

DE Gebrauchsanweisung**IT Manuale d'istruzioni****NL Gebruiksaanwijzing****FR Mode d'emploi****GB User guide****ES Manual de usuario****RU Руководство по эксплуатации****CZ Návod k použití****SK Návod na používanie****PL Instrukcja obsługi****SE Bruksanvisning****DK Brugsanvisning****TR Kullanım Kılavuzu****DE Pizzastein mit Holzschieber****Gebrauch:**

- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den Stein mit warmem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Legen Sie den Stein bei unterem Einschub auf einen Rost und heizen Sie ihn bei höchster Stufe (Ober- und Unterhitze) vor.
- Ein optimales Backergebnis erhalten Sie, wenn der Stein die Temperatur des Backofens erreicht hat, heizen Sie den Stein hierfür mind. 30 Min. vor.
- Legen Sie Ihr zubereitetes Rezept mithilfe des Holzschiebers auf den Pizzastein. Berühren Sie den Stein dabei nicht, er ist sehr heiß!
- Schalten Sie den Backofen auf 250°C herunter. Für die Zubereitung von Brot schalten Sie den Backofen auf die im Rezept vorgesehene Backtemperatur herunter.
- Hinweis: Je stärker der Stein vorgeheizt wurde, desto kürzer ist die Backzeit. Dies erfordert etwas Übung, prüfen Sie daher bei den ersten Benutzungen regelmäßig, wie viel Garzeit Ihr Backgut auf dem Pizzastein benötigt.
- Entnehmen Sie das fertige Backgut mit dem Holzschieber aus dem Ofen.
- Wenn Sie mehrere Speisen nacheinander zubereiten möchten, heizen Sie den Pizzastein zwischendurch immer wieder auf Maximaltemperatur auf.
- Entnehmen Sie den Stein erst aus dem Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

IHinweise: Der Stein nimmt sehr hohe Temperaturen an, berühren Sie ihn daher nicht bevor er vollständig abgekühlt ist. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, dies kann den Stein zum Platzen

bringen. Legen Sie den heißen Stein daher nie in kaltes Wasser. Tiefgefrorenes Backgut darf nicht direkt auf den heißen Stein gelegt werden, entnehmen Sie es daher bereits aus dem Gefrierfach, wenn Sie den Backofen anstellen.

Reinigung:

- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder mit der Hand anfassen.
- Reinigen Sie den Pizzastein mit einem trockenen oder leicht feuchten Spülschwamm. Festgebackene Lebensmittelreste können mit Glasschieber oder einem rauen Spülschwamm entfernt werden.
- Reinigen Sie den Stein niemals mit Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- Der Stein verfärbt sich je nach Intensität der Nutzung, dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Backergebnis.

IT Pietra per pizza con paletta di legno**Uso:**

- Prima di iniziare a usare la pietra per pizza, lavarla con acqua tiepida e lasciarla asciugare completamente.
- Posizionare la pietra sull'alloggiamento più basso su una griglia, quindi pre-riscaldare con le impostazioni al massimo (calore sia dall'alto che dal basso). Per ottenere i risultati migliori, consentire alla pietra di raggiungere la temperatura del forno. Per raggiungere questo livello di calore lasciare la pietra in forno per almeno 30 minuti.
- Con l'ausilio della paletta di legno riporre la ricetta preparata sulla pietra per pizza. Fare attenzione a non toccare la pietra: è molto calda!
- Portare la temperatura del forno a 250°C. Per cucinare il pane, impostare il forno alla temperatura indicata sulla ricetta.
- Nota importante: Più la pietra è stata preriscaldata, minore sarà il tempo di cottura. Sarà necessario abituarsi, quindi le prime volte che la si usa consigliamo di verificare a intervalli regolari per vedere quanto tempo è necessario per cuocere le pietanze.
- Con la paletta di legno estrarre dal forno la pietanza pronta.
- Per preparare più piatti uno dopo l'altro, riscaldare al massimo la pietra per pizza fra un alimento e l'altro.
- Estrarre la pietra dal forno solo

dopo che si è completamente raffreddata.

! Note importanti: La pietra raggiunge temperature molto elevate; raccomandiamo quindi di prestare particolare attenzione a non toccarla fino a che non si è raffreddata completamente. Evitare improvvise fluttuazioni di temperatura che potrebbero provocare la rottura della pietra. Non immergere mai la pietra in acqua fredda. Non posizionare mai alimenti surgelati sulla pietra; estrarli dal congelatore quando si accende il forno.

Pulizia:

- Far raffreddare completamente la pietra refrattaria prima di spostarla o pulirla.
- Pulire la pietra servendosi di una spugna secca o umida. Sarà possibile rimuovere i residui di cibo più ostinati servendosi di una spatola in vetro o di una spugna ruvida.
- Non pulire mai la pietra con dei detergenti e non metterla mai in lavastoviglie.
- La pietra perderà il suo colore con l'uso, ma ciò non influisce minimamente sui risultati di cottura.

NL Pizzasteen met houten spatel**Gebruik:**

- Was de pizzasteen met warm water voor u hem voor de eerste keer in gebruik neemt en laat hem goed drogen.
- Zet de steen op een rooster op de onderste richel van de oven en warm de oven voor op de hoogste stand (boven- en onderwarmte). Om de beste resultaten te bereiken, moet u de steen net zo warm als de oven laten worden. Laat daarvoor de steen ten minste 30 minuten opwarmen.
- Leg uw bereiding op de pizzasteen met behulp van de houten spatula. Pas op dat u de steen hierbij niet aanraakt: deze is zeer heet!
- Zet de oven op 250 °C. Bij het bakken van brood moet de oven worden ingesteld op de temperatuur die in het recept vermeld staat.
- Belangrijke opmerking: Hoe langer de voorverwarming van de steen, hoe korter de baktijd. Dit vergt enige oefening, dus u dient de eerste keren dat u de steen gebruikt uw bakwerk regelmatig te controleren zodat u weet hoelang het nodig heeft om doorbakken te worden op de pizzasteen.
- Haal het bereide gerecht met de houten spatula uit de oven.

- Als u meerdere gerechten achter elkaar wilt bereiden, moet u tussen elk gerecht de pizzasteen weer tot de maximale temperatuur opwarmen.
- Neem de steen pas uit de oven als deze helemaal afgekoeld is.

! Belangrijke opmerkingen: De steen wordt zeer warm. Zorg er dus voor dat u hem niet aanraakt voor hij helemaal afgekoeld is. Vermijd plotselinge temperaturschommelingen: deze kunnen de steen doen barsten. Stel de hete steen daarom nooit bloot aan koud water. Bevroren bakwerk moet niet op de hete steen worden gelegd, maar hete uit de diepvries gehaald te worden wanneer u de oven aanzet.

Reinigen:

- Laat de pizzasteen helemaal afkoelen voordat u hem schoonmaakt of hanteert.
- Reinig de pizzasteen met een droge of vochtige spons. Aangekoekte resten kunnen met een glazen spatel of een schuurspons worden verwijderd.
- Maak de steen nooit met een schoonmaakmiddel of in de afwasmachine schoon.
- Afhankelijk van hoeveel de steen wordt gebruikt, zal hij verkleuren, maar dit heeft geen invloed op de bakresultaten.

FR Pierre à pizza avec raclette en bois**Utilisation :**

- Avant la première utilisation, laver la pierre à l'eau chaude et la laisser sécher.
- Placer la pierre au niveau le plus bas sur une grille. Préchauffer à température maximale (chaleur provenant du haut et du bas). Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, laisser la pierre atteindre la température du four, en la laissant chauffer pendant au moins 30 minutes.
- Placez votre préparation sur la pierre à pizza à l'aide de la raclette en bois. Attention à ne pas toucher la pierre, qui sera très chaude!
- Préchauffer le four à 250° C. Si vous faites du pain, opter pour la température donnée dans la recette.

- **Important :** plus la pierre a été préchauffée, plus la durée de cuisson sera courte. C'est une question d'habitude ; les premières fois, mieux vaut vérifier la cuisson régulièrement pour définir le temps de cuisson sur la pierre.

- Quand la cuisson est terminée, sortez votre préparation du four à l'aide de la raclette en bois.
- Dans le cas de la préparation de plusieurs plats les uns après les autres, réchauffer la pierre à la température maximale entre chaque plat.
- Ne sortir la pierre du four que lorsqu'elle a complètement refroidi.

! Important: la pierre atteint des températures très élevées, faites donc attention à ne pas la toucher tant qu'elle n'a pas entièrement refroidi. Éviter les changements de température soudains, qui peuvent briser la pierre. Ne jamais placer la pierre chaude dans l'eau froide. Les produits surgelés ne doivent pas être placés sur la pierre chaude. Les retirer du congélateur au moment d'allumer le four.

Nettoyage :

- Laisser la pierre refroidir complètement avant de la déplacer ou de la nettoyer.
- Nettoyer la pierre avec une éponge sèche ou humide. Les restes de nourriture collés peuvent être retirés avec une spatule en verre ou une éponge rugueuse.
- Ne jamais nettoyer la pierre avec du détergent ou la mettre au lave-vaisselle.
- La pierre changera de couleur selon la fréquence d'utilisation, mais cela n'a aucun effet sur la cuisson.

ES Pizza baking stone with wooden spatula**Use:**

- Before using the stone for the first time wash with warm water and leave to dry properly.
- Place the stone on the lowest slot on a grid and pre-heat to the highest setting (upper and lower heat). For best results, allow the stone to reach the temperature of the oven. In order to do this heat the stone for at least 30 mins.
- Place your prepared mix with the wooden spatula on the baking stone. Be careful not to touch the stone in the process as it is very hot!
- Turn the oven temperature down to 250°C. To bake bread, set the oven to the temperature stated in the recipe.
- Important note: The more the stone has been preheated, the shorter the baking time. This requires some practice, so the first few times you use it check regularly to see how

- long your baked goods require on the baking stone.
- Take the baked good out of the oven using the wooden spatula.
- If you would like to prepare several dishes in succession, reheat the baking stone to maximum temperature between each one.
- Only take the stone out of the oven when it has completely cooled down.

! Important notes: The stone reaches very high temperatures, so be careful not to touch it until it has cooled down completely. Avoid sudden temperature fluctuations as these can cause the stone to shatter. Therefore never put the hot stone into cold water. Frozen baking products must not be placed on the hot stone so remove them from the freezer when you switch on the oven.

Cleaning:

- Allow the pizza baking stone to cool down completely before cleaning or handling it.
- Clean the pizza baking stone with a dry or damp sponge. Hard baked food residue may be removed with a glass spatula or a rough sponge.
- Never clean the stone with detergent or put it in the dishwasher.
- The stone will discolour depending on how much it is used, but this does not have any effect on baking results

ES Piedra para pizza con pala de madera**Instrucciones de uso:**

- Antes de utilizar la piedra por primera vez, lávela con agua templada y déjala secar correctamente.
- Coloque la piedra en la ranura más baja, sobre una rejilla, y precaliéntela en el ajuste más alto (calor arriba y abajo). Para obtener un resultado óptimo, espere hasta que la piedra haya alcanzado la temperatura del horno. Para ello, caliente la piedra durante al menos 30 minutos.
- Coloque su preparación con la pala de madera en la piedra para pizza. Tenga cuidado de no tocar la piedra durante el proceso, ya que estará muy caliente.
- Reduzca la temperatura del horno hasta 250°C. Para cocer pan, ajuste el horno a la temperatura indicada en la receta.
- Nota importante: cuanto más se haya precalentado la piedra, menor será el tiempo de cocción en el horno. Esto requiere algo de

- práctica, por lo que las primeras veces que la utilice deberá comprobar la cocción con frecuencia, para confirmar el tiempo que necesitan sus recetas sobre la piedra para pizza.
- Retire la preparación horneada con la pala de madera.
- Si desea preparar varios platos sucesivamente, caliente de nuevo la piedra de hornear a la temperatura máxima después de cada preparación.
- Solo debe retirar la piedra del horno cuando ésta se haya enfriado completamente.

Observaciones importantes:

- la piedra puede alcanzar temperaturas muy altas, por lo que debe evitar tocarla hasta que se haya enfriado completamente. Evite las fluctuaciones de temperatura repentinas, ya que éstas podrían hacer que la piedra se rompiera. Por lo tanto, no debe colocar la piedra caliente en agua fría. Los productos cocidos congelados no deben colocarse sobre la piedra caliente, por lo que deberá sacarlos del congelador cuando encienda el horno.

Limpieza:

- Espere hasta que la piedra para pizza se haya enfriado completamente antes de limpiarla o manipularla.
- Limpie la piedra para pizza con una esponja seca o humedecida. Los residuos difíciles de comida pueden eliminarse con una espátula de cristal o una esponja dura.
- Nunca limpie la piedra con detergente ni la coloque en el lavavajillas.
- La piedra perderá color en función de las veces que se utilice, aunque ello no influirá en la cocción de los alimentos

RU Печь для приготовления пиццы с деревянной лопаткой**Использование:**

- Перед первым применением вымойте камень теплой водой и полностью высушите.
- Поместите камень на самый нижний уровень и прогрейте его на максимальных установках нагрева (включив верхний и нижний нагреватели). Для достижения наилучшего результата прогрейте камень до температуры духовки. Для этого прогревайте его не менее 30 минут.
- Положите деревянной лопаткой

подготовленный продукт на камень для выпечки. Будьте осторожны, не касайтесь камня — он очень горячий!

- Снизьте температуру духовки до 250°C. Для выпечки хлеба установите температуру, указанную в рецепте.
- Важное примечание: чем сильнее был нагрет камень, тем меньше времени требуется для выпечки. Это требует некоторой практики, поэтому поначалу регулярно проверяйте, сколько времени уходит на выпечку ваших блюд с использованием камня.
- Выньте готовую выпечку деревянной лопаткой из печи.
- Если вы хотите приготовить несколько порций подряд, нагревайте камень до максимальной температуры перед выпечкой каждой новой порции.
- Вынимайте камень из духовки только тогда, когда он полностью остынет.

Важные примечания:

камень нагревается до очень высокой температуры, поэтому будьте осторожны и не дотрагивайтесь до него, пока он полностью не остынет. Избегайте резких перепадов температуры, которые могут привести к растрескиванию камня. По этой причине никогда не кладите горячий камень в холодную воду. Нельзя класть на горячий камень замороженные продукты. Их необходимо доставать из морозильника одновременно с включением духовки.

Чистка:

- перед чисткой камня дайте ему полностью остыть.
- Чистите камень для выпечки сухой или влажной губкой. Твердые частицы пищи, приставшие к камню, можно удалить стеклянной лопаткой или жесткой губкой.
- Для чистки камня никогда не пользуйтесь моющими средствами или посудомоечными машинами.
- По мере использования камень будет обесцвечиваться, но это не повлияет на результаты выпечки.

SK Kámen na pizzu s dřevěnou lopatkou

Použití:

- Před prvním použitím umyjte kámen v teplé vodě a nechte jej dokonale uschnout.
- Položte kámen na rošt zasunutý

v nejspodnější poloze do trouby a předehřejte jej při nejvyšší teplotě (horním a spodním ohřevem).

- Optimálního výsledku při pečení dosáhnete, bude-li kámen zahřátý na teplotu trouby. Kámen proto předehřívajte po dobu nejméně 30 minut.
- Pomocí dřevěné lopatky položte pizzu připravenou k pečení na kámen. Kámen se při tom nedotýkejte, je velmi horký!
- Snižte teplotu trouby na 250 °C. Při pečení chleba snižte teplotu trouby na teplotu uvedenou v návodu na pečení.
- Poznámka: Čím více kámen předem zahřejete, tím kratší bude doba pečení. Pečení na kameni vyžaduje určitý cvik. Při několika prvních použitíh kamene proto pravidelně sledujte, jaké doby pečení je zapotřebí, aby se obložení vaší pizzy dokonale prohřálo.
- Lopatkou vyjměte hotovou pizzu nebo chléb z trouby.
- Při přípravě několika pokrmů po sobě kámen mezi jednotlivými cykly vždy znovu zahřejte na maximální teplotu.
- Kámen z trouby vyjměte až po dokonalém ochlazení.

!Pokyny k pečení: Kámen na pizzu se zahřívá na velmi vysokou teplotu. Nedotýkejte se jej proto dřívě, než dokonale vychladne. Chraňte kámen před prudkými změnami teploty – mohl by prasknout. Horký kámen proto nikdy nevkładějte do studené vody. Mrazené pokrmy nesmějí být pokládány přímo na horký kámen. Vyjměte je proto z mrazicí přihrádky již při zapnutí trouby.

Čištění:

- Před čištěním a jakýmkoliv dotykem rukou nechte kámen na pizzu vždy dokonale vychladnout.
- Kámen na pizzu čistěte suchou nebo mírně navlhčenou mycí houbičkou. Připečené zbytky potravin lze odstranit skleněnou škrabkou nebo drsnou houbičkou.
- Kámen na pizzu nikdy nemyjte v prostředku na nádobí, ani jej nedávejte do myčky.
- Podle intenzity používání se kámen časem zabarví, ale na výsledek pečení to nemá žádný vliv.

SK Kameň na pizzu s drevenou lopatkou

Použitie:

- Pred prvým použitím umyte kameň v teplej vode a nechajte ho dokonale uschnúť.
- Položte kameň na rošt zasunutý

v najspodnejšej polohe do rúry na pečenie a predhrejte ho pri najvyššej teplote (horným aj spodným ohrevom).

- Optimálny výsledok pri pečení dosiahnete, ak bude kameň zahriaty na teplotu rúry. Kameň preto predhrievajte najmenej 30 minút.
- Pomocou drevenej lopatky položte pripravenú pizzu na kameň. Kameňa sa pri tom nedotýkajte, je veľmi horúci!
- Znížte teplotu rúry na 250 °C. Pri pečení chleba znížte teplotu rúry na teplotu uvedenú v návode na pečenie.
- Poznámka: Čím viac kameň vopred zahrejete, tým kratšia bude doba pečenia. Pečenie na kameni vyžaduje určitý cvik. Pri niekoľkých prvých použitíach kameňa preto pravidelne sledujte, aká doba pečenia je potrebná, aby sa obloženie vašej pizzy dokonale prehrialo.
- Lopatkou vytiahnite hotovú pizzu alebo chlieb z rúry.
- Pri príprave niekoľkých jedál po sebe kameň medzi jednotlivými cyklami vždy znovu zahrejete na maximálnu teplotu.
- Kameň z rúry vytiahnite až po dokonalom ochlazení.

!Pokyny na pečenie: Kameň na pizzu sa zahrieva na veľmi vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ho preto skôr, než dokonale vychladne. Chraňte kameň pred prudkými zmenami teploty – mohol by prasknúť. Horúci kameň preto nikdy neponárajte do studenej vody. Zmrazené pokrmy sa nesmú pokladať priamo na horký kameň. Vyberte ich preto z mraziaceho priestoru už pri zapnutí rúry.

Čistenie:

- Pred čistením a akýmkoľvek dotykom rúk nechajte kameň na pizzu vždy dokonale vychladnúť.
- Kameň na pizzu čistite suchou alebo mierne navlhčenou mycou hubkou. Připečené zvyšky potravin možno odstrániť sklenou škrabkou alebo drsnou hubkou.
- Kameň na pizzu nikdy nemyte v prostriedku na mytie riadu, ani ho nedávajte do umývačky.
- Podľa intenzity používania kameň časom zmení farbu, čo však nemá nijaký vplyv na výsledok pečenia.

PL Kamień do pizzy z drewnianym suwakiem

Użycie:

- Przed pierwszym użyciem ołukać kamień ciepłą wodą i całkowicie osuszyć.

- Položyc kamień na dolnym ruszcie i nagrzać go wstępnie na najwyższym stopniu (grzanie górne i dolne).
- Optymalny wynik wypieku otrzymuje się wtedy, gdy kamień osiągnie temperaturę pieca piekarniczego. W tym celu nagrzewać kamień przez co najmniej 30 min.
- Przygotowany produkt połozyc za pomocą drewnianego suwaka na kamieniu do pizzy. Nie dotykać kamienia, jest on bardzo gorący!
- Przełączyc temperaturę pieca piekarniczego na 250 °C. Do przyrządzenia chleba zmniejszyc temperaturę pieca do temperatury przewidzianej w recepturze.
- Rada: Im bardziej kamień zostanie wstępnie nagrany, tym krótszy jest czas wypieku. Wymaga to trochę wprawy, dlatego podczas pierwszych zastosowań należy regularnie sprawdzać, ile czasu potrzebuje wypiek na kamieniu do pizzy.
- Drewnianym suwakiem wyjąć gotowy wypiek z pieca.
- Jeżeli kilka dań ma być przyrządzanych po kolei, w międzyczasie należy kamień do pizzy znowu nagrzać do maksymalnej temperatury.
- Kamień wyjąć z pieca dopiero wtedy, gdy całkiem ostygnie.

Rady: Kamień przyjmuje bardzo wysokie temperatury, dlatego nie wolno go dotykać, zanim całkiem nie ostygnie. Unikac nagłych wahań temperatury, gdyż może to spowodować pęknięcie kamienia. Dlatego nigdy nie wkładac gorącego kamienia do zimnej wody. Nie kładc mrozonych wypieków bezpośrednio na gorącym kamieniu, wyjąć je z zamrażarki z chwilą włączenia pieca piekarniczego.

Czyszczenie:

- Odczekać do całkowitego ostygnięcia kamienia, dopiero potem można go czyścić i dotykać.
- Kamień do pizzy oczyścić suchą lub lekko wilgotną gąbką do mycia naczyń. Przypieczone resztki jedzenia można usunąć szklaną łopatką lub szorstką gąbką.
- Nigdy nie myć kamienia środkiem do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Kamień przebarwia się zależnie od intensywności używania, nie ma to jednak wpływu na wynik pieczenia.

SE Pizzasten med träspade

Användning:

- Före den första användningen bör

du skölja stenen med varmt vatten och låta den torka helt.

- Lagg stenen på ett ugnsgaller och skjut in det i ugnen på nedersta falsen. Förvärm stenen på högsta temperatur (över- och undervärme).
- Ett optimalt bakresultat får du när stenen har nått samma temperatur som ugnen. För att den ska göra det förvärm den stenen i ungefär 30 minuter.
- Lagg din tillagade maträtt på pizzastenen med hjälp av träspaden. Vidrör inte stenen, den är mycket het!
- Sätt ner temperaturen i ugnen till 250°C. För bakning av bröd sätter du ner temperaturen i ugnen till den baktemperatur som anges i receptet.
- Tips: Ju mer stenen har värmts upp i förväg, desto kortare blir bakningstiden. Eftersom detta kräver lite övning, bör du vid första användningen regelbundet kontrollera hur lång bakningstid din bakprodukt behöver på pizzastenen.
- Ta ut den färdiga bakprodukten ur ugnen med träspaden.
- Om du vill tillaga flera maträtter efter varandra, hettar du upp pizzastenen på högsta temperatur alltemellanåt.
- Ta inte ut stenen ur ugnen förrän den har kallnat helt och hållet.

Viktigt att veta: Stenen hettas upp till mycket höga temperaturer. Därför ska du inte vidröra den innan den har kallnat helt och hållet. Undvik plötsliga temperaturskillnader, eftersom det kan leda till att stenen spricker. Lagg den heta stenen därför aldrig i kallt vatten. Djupfrysade bakprodukter får inte läggas direkt på den heta stenen. Ta ut dem ur frysen redan när du sätter på ugnen.

Rengöring:

- Låt pizzastenen kallna helt och hållet innan du rengör den eller tar på den med handen.
- Rengör pizzastenen med en torr eller något fuktig disksvamp.
- Fastbrända matrester kan tas bort med en glasskrapa eller en grov disksvamp.
- Rengör stenen aldrig med diskmedel eller i diskmaskinen.
- Beroende på hur intensivt stenen används byter den färg. Detta påverkar dock inte bakresultatet.

DK Pizzasten med træspade

Brug:

- Inden den første brug bør du skylle stenen af i varmt vand og lade den tørre helt.

- Læg stenen på en rist på nederste rille i oven og forvarm den ved maksimal varme (over- og undervarme).
- Du opnår et optimalt resultat, når stenen har nået ovenns temperatur, hertil skal du mindst forvarme den i 30 min.
- Læg din tilberedte pizza på pizzastenen ved hjælp af træspaden. Berør derved ikke stenen, den er meget varm!
- Skru oven ned på 250° C. Til tilberedning af brød skrues der oven ned på den i opskriften anførte bagetemperatur.
- Information: Jo mere stenen er blevet forvarmet, jo kortere er bagetiden. Dette kræver en del øvelse, prøv derfor ved de første bagninger regelmæssigt, hvor længe dit bagværk behøver på pizzastenen.
- Tag den færdige pizza ud af ovnen med træspaden.
- Hvis du ønsker at tilberede flere retter efter hinanden, skal du indimellem igen opvarme pizza-stenen til maksimaltemperatur.
- Tag først stenen ud af ovnen, når den er kølet helt af.

Informationer: Stenen opnår meget høje temperaturer, berør den derfor ikke før den er helt afkølet. Undgå pludselige temperatursvingninger, dette kan få stenen til at bryde. Læg derfor aldrig en varm sten i koldt vand. Dybfrosset bagværk må aldrig lægges direkte på den varme sten, tag det derfor ud af frostboksen/fryseren når du tænder ovnen.

Rengöring:

- Lad pizzastenen køle helt af inden du rengør den eller berører den med hånden.
- Rengør pizzastenen med en tør eller let fugtig svamp. Fastbagte matrester kan fjernes med en glasskraber eller en ru svamp.
- Rengør aldrig pizzastenen med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
- Stenen skifter farve alt efter, hvor meget den bruges, dette har dog ingen indflydelse på bageresultatet.

TR Tahta spatula ile birlikte pizza taşı

Kullanım:

- İlk kullanımdan önce taşı ılık suyla yıkamalı ve tamamen kurumasını sağlamalısınız.
- Taşı bir ızgaranın üzerinde fırının en alt katına yerleştiriniz ve fırını en yüksek derecede (alt/üst ısıtma) çalıştırınız.

- En iyi pişirme sonucunu, taşın ısısı fırının ısısına ulaştığı zaman stabilirsiniz, bunun için taşı önceden en az 30 dakika boyunca ısıtınız.
- Hazırlanmış olduğunuz tarifinizi tahta spatula yardımıyla pizza taşının üzerine yerleştiriniz. Bu sırada taş dokunmayınız, taş çok sıcaktır!
- Fırının ısısını 250°C'ye düşürünüz. Ekmeğin pişirmek için fırını tarifte öngörülen pişirme ısısına düşürünüz.
- Uyarı: Taş önceden ne kadar fazla ısıtılırsa, pişirme süresi o kadar kısalmır. Bunu ayarlamak biraz deneyim gerektirmektedir, bu sebeple ilk kullanımlarda pizza taşının üzerindeki hamur işinizin ne kadar pişme süresine ihtiyaç duyduğunu düzenli olarak kontrol ediniz.
- Pişmiş olan hamuru tahta spatula ile fırından çıkarınız.
- Arka arkaya birkaç yiyecek hazırlamak istiyorsanız, pizza taşını arada bir en yüksek derecede tekrar ısıtınız.
- Taşı ancak tamamen soğuduktan sonra fırından çıkarınız.

Uyarı: Taş çok yüksek derecede ısınmaktadır, bu sebeple tamamen soğumadan taş dokunmayınız. Ani ısı değişiklikleri engelleyiniz, bu durum taşın çatlamasına sebep olabilir. Bundan dolayı sıcak taşı asla soğuk suyun içine koymayınız. Dondurulmuş olan yiyecekler doğrudan sıcak taşın üzerine koymamalıdır, bu sebeple fırını ısıtmaya başlarken ürünü dondurucudan çıkarınız.

Temizlik:

- Pizza taşını temizlemeden veya ona dokunmadan önce tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Pizza taşını kuru veya hafif nemli bir bulaşık süngeri ile temizleyiniz. Kurumuş yiyecek kalıntıları cam temizleme spatulası veya bulaşık süngerinin sert yüzeyi ile çıkarılabilir.
- Taşı asla bulaşık deterjanı ile veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- Kullanım yoğunluğuna bağlı olarak taşın renginde değişiklikler meydana gelmektedir, ancak bu durum pişirme sonucunu hiçbir şekilde etkilemez.

Quality & Design by
Leifheit AG
Leifheitstraße 1
56377 Nassau / Germany

www.leifheit.com