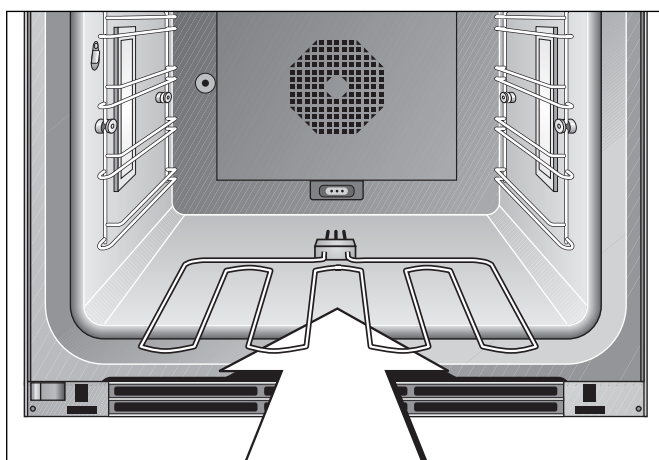
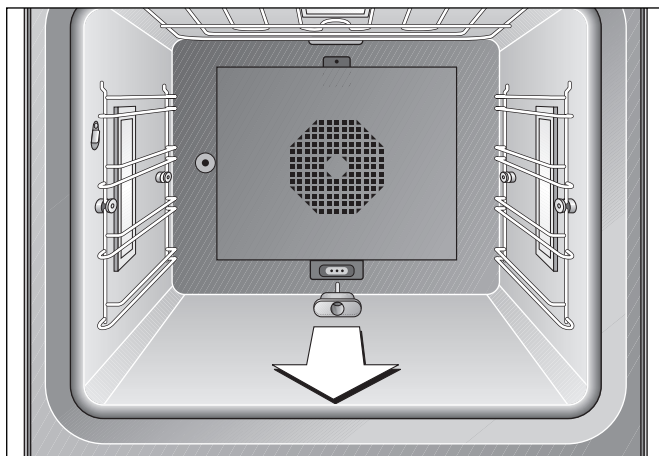
Benyt bagestenen ikke i forbindelse med udtrækssystemet (BA 016 103) eller det firedobbelte fulde teleskopudtræk (BA 216 100)! Pga. varmen, der opstår under driften med bagestenen, beskadiges udtræksskinnerne.

Fjern grove tilsmudsninger først. Rens bagestenen tørt med en opvaskebørste.

Bagestenen må ikke renses med vand og sæbe! Hvis bagestenen alligevel er blevet fugtig, skal den være gennemtørret, inden den opvarmes næste gang. Dette kan vare flere dage. Når en fugtig bagesten opvarmes, kan der opstå revner i materialet.

Der kan opstå vedvarende pletter, som dog ikke påvirker smagen af de bagte madvarer.

Råd om användning



Vare sig du bakar krispig pizza eller härligt nytt bröd – med bakstenen blir bakresultatet lika lyckat som i en murad stenugn eller t.o.m. ännu bättre, eftersom du kan reglera baktemperaturen exakt.

Observera: Till bakstenen behöver du också ett extra värmeelement.

Så här gör du

- 1 Ta bort skyddet från eluttaget i ugnens bakre vägg.
- 2 Sätt in det separata värmeelementet i eluttaget i ugnens bakre vägg.
- 3 Lägg bakstenen på det medlevererade gallret. Skjut in gallret med bakstenen över värmeelementet helt och hållet på nedersta falsen i ugnen.
- 4 Ställ funktionsväljaren på läget baksten. Ställ temperaturväljaren på önskad temperatur.
- 5 Förvärm bakugnen till den i receptet angivna temperaturen tills uppvärmningssymbolen slocknar. Bakstenen värms upp av det separata värmeelementet. Låt det valda temperaturläget vara inställt under baktiden.
Observera: Uppvärmningen av bakstenen tar längre tid än ugnens normala uppvärmning.
- 6 Använd den medföljande bakspaden till att skjuta in bakgodset i ugnen.

Allt efter storlek kan du också grädda flera pizzor samtidigt på bakstenen.

När du bakar bröd rekommenderar vi att du använder stektermometern. Stick in stektermometern på degens tjockaste ställe. Termometerns sensor mäter temperaturen inuti bakgodset och stänger av ugnen, när den inställda kärntemperaturen har uppnåtts.

Vrid temperaturväljaren till 0 när bakningen är avslutad (stäng ev. av tidigare och utnyttja eftervärmen).

Låt bakstenen kylas av i ugnen efter bakningens slut med ugnsluckan stängd. Ta inte ut bakstenen och värmeelementet ur bakugnen förrän de har svalnat helt och hållet.

Observera: Ta ut bakstenen och värmeelementet ur ugnen när du bakar på vanligt sätt och stick in skyddet i eluttaget på ugnens bakre vägg igen.

Rengöring

Observera:

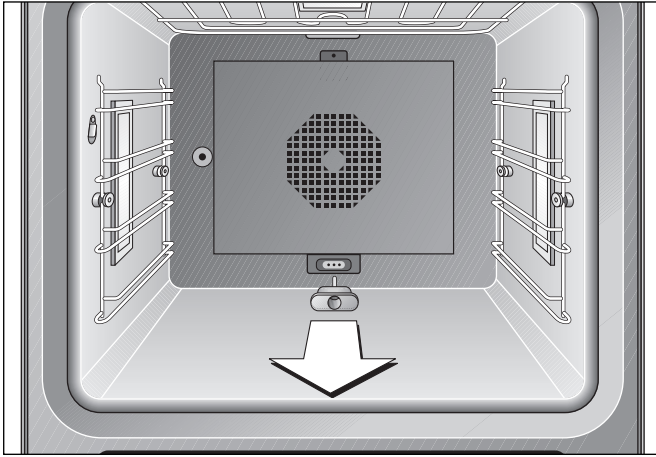
Använd inte bakstenen i kombination med utdragssystemet (BA 016 103) eller teleskoputdragsskenorna med fullt utdrag och fyra nivåer (BA 216 100)! Utdragsskenorna skadas av hettan som uppstår när man använder bakstenen.

Ta först bort grov smuts. Rengör sedan bakstenen torrt med diskborste.

Rengör inte bakstenen med vatten och tvål! Om bakstenen skulle bli fuktig måste den torka helt och hållet rakt igenom innan den får värmas upp igen. Detta kan dröja flera dagar. Hettar man upp en fuktig baksten kan det uppstå sprickor i materialet.

Det kan uppstå fläckar som inte går bort på bakstenen, men dessa påverkar inte produkternas smak vid gräddningen.

Bruk

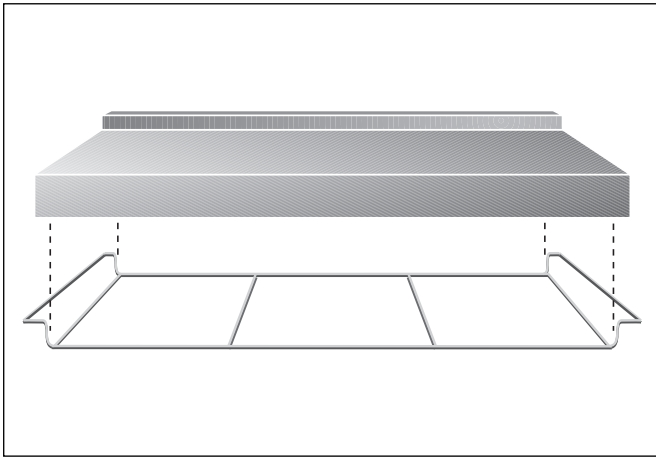
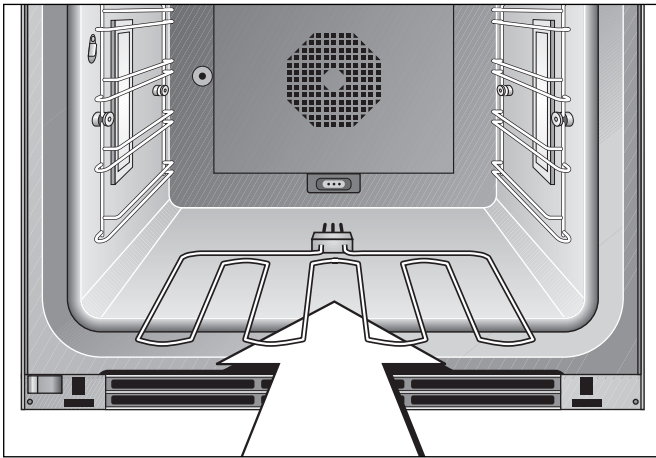


Om sprø pizza eller ferskt brød – med stekesteinen får du stekerresultater som kan sammenlignes med dem til en massiv steinovn, og til og med overtreffer denne, fordi du kan regulere steketemperaturen nøyaktig.

Bemerk: Til stekesteinen trenger du dessuten et varmelegeme i tillegg.

Slik går du frem

- 1 Fjern dekslet fra stikkontakten på stekeovns bakside.
- 2 Sett det ekstra varmelegemet i stikkontakten på stekeovns bakside.
- 3 Legg stekesteinen på den medleverte risten. Skyv rist med stekestein over varmelegemet fullstendig inn i ovnen på nederste spor.
- 4 Still driftsmodusbryteren på stilling stekestein. Still temperaturbryter inn på ønsket temperatur.
- 5 Forvarm stekeovnen på temperaturen som er oppgitt i oppskriften til oppvarmingssymbolet slukner. Stekesteinen oppvarmes ved det ekstra varmelegemet. La det valgte temperaturtrinnet være innstilt under steketiden.
Bemerk: Oppvarmingen av stekesteinen tar lengre tid enn den normale oppvarmingen av stekeovnen.
- 6 Benytt den vedlagte treskyveren for å skyve inn maten.



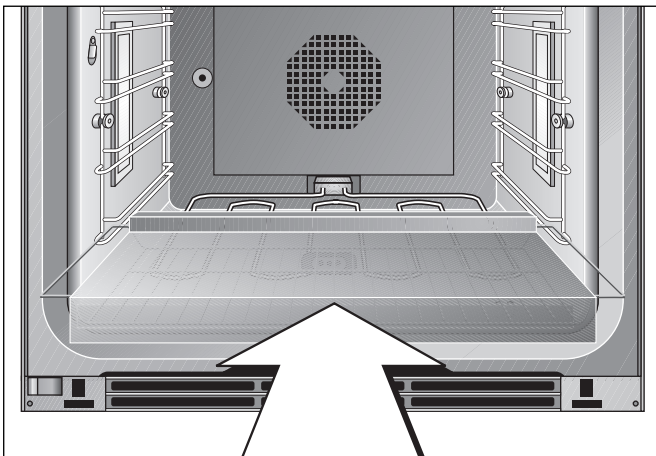
Alt etter etter størrelse kan du legge flere pizzaer samtidig på stekesteinen.

Når du baker brød, anbefaler vi å bruke kjernetemperaturføleren. Stikk kjernetemperaturføleren inn i det tykkeste stedet i deigen. Føleren måler temperaturen i brødets indre og kobler stekeovnen ut når den innstilte kjernetemperaturen er oppnådd.

Drei bryteren på 0 etter stekingens slutt (koble evt. ut tidligere for å utnytte restvarmen).

La stekesteinen være i den lukkede ovnen for avkjøling etter at du har avsluttet steking. Ta stekesteinen og varmelementet først ut av ovnen når de er avkjølt fullstendig.

Bemerk: Ta stekestein og varmelement ut av stekeovnen ved normal drift og sett dekslet igjen inn i stikkontakten på stekeovns bakvegg.



Rengjøring

OBS:

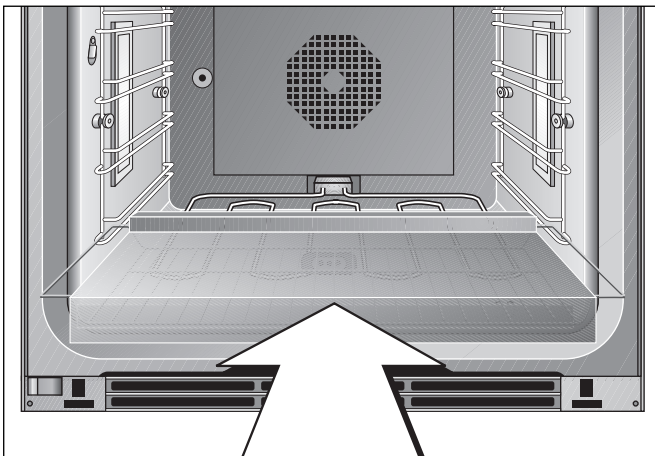
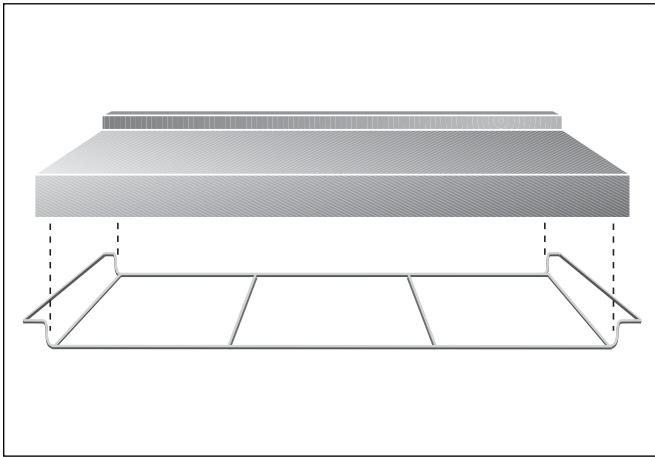
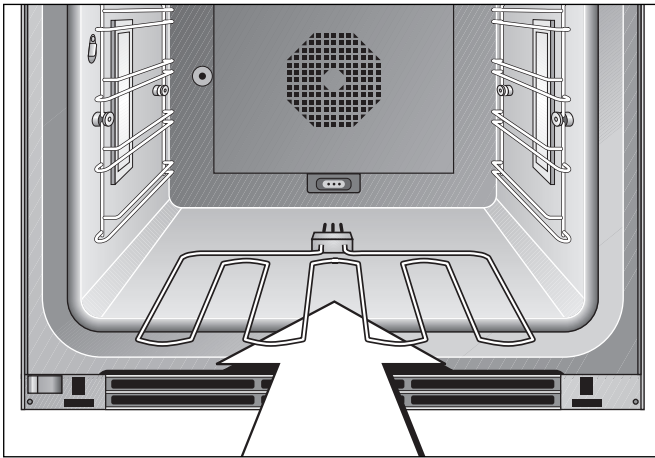
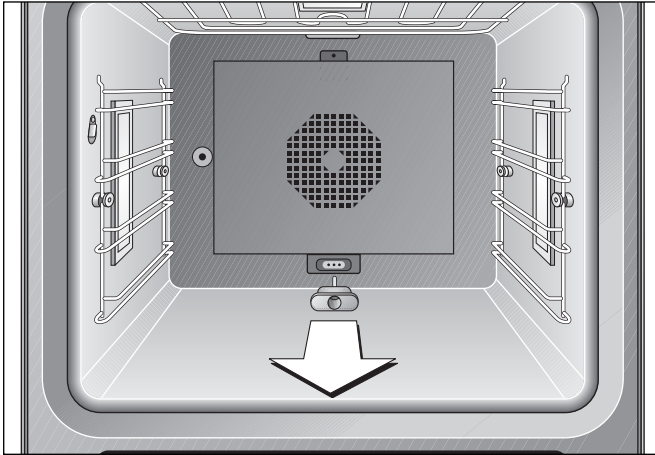
Bruk ikke stekesteinen i kombinasjon med uttrekkssystemet (BA 216 100) eller med det firedoble teleslop full-uttrekket (BA 216 100)! Uttrekksskinnene blir skadet på grunn av varmen når stekesteinen brukes.

Fjern først grov smuss. Rengjør så stekesteinen tørt med en oppvaskbørste.

Ikke rengjør stekesteinen med vann og såpe! Hvis stekesteinen en gang er blitt fuktig, må den tørke fullstendig før neste oppvarming. Dette kan ta flere dager. Ved oppvarming av en fuktig stekestein kan det oppstå riss i materialet.

Det kan oppstå varige flekker på stekesteinen som ikke påvirker matens smak.

Käyttöä koskevia seikkoja



Käyttämällä paistokiveä - paistatpa sitten pizzaa tai tuoretta leipää - on paistotulos verrattavissa vanhanajan kiviuuneissa paistettuihin leipiin tai paistotulos on vieläkin parempi, koska voit nyt tarkkaan säädellä paistolämpötilaa.

Vihje: Paistokiven käyttöä varten tarvitaan lisäksi lämpövastus.

Toimi seuraavasti

- 1 Poista uunin takaseinässä olevan pistorasian päältä suojus.
- 2 Työnnä paistokiveä varten lisäksi tarvittava lämpövastus uunin takaseinässä olevaan pistorasiaan.
- 3 Aseta paistokivi toimituksen mukana olevalle ritilälle. Työnnä ritilä ja paistokivi kokonaan uunin alimmalle tasolle lämpövastuksen yläpuolelle.
- 4 Aseta toiminnonvalitsin asentoon paistokivi. Aseta lämpötilanvalitsin haluamallesi lämpötilalle.
- 5 Esikuumenna uuni ruokaohjeissa annetuille lämpötiloille, kunnes kuumentamissymboli sammuu. Pistorasiaan liitetty ylimääräinen lämpövastus kuumentaa paistokiven. Jätä säätämäsi lämpötila päälle paistamisen ajaksi. **Vihje:** Paistokiven kuumentaminen kestää pitempään kuin uunin normaali kuumentaminen.
- 6 Työnnä paistokset uuniin käyttämällä ohessa toimitettua puulastaa.

Koosta riippuen voit asettaa paistokivelle yhtä aikaa myös useampia pizzoja.

Leipää paistettaessa on suositeltavaa käyttää paistolämpömittaria. Työnnä paistolämpömittari paistettavan leivän paksuimpaan kohtaan. Paistolämpömittari mittaa paistoksen sisällä vallitsevan lämpötilan ja kytkee uunin pois päältä, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Kierrä lämpötilanvalitsin paistamisen jälkeen 0-asentoon (voit kytkeä lämpötilan jo aikaisemmin pois päältä ja käyttää siten jälkilämmön hyväksesi).

Jätä paistokivi vielä suljettuun uuniin jäähtymään. Ota paistokivi ja lämpövastus uunista vasta, kun ne on täysin jäähtyneet.

Vihje: Ota paistokivi ja lämpövastus aina ulos uunista, jos uuni on normaalissa käytössä ja pane suojus uunin takaseinässä olevan pistorasian päälle.

Puhdistus

Huomio:

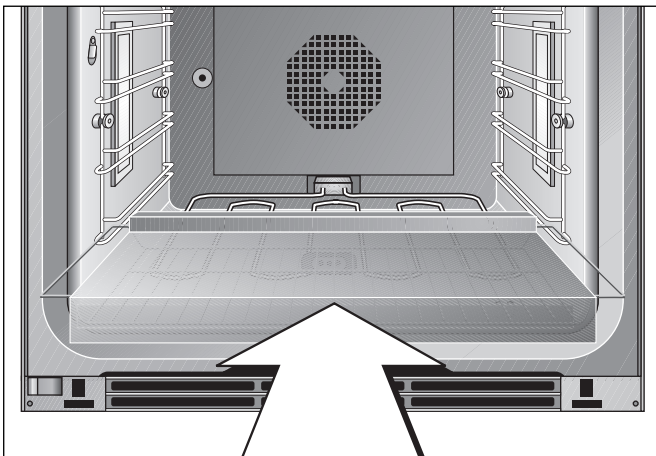
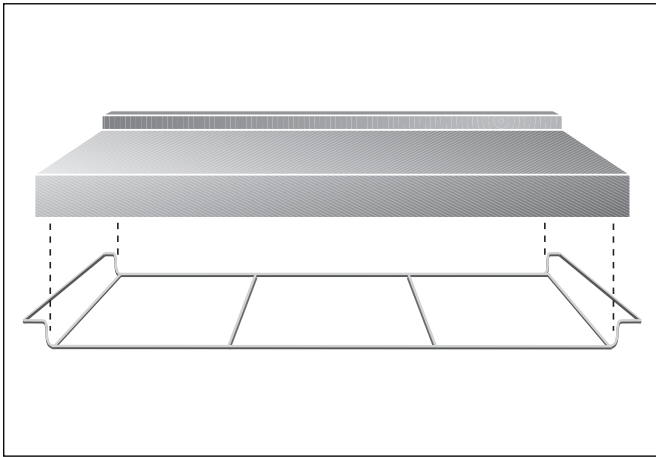
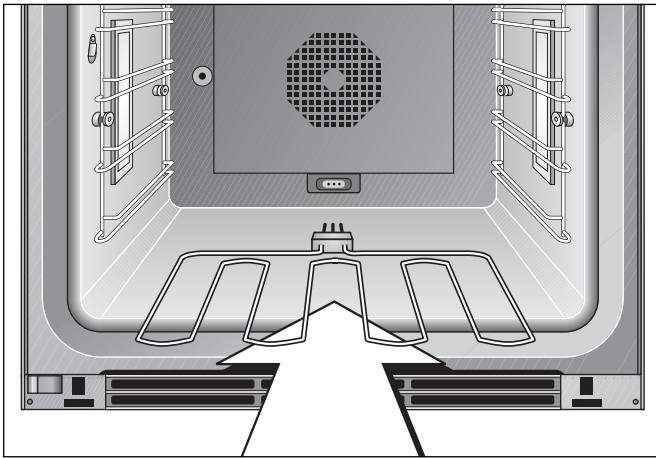
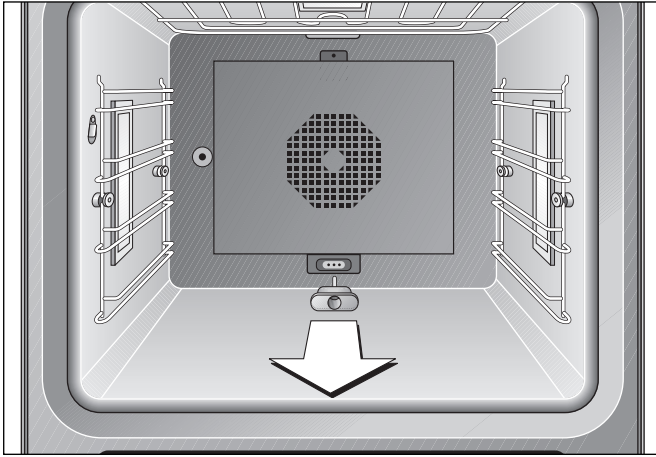
Paistokiveä ei saa käyttää yhdessä ulosvetosysteemin (BA 016 103) tai kokonaan ulosvedettävän nelinkertaisen teleskooppikannattimen (BA 216 100) kanssa! Paistokiven käytön yhteydessä syntyvä kuumuus vaurioittaa kannatinkiskoja.

Pyyhi ensin pois karkea lika. Puhdista paistokivi sitten kuivana tiskiharjalla.

Älä puhdista paistokiveä vedellä ja saippualla! Mikäli paistokivi pääsee kastumaan, on sen oltava täysin kuiva ennen seuraavaa kuumentamista. Kuivuminen voi kestää useampia päiviä. Mikäli paistokiveä kuumennetaan märkänä voi paistokivessä käytettyyn materiaaliin syntyä säröjä.

Paistokiveen voi jäädä läiskiä, jotka eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään paistosten makuun.

Obsługa



Czy to będzie pizza, czy też świeży chleb – za pomocą kamienia grzejnego można uzyskać rezultat porównywalny z wielkim piecem kamiennym, a nawet lepszy, ponieważ istnieje tu możliwość dokładnej regulacji temperatury.

Wskazówka: Do kamienia grzejnego potrzebna jest poza tym dodatkowa grzałka.

Sposób postępowania:

- 1 Zdjąć pokrywę z wtyczki na tylnej ścianie piekarnika.
- 2 Włożyć dodatkową grzałkę do wtyczki na tylnej ścianie piekarnika.
- 3 Kamień ułożyć na wchodzącą w skład kompletu kratkę. Kratkę z kamieniem wsunąć całkiem nad grzałkę do pieca na najniższy poziom.
- 4 Przełącznik wyboru funkcji ustawić na pozycji kamienia grzejnego. Pokrętło regulacji temperatury ustawić na żadaną temperaturę.
- 5 Piec podgrzewać do temperatury podanej w przepisie do momentu zgaśnięcia symbolu nagrzewania. Kamień jest podgrzewany za pomocą dodatkowej grzałki. Podczas czasu pieczenia pozostawić ustawioną temperaturę.
Wskazówka: Podgrzewanie kamienia grzejnego trwa dłużej niż normalne podgrzewanie piekarnika.
- 6 Do wsunięcia pieczonej potrawy użyć załączonej łopatkę drewnianej.

W zależności od wielkości można jednocześnie ułożyć kilka pizz na kamieniu.

Przy pieczeniu chleba zalecamy użycie czujnika temperatury wnętrza potrawy. Czujnik temperatury włożyć w najgrubsze miejsce ciasta. Czujnik mierzy temperaturę wnętrza pieczonej potrawy i wyłącza piekarnik, jeśli zostanie osiągnięta ustawiona temperatura wnętrza tej potrawy.

Po zakończeniu pieczenia przełącznik temperatury ustawić na 0 (ewentualnie wyłączyć wcześniej, aby wykorzystać pozostające w piekarniku ciepło).

Kamień po zakończeniu pieczenia zostawić do ochłodzenia w zamkniętym piekarniku. Kamień i grzałkę wyjąć dopiero wtedy, gdy będą zupełnie ochłodzone.

Wskazówka: Na czas normalnego pieczenia należy wyjąć kamień grzejny i grzałkę z pieca i założyć pokrywę na wtyczce na tylnej ścianie piekarnika.

Czyszczenie

Uwaga!

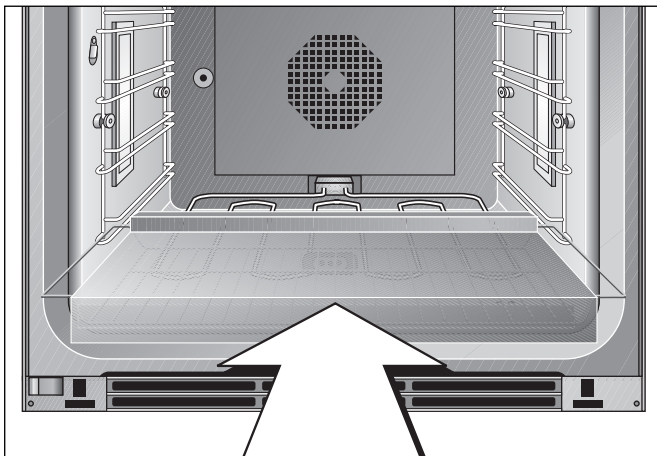
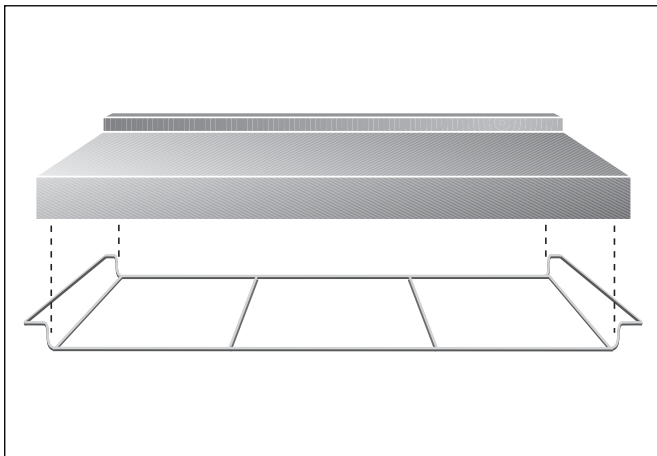
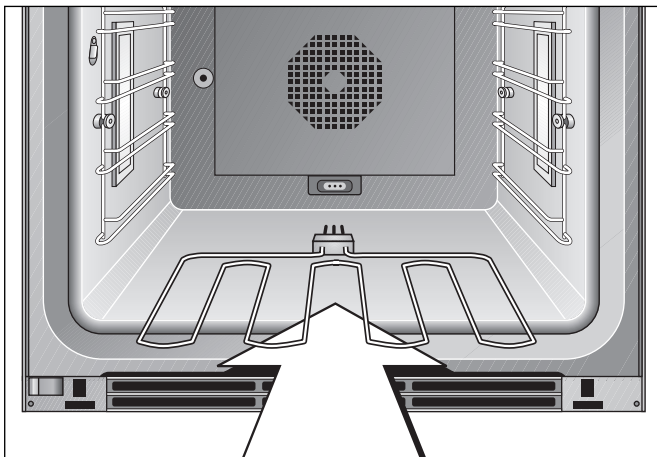
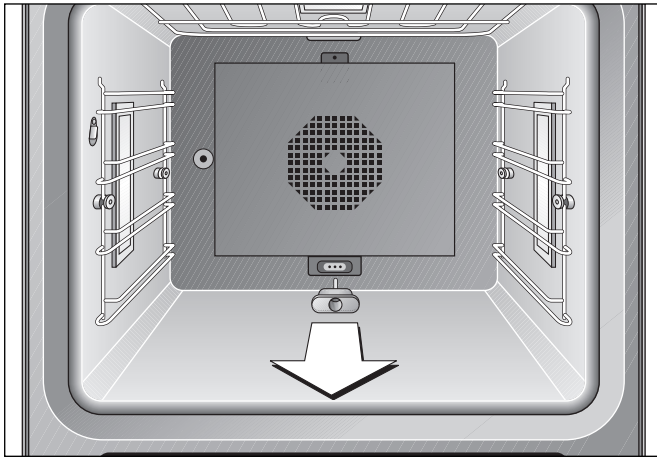
Kamienia do pieczenia nie stosować w kombinacji z systemem wyciąganym (BA 016 103) lub z poczwórnym, teleskopowym stelażem wyciąganym! Ciepło powstające podczas pracy w trybie kamienia grzejnego powoduje uszkodzenie szyn wyciąganych.

Usunąć najpierw większe zanieczyszczenia. Kamień wyczyścić na sucho za pomocą szczotki do zmywania.

Kamienia nie wolno myć wodą i detergentem! Jeśli kamień zmoknie, przed następnym ogrzaniem należy go całkowicie wysuszyć. Może to potrwać kilka dni. Przy nagrzewaniu wilgotnego kamienia mogą powstać rysy w materiale.

Na kamieniu mogą pozostać trwałe plamy, które nie będą miały negatywnego wpływu na smak pieczonej potrawy.

Použití



Ať již se jedná o pizzu nebo čerstvý chléb – s cihlou dosáhnete výsledků pečení, které jsou srovnatelné s výsledky z masivní zděné pece nebo jsou dokonce lepší, protože můžete teplotu pečení přesně regulovat.

Poznámka: K cihle potřebujete i přídavné topné těleso.

Postupujte takto

- 1 Odstraňte kryt ze zásuvky na zadní straně trouby.
- 2 Zasuňte do této zásuvky na zadní straně trouby přídavné topné těleso.
- 3 Položte cihlu na dodaný rošt. Zasuňte rošt s cihlou zcela do trouby nad topné těleso v nejspodnější zasouvací liště.
- 4 Volič funkce nastavte do polohy cihla. Volič teploty nastavte na zvolenou teplotu.
- 5 Troubu předehejte na teplotu uvedenou v receptu, dokud nezhasne symbol ohřívání. Cihla se díky přídavnému topnému tělesu nahřeje. Během doby pečení nechte zvolený teplotní stupeň nastavený.
Poznámka: Nahřátí cihly trvá déle než normální nahřátí trouby.
- 6 K zasunutí připravovaného pokrmu použijte přiloženou plochou dřevěnou lopatku.

Podle velikosti můžete na cihlu zároveň položit několik kusů pizzy.

Při pečení chleba doporučujeme použít termosondu. Zasuňte termosondu do nejsilnějšího místa těsta. Čidlo měří teplotu uvnitř připravované potraviny a vypne troubu, když byla dosažena nastavená vnitřní teplota.

Po ukončení pečení nastavte volič teploty na 0 (případně vypněte troubu dříve a využijte zbytkové teplo).

Cihlu nechte po ukončení pečení v zavřené troubě vychladnout. Přídavný topný článek a cihlu vyjměte z trouby teprve tehdy, když zcela vychladly.

Poznámka: Při normálním režimu pečení vyjměte cihlu a topný článek z trouby a zasuňte kryt znovu do zásuvky na zadní straně trouby.

Pozor:

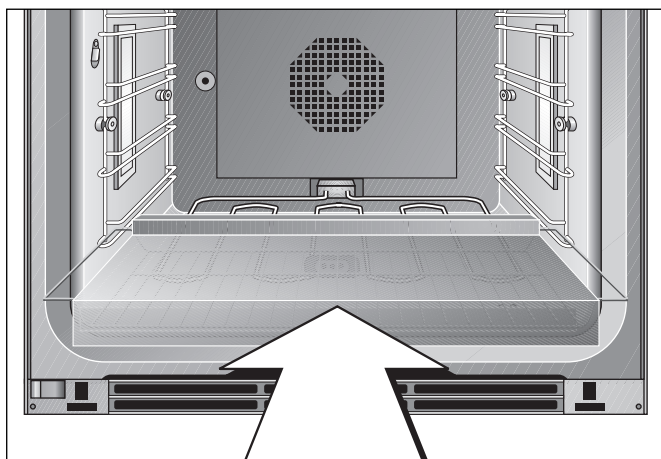
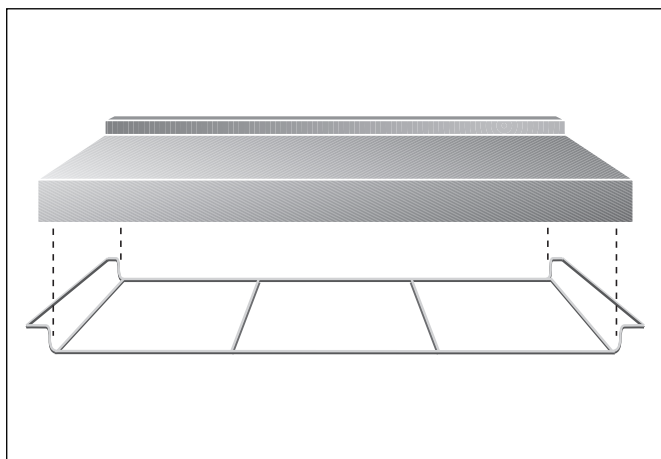
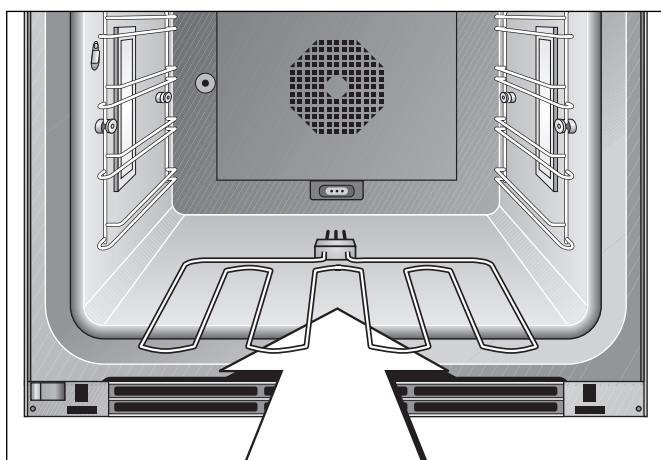
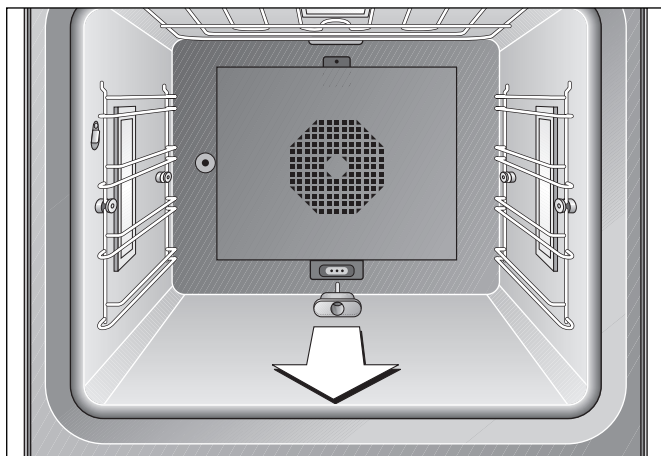
Nepoužívejte cihlu v kombinaci s výsuvným systémem (BA 016 103) nebo čtyřnásobným teleskopickým systémem umožňujícím úplné vytažení (BA 216 100)! Vzniklým teplem při provozu s cihlou by se výsuvné lišty poškodily.

Nejprve odstraňte velká znečištění. Poté vyčistěte cihlu zasucha kartáčem na mytí nádobí.

Nečistěte prosím cihlu vodou a mýdlem! Pokud cihla navlhne, musí před dalším nahřátím zcela vyschnout. To může trvat několik dní. Při nahřátí vlhké cihly mohou vzniknout v materiálu trhliny.

Na cihle mohou vzniknout trvalé skvrny, které však nemají vliv na chuť připravovaných pokrmů.

Χρήση



Είτε πρόκειται για τραγανή πίτσα είτε για φρέσκο ψωμί – με την πλάκα ψησίματος πετυχαίνετε αποτελέσματα, που μπορούν να συγκριθούν, ακόμα και να ξεπεράσουν, τα αποτελέσματα ενός πέτρινου φούρνου, επειδή μπορείτε να ρυθμίσετε ακριβώς τη θερμοκρασία του ψησίματος.

Υπόδειξη: Για την πλάκα ψησίματος χρειάζεστε επιπλέον το πρόσθετο θερμαντικό σώμα.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

- 1 Απομακρύντε το κάλυμμα από την πρίζα στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
- 2 Τοποθετήστε το πρόσθετο θερμαντικό σώμα στην πρίζα στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
- 3 Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος πάνω στη συμπαραδιδόμενη σχάρα. Σπρώξτε τη σχάρα με την πλάκα ψησίματος πάνω από το θερμαντικό σώμα στον κάτω οδηγό εντελώς μέσα στο φούρνο.
- 4 Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση “Πλάκα ψησίματος”. Θέστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- 5 Προθερμάνετε το φούρνο στη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συνταγή, ώσπου να σβήσει το σύμβολο της θέρμανσης. Η πλάκα ψησίματος θερμαίνεται μέσω του πρόσθετου θερμαντικού σώματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου ψησίματος αφήστε ρυθμισμένη την επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας.
Υπόδειξη: Η θέρμανση της πλάκας ψησίματος διαρκεί περισσότερο απ’ ό,τι η κανονική θέρμανση του φούρνου.
- 6 Χρησιμοποιήστε για την τοποθέτηση του φαγητού το συνημμένο ξύλινο φτυαράκι.

Ανάλογα με το μέγεθος μπορείτε να τοποθετήσετε και περισσότερες πίτσες συγχρόνως πάνω στην πλάκα ψησίματος.

Κατά το ψήσιμο ψωμιού συνιστούμε τη χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας του πυρήνα. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας του πυρήνα στο πιο παχύ σημείο της ζύμης. Ο αισθητήρας μετρά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού και απενεργοποιεί το φούρνο, όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του πυρήνα.

Μετά το πέρας του ψησίματος γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στο 0 (ενδεχομένως απενεργοποιήστε νωρίτερα και εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα).

Μετά το ψήσιμο αφήστε την πλάκα ψησίματος να κρυώσει στον κλειστό φούρνο. Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος και το θερμαντικό στοιχείο από το φούρνο, αφού πρώτα έχουν κρυώσει εντελώς.

Υπόδειξη: Στην κανονική λειτουργία ψησίματος αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος και το θερμαντικό στοιχείο από το φούρνο και τοποθετήστε το κάλυμμα ξανά στην πρίζα στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.

Προσοχή:

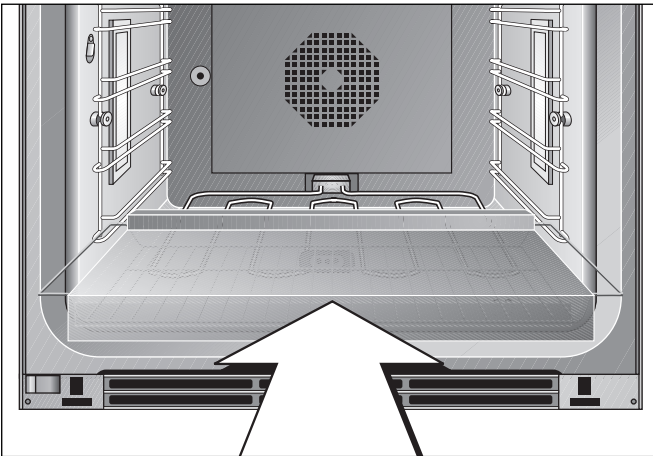
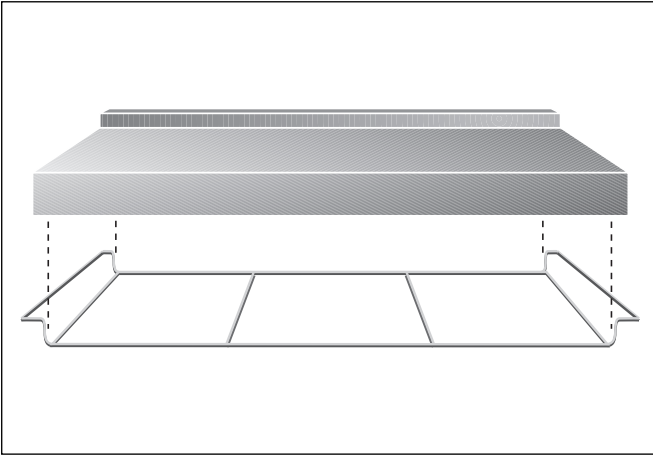
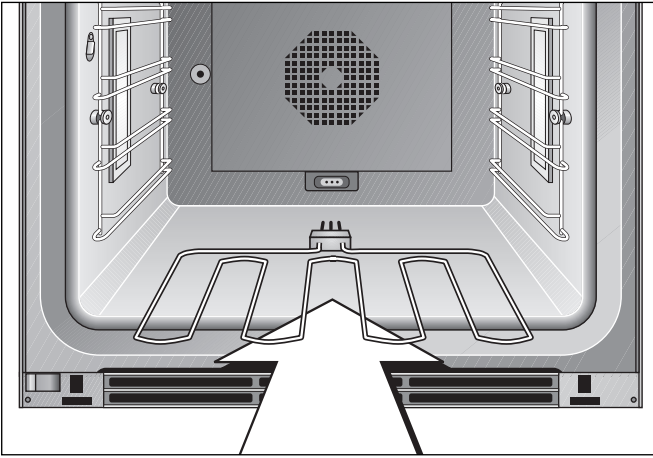
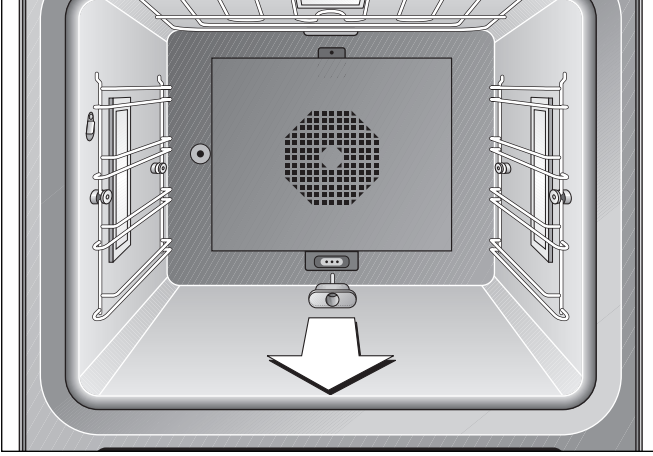
Μη χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος σε συνδυασμό με το σύστημα εξόδου (BA 016 103) ή το τετραπλό πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου (BA 216 100)! Εξαιτίας της θερμότητας που δημιουργείται κατά τη λειτουργία με την πλάκα ψησίματος χαλάνε οι ράγες εξόδου.

Απομακρύνετε πρώτα τη χοντρή ρύπανση. Καθαρίστε μετά την πλάκα ψησίματος στεγνά με μια βούρτσα καθαρισμού.

Μην καθαρίζετε παρακαλώ την πλάκα ψησίματος με νερό και σαπούνι! Εάν η πλάκα ψησίματος κάποια φορά υγρανθεί, πρέπει πριν την επόμενη θέρμανση να στεγνώσει εντελώς. Αυτό μπορεί να διαρκέσει περισσότερες ημέρες. Κατά τη θέρμανση μιας υγρής πλάκας ψησίματος μπορούν να δημιουργηθούν ρωγμές στο υλικό.

Στην πλάκα ψησίματος μπορούν να παρουσιαστούν μόνιμοι λεκέδες, που όμως δεν επηρεάζουν τη γεύση του φαγητού.

Kullanıma İlişkin Açıklamalar



İster gevrek pizza isterse taze ekmek olsun, fırın taşı kullanarak taş fırınlarla kıyaslanabilir neticeler sağlayabilir, hatta pişirme sıcaklığını hassas şekilde ayarlayabildiğiniz için daha iyi sonuçlar elde edebilirsiniz.

Dikkatinize: Fırın taşına ilaveten ayrıca ısıtıcıya ihtiyacınız vardır.

Yapılması Gerekenler

- 1 Fırının arka panosundaki prizin kapağını çıkarın.
- 2 Ek ısıtıcıyı fırının arka panosundaki prize takın.
- 3 Fırın taşı teslimat kapsamındaki ızgaranın üzerine koyun. Izgarayı fırın taşıyla birlikte ısıtıcının üzerine, fırının en alt katına tamamen sürün.
- 4 Fonksiyon düğmesini fırın taşı pozisyonuna getirin. Isı ayar düğmesini çevirerek istenilen ısıyı ayarlayın.
- 5 Isıtma sembolü sönene kadar fırını yemek tarifesinde belirtilen ısıda önceden ısıtın. Fırın taşı ek ısıtıcı tarafından ısıtılır. Pişirme süresi boyunca seçilen ısı kademesini sabit bırakın.
Dikkatinize: Fırın taşının ısınması, fırının normal ısınmasından daha uzun sürer.
- 6 Pişirilecek yiyeceği fırına sürmek için teslimat kapsamındaki ahşap küreği kullanın.

Büyükliğe göre birden fazla pizzayı da aynı zamanda fırın taşının üzerine koyabilirsiniz.

Ekmek pişirirken çekirdek ısı ölçerin kullanılması tavsiye olunur. Çekirdek ısı ölçeri hamurun en kalın yerine batırın. Isı ölçer, pişirilecek gıdanın içindeki sıcaklığı ölçer ve önceden ayarlanan çekirdek ısıya ulaştığında fırını kapatır.

Pişirme işlemi sona erdikten sonra ısı ayar düğmesini 0 konumuna çevirin (duruma göre artık ısıdan faydalanmak için fırını daha erken kapatın).

Fırın taşı pişirme işleminden sonra soğuması için kapalı fırının içinde bırakın. Fırın taşı ve ısıtıcıyı ancak tamamen soğuduktan sonra fırından çıkarın.

Dikkatinize: Fırını normal işletimde kullanmak için fırın taşı ve ısıtıcıyı fırından çıkarın ve fırının arka panosundaki prizin kapağını tekrar yerine takın.

Temizleme

Dikkat:

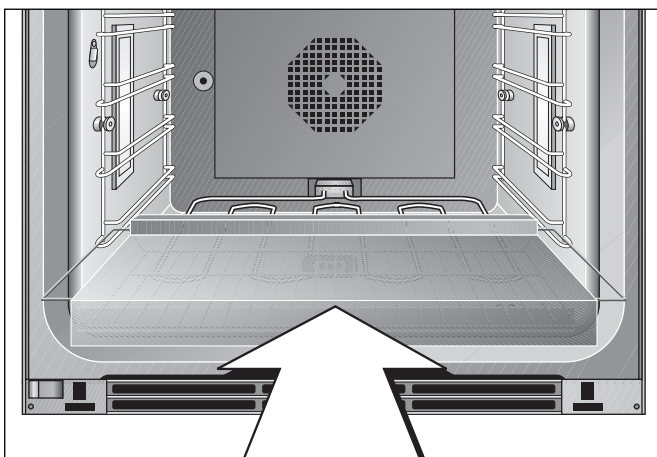
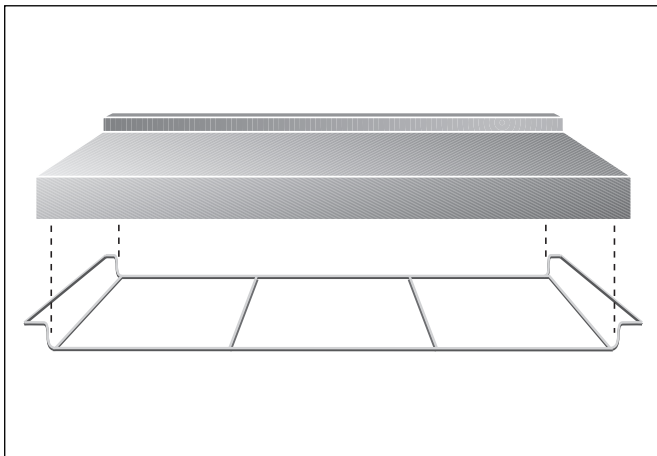
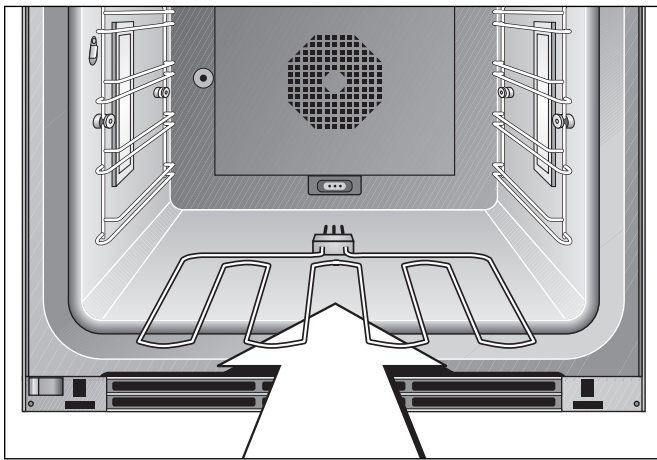
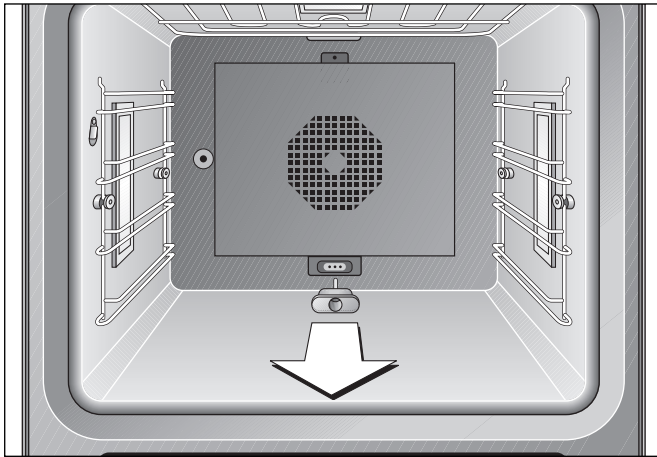
Fırın taşını çekme sistemiyle (BA 016 103) veya dörtlü teleskopik çekme düzeneğiyle (BA 216 100) birlikte kullanmayın! Fırın taşı işletim türünde oluşan ısı nedeniyle çekme sisteminin rayları hasar görür.

İlk önce kaba kirleri giderin. Ardından fırın taşını bulaşık fırçasıyla kuru şekilde temizleyin.

Fırın taşını lütfen su ve sabunla temizlemeyin! Fırın taşı ıslanırsa, bir sonraki sefer kullanılmadan önce tamamen kurumalıdır. Tamamen kuruması birkaç gün sürebilir. Nemli fırın taşının ısıtılması halinde malzemede çatlamlar meydana gelebilir.

Her ne kadar pişirilecek gıdanın tadını etkilemese de fırın taşının üzerinde kalıcı lekeler oluşabilir.

К использованию



Хрустящая пицца или свежий хлеб – с камнем для выпечки вы получаете результаты, которые можно сравнить разве что с каменной печью, однако здесь они еще лучше, так как температуру при выпечке можно регулировать с большой точностью.

Указание: Для камня вам необходим дополнительный нагревательный элемент.

Порядок действий:

- 1 Снять крышку с розетки на задней стенке духового шкафа.
- 2 Присоединить дополнительный нагревательный элемент к розетке на задней стенке духовки.
- 3 Положить камень для выпечки на решетку из комплекта поставки. Вставить решетку с камнем для выпечки в духовой шкаф полностью, на самый нижний уровень духовки, над нагревательным элементом.
- 4 Селектор функций установить в положение камня для выпечки. Установить селектор температуры на желаемую температуру.
- 5 Прогреть духовой шкаф (до указанной в рецепте температуры), пока на дисплее не погаснет символ нагрева. Камень для выпечки нагревается дополнительным нагревательным элементом. Оставьте выбранную ступень температуры в качестве установленной на время выпечки.
Указание: Нагревание камня для выпечки занимает больше времени, чем это требуется при нормальном нагреве духового шкафа.
- 6 Для того чтобы выложить на камень приготавливаемый продукт, используйте прилагаемую деревянную лопатку.

В зависимости от размеров вы можете также положить на камень одновременно несколько порций пиццы.

При выпечке хлеба мы рекомендуем использовать температурный стержень. Вставьте температурный стержень в тесто в наиболее высокой части. Чувствительный элемент измеряет внутреннюю температуру продукта выпечки и выключает духовой шкаф при достижении установленной температуры стержня.

Очистка

После окончания процесса выпечки поверните селектор температуры на 0 (возможно даже еще до отключения, чтобы использовать остаточное тепло).

После окончания процесса выпечки оставьте камень в закрытой духовке до полного охлаждения. Камень для выпечки и нагревательный элемент вынимайте из духового шкафа только после того, как они полностью охладятся.

Указание: В нормальном режиме работы уберите из духового шкафа камень для выпечки и нагревательный элемент и закройте крышкой розетку на задней стенке духового шкафа.

Внимание:

Запрещается использовать камень для выпечки в комбинации с системой выдвижения (ВА 016 103) или полного выдвижения с четырехкратными телескопическими направляющими (ВА 216 100)! В результате сильного нагрева, возникающего в режиме с использованием камня для выпечки, телескопические направляющие могут получить повреждение.

Сначала удалите крупные загрязнения. Затем очистите камень для выпечки посредством щетки сухим способом.

Не очищайте камень водой и мылом! Если на камень для выпечки попала влага, то перед следующим циклом нагревания он должен быть полностью просушен. Для такой сушки может потребоваться несколько дней. При нагревании влажного камня в нем могут возникать трещины.

На камне могут оставаться пятна, которые, однако, не сказываются на вкусовых качествах приготавливаемого блюда.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000260645 EB 9006

GAGGENAU