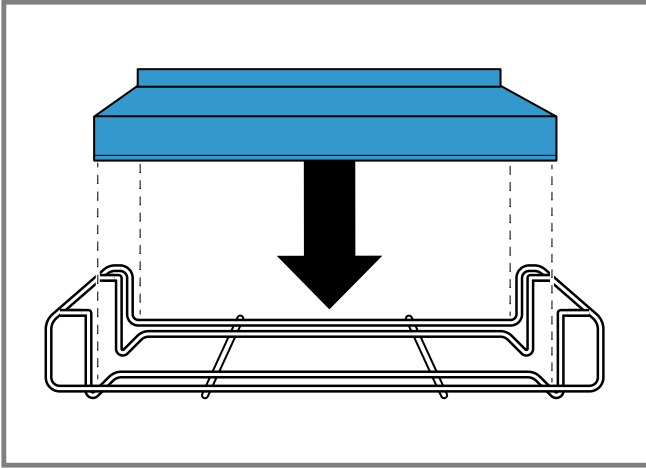
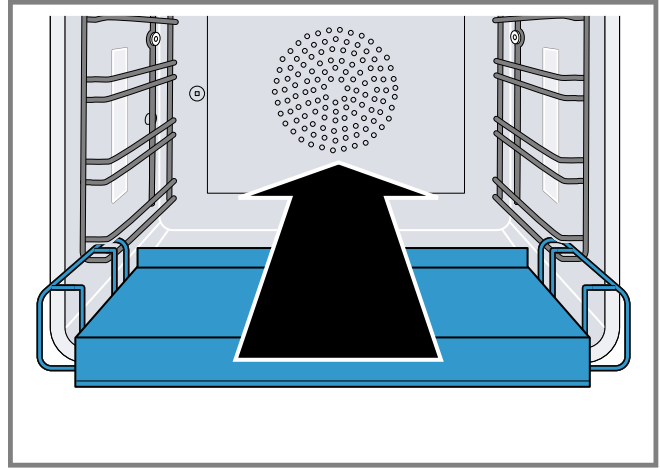


**1****2**

de

Sicherer Gebrauch

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Zubehör verwenden.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Nie die heißen Garraum-Innenflächen berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Der Backstein wird im Betrieb sehr heiß.

- ▶ Nie Backpapier auf dem Backstein verwenden.
- ▶ Den Backstein erst aus dem Backofen nehmen, wenn dieser vollständig abgekühlt ist.

Sachschäden vermeiden

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

ACHTUNG!

Die Hitze beim Backsteinbetrieb beschädigt den Teleskop-Vollauszug.

- ▶ Den Backstein nicht in Kombination mit dem Teleskop-Vollauszug (BA016105 / BA018105) verwenden.

Der Backstein beschädigt den Geräteboden.

- ▶ Den Backstein nicht direkt auf den Geräteboden legen.
- ▶ Den Backstein auf dem mitgelieferten Adapter in den Backofen schieben.

Feuchtigkeit kann den Backstein beschädigen. - Beim Aufheizen eines feuchten Backsteins können Risse im Backstein entstehen.

- ▶ Den Backstein nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln reinigen.
- ▶ Wenn der Backstein feucht wird, diesen vor dem nächsten Aufheizen vollständig durchtrocknen lassen. Das Trocknen kann mehrere Tage dauern.

Die Hitze während der Pyrolyse-Reinigung beschädigt das Auszugssystem und den Backstein.

- ▶ Das Auszugssystem und den Backstein während der Pyrolyse-Reinigung aus dem Garraum nehmen.

Zu viel Feuchtigkeit verursacht Schäden am Pizzaschieber.

- ▶ Den Pizzaschieber nicht in Spülwasser legen. Scharfe abrasive Reiniger verursachen Schäden am Pizzaschieber.
- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger zur Reinigung des Pizzaschiebers verwenden.

Backstein

Ob knusprige Pizza oder frisches Brot - mit dem Backstein erhalten Sie Backresultate, die sich mit dem eines massiven Steinofens vergleichen lassen, da Sie die Backtemperatur exakt regeln können.

Pizzaschieber

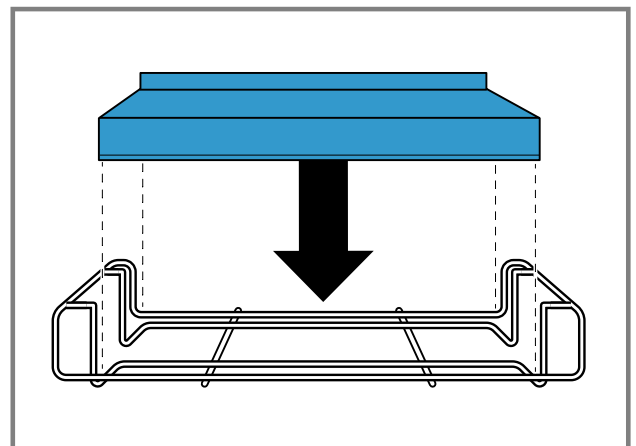
Mit dem Pizzaschieber entnehmen Sie Backwaren wie Pizza oder Brot aus dem Ofen.

Hinweis: Der Pizzaschieber ist hitzebeständig bei Temperaturen von bis zu 175°C.

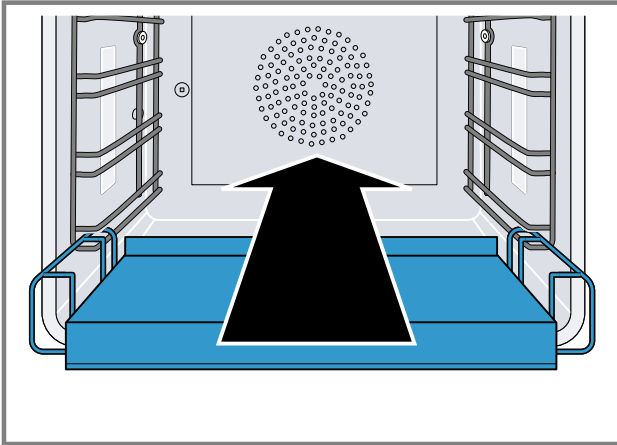
Den Pizzaschieber mit der Bestellnummer BS020003 erhalten Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

Backsteinbetrieb vorbereiten

1. Den Backstein auf den mitgelieferten Adapter legen.



2. Den Adapter mit dem Backstein auf der untersten Einschubebene vollständig in den Backofen schieben.



Mit dem Backstein backen

1. Den Bedienring auf stellen und die gewünschte Temperatur wählen.
2. Den Backofen auf die im Rezept angegebene Temperatur vorheizen.
Das Aufheizen des Backofens mit dem Backstein im Garraum dauert länger als das normale Aufheizen des Backofens.
✓ Das Aufheizsymbol erlischt.
3. Den Holzschieber mit etwas Mehl bestäuben.
4. Das Backgut mithilfe des Holzschiebers einschieben.

Backsteinbetrieb beenden

1. Das Gerät nach dem Backvorgang ausschalten.
2. Den Backstein nach dem Backvorgang zum Abkühlen im geschlossenen Backofen lassen.
3. Wenn der Backstein vollständig abgekühlt ist, den Backstein aus dem Backofen entnehmen.
4. Für den normalen Betrieb den Backstein aus dem Backofen entnehmen.

Tipps und Tricks

Beachten Sie diese Tipps und Tricks bei der Verwendung des Backsteins.

- Abhängig von der 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 nach 10-15 Minuten Backzeit in die stärkste Stelle des Teigs ein. Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Inneren des Backguts und schaltet den Backofen ab, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.
- Um die Restwärme auszunutzen, schalten Sie das Gerät früher aus.

Backstein reinigen

ACHTUNG!

Feuchtigkeit kann den Backstein beschädigen. - Beim Aufheizen eines feuchten Backsteins können Risse im Backstein entstehen.

- ▶ Den Backstein nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln reinigen.
 - ▶ Wenn der Backstein feucht wird, diesen vor dem nächsten Aufheizen vollständig durchtrocknen lassen. Das Trocknen kann mehrere Tage dauern.
1. Grobe Verschmutzungen entfernen.
 2. Den Backstein trocken mit einer Spülbürste reinigen.

Bleibende Flecken können auf dem Backstein entstehen, die den Geschmack des Backguts nicht beeinträchtigen.

Tip: Verwenden Sie beide Seiten des Backsteins. Durch die Hitze werden die Flecken des Backsteins an der Unterseite heller.

Pizzaschieber reinigen

ACHTUNG!

Zu viel Feuchtigkeit verursacht Schäden am Pizzaschieber.

- ▶ Den Pizzaschieber nicht in Spülwasser legen. Scharfe abrasive Reiniger verursachen Schäden am Pizzaschieber.
- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger zur Reinigung des Pizzaschiebers verwenden.
- ▶ Den Pizzaschieber mit einem nassen Schwamm oder Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.

Hinweis: Wenn Sie den Pizzaschieber im Geschirrspüler reinigen, zeigt der Pizzaschieber vorzeitig Alterungserscheinungen. Wir empfehlen, den Pizzaschieber nicht im Geschirrspüler zu reinigen.

en

Safe use

Follow these safety instructions when using the accessory.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.

- ▶ Never touch the interior surfaces of the cooking compartment when they are hot.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children away from the appliance.

The baking stone becomes very hot during use.

- ▶ Never use greaseproof paper on the baking stone.
- ▶ Do not remove the baking stone from the appliance until it has completely cooled down.

Preventing material damage

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

ATTENTION!

The heat during baking stone mode damages the fully extendable telescopic pull-out rack.

- ▶ Do not use the baking stone in combination with the fully extendable telescopic pull-out rack (BA016105/BA018105).

The baking stone damages the base of the appliance.

- ▶ Do not place the baking stone directly onto the base of the appliance.
- ▶ Slide the baking stone into the oven on the adapter provided.

Moisture may damage the baking stone. - Cracks may form in the baking stone if it is heated up when wet.

- ▶ Do not clean the baking stone with water or cleaning agents.
- ▶ If the baking stone gets wet, let it dry completely before heating again. It may take several days to dry out.

The heat produced during the pyrolytic cleaning damages the pull-out system and the baking stone.

- ▶ Remove the pull-out system and the baking stone from the cooking compartment during the pyrolytic cleaning.

Excessive moisture causes damage to the pizza paddle.

- ▶ Do not put the pizza paddle in rinsing water.

Abrasive cleaners cause damage to the pizza paddle.

- ▶ Do not use any abrasive cleaners to clean the pizza paddle.

Baking stone

Whether you are baking crispy pizza or fresh bread, using the baking stone produces results that are comparable to those you would get from a large stone oven because you are able to control the baking temperature precisely.

Pizza paddle

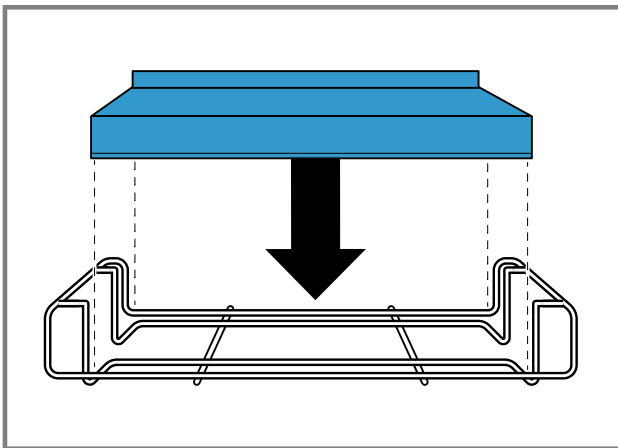
Use the pizza paddle to remove baked goods such as pizza or bread from the oven.

Note: The pizza paddle is heat-resistant up to temperatures of up to 175 °C.

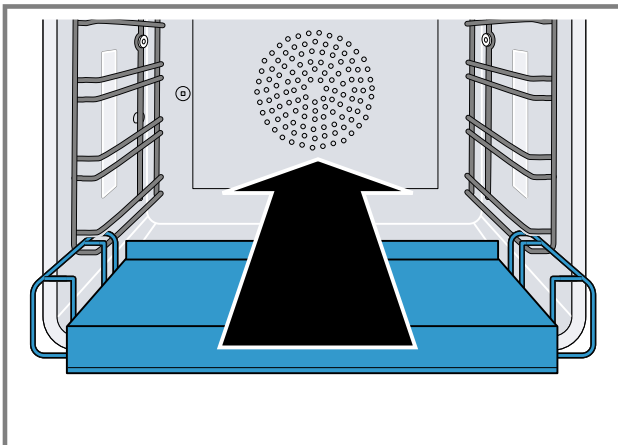
You can obtain the pizza paddle with order number BS020003 from the online shop or customer service.

Preparing the baking stone operating mode

1. Place the baking stone onto the adapter provided.



2. Push the adapter with the baking stone fully into the lowest shelf position in the oven.



Baking with the baking stone

1. Turn the control ring to  and set the desired temperature.
2. Preheat the oven to the temperature indicated in the recipe.

It takes longer to heat the baking stone in the cooking compartment than it does to heat the oven normally.

 - ✓ The heating symbol goes out.
3. Sprinkle the paddle with a little flour first.
4. Use the paddle to slide in the baked good.

Ending the baking stone operating mode

1. Switch off the appliance after the baking process.
2. At the end of the baking process, allow the baking stone to cool down in the oven with the door closed.
3. Once the baking stone has completely cooled down, remove it from the oven.
4. For normal operation, remove the baking stone from the oven.

Tips and tricks

Note these tips and tricks when using the baking stone.

- Depending on their size, you can place several pizzas on the baking stone at once.
- We recommend that you use a core temperature probe when baking bread. After baking for 10-15 minutes, insert the core temperature probe into the thickest part of the dough. The core temperature probe measures the temperature within the baked items and switches the oven off once the set core temperature has been reached.
- To use the residual heat, switch the appliance off earlier.

Cleaning the baking stone

ATTENTION!

Moisture may damage the baking stone. - Cracks may form in the baking stone if it is heated up when wet.

- ▶ Do not clean the baking stone with water or cleaning agents.
- ▶ If the baking stone gets wet, let it dry completely before heating again. It may take several days to dry out.

1. Remove coarse dirt.
2. Clean the baking stone using a scrubbing brush to keep it dry.

Permanent stains may form on the baking stone which do not affect the taste of the food.

Tip: Use both sides of the baking stone. The heat lightens the stains on the bottom of the baking stone.

Cleaning the pizza paddle

ATTENTION!

Excessive moisture causes damage to the pizza paddle.

- ▶ Do not put the pizza paddle in rinsing water. Abrasive cleaners cause damage to the pizza paddle.
- ▶ Do not use any abrasive cleaners to clean the pizza paddle.
- ▶ Clean the pizza paddle with a wet sponge or dishcloth, and dry with a soft cloth.

Note: If you clean the pizza paddle in the dishwasher, the pizza paddle will show signs of ageing earlier. We recommend that you do not clean the pizza paddle in the dishwasher.

CS

Bezpečné použití

Při používání příslušenství dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch uvnitř trouby.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.

- Udržujte mimo dosah dětí.

Při provozu se pečicí kámen velmi zahřívá.

- Nikdy na pečicí kámen nepoužívejte pečicí papír.
- Pečicí kámen vyndejte z pečicí trouby, až když úplně vychladne.

Zabránění věcným škodám

Abyste zabránili poškození příslušenství, dodržujte tyto pokyny.

POZOR!

Kvůli žáru při provozu s pečicí kámenem dojde k poškození teleskopického plného výsuvu.

- Nepoužívejte pečicí kámen v kombinaci s teleskopickým plným výsuvem (BA016105/BA018105).

Pečicí kámen způsobí poškození dna spotřebiče.

- Pečicí kámen nepokládejte přímo na dno spotřebiče.
- Pečicí kámen vložte do pečicí trouby na dodaném adaptéru, který je součástí dodávky.

Vlhkost může poškodit pečicí kámen. - Při zahřívání vlhkého pečicího kamene v něm může dojít k vzniku prasklin.

- Pečicí kámen nečistěte vodou ani čisticími prostředky.
- Pokud dojde k zvlhnutí pečicího kamene, nechte ho před dalším zahřátím úplně vyschnout. Pečicí kámen může schnout i několik dní.

Žár vznikající při pyrolytickém čištění poškodí výsuvný systém a pečicí kámen.

- Při pyrolytickém čištění vyjměte z trouby výsuvný systém a pečicí kámen.

Příliš mnoho tekutiny způsobí poškození lopatky na pizzu.

- Lopatku na pizzu nenamáčejte do mycí vody.
- Ostré abrazivní čisticí prostředky způsobí poškození lopatky na pizzu.
- K čištění lopatky na pizzu nepoužívejte ostré abrazivní prostředky.

Pečicí kámen

Ať se jedná o křupavou pizzu, nebo čerstvý chléb – s pečicí kámenem dosáhnete výsledků pečení, které jsou srovnatelné s výsledky při pečení v masivní kamenné peci, protože můžete přesně regulovat teplotu pečení.

Lopatka na pizzu

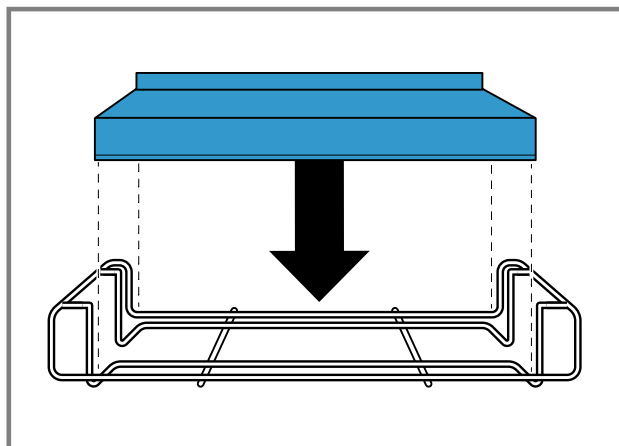
Lopatka na pizzu slouží pro vyndávání pečiva, jako pizzy nebo chleba, z trouby.

Poznámka: Lopatka na pizzu je odolná vůči teplotám až 175 °C.

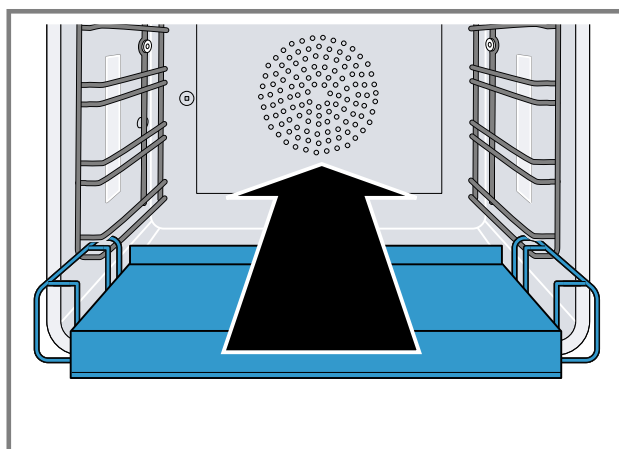
Lopatku na pizzu s objednacím číslem BS020003 zakoupíte v internetovém obchodě nebo u zákaznického servisu.

Příprava provozu s pečicí kámenem

1. Pečicí kámen položte na adaptér, který je součástí dodávky.



2. Adaptér s pečicí kámenem zcela zasuňte do pečicí trouby na nejspodnější úroveň vkládání.



Pečení s pečicí kámenem

1. Ovládací kolečko nastavte na ∞ a zvolte požadovanou teplotu.
2. Pečicí troubu předehřejte na teplotu uvedenou v receptu.
Zahřátí pečicí trouby s pečicí kámenem trvá déle než normální zahřátí pečicí trouby.
✓ Symbol zahřívání zhasne.
3. Dřevěnou lopatku posypte trochou mouky.
4. Pečený pokrm umístěte pomocí dřevěné lopatky.

Ukončení provozu s pečicí kámenem

1. Po pečení spotřebič vypněte.
2. Pečicí kámen nechte po pečení vychladnout v zavřené pečicí troubě.
3. Když pečicí kámen úplně vychladne, vyndejte ho z pečicí trouby.
4. Pro běžný provoz vyjměte pečicí kámen z pečicí trouby.

Tipy a triky

Při používání pečicího kamenu se řiďte těmito tipy a triky.

- Podle velikosti můžete na pečicí kámen položit i několik kousků pizzy současně.
- Při pečení chleba doporučujeme používat teplotní sondu. Zasuňte teplotní sondu po 10–15 minutách pečení do místa, kde je těsto nejsilnější. Teplotní sonda měří teplotu uvnitř pečeného pokrmu a jakmile je dosažena nastavená teplota středu, vypne pečicí troubu.
- Abyste využili zbytkové teplo, vypněte spotřebič dříve.

Čištění pečicího kamene

POZOR!

Vlhkost může poškodit pečicí kámen. - Při zahřívání vlhkého pečicího kamene v něm může dojít k vzniku prasklin.

- ▶ Pečicí kámen nečistěte vodou ani čisticími prostředky.
- ▶ Pokud dojde k zvlhnutí pečicího kamene, nechte ho před dalším zahřátím úplně vyschnout. Pečicí kámen může schnout i několik dní.

1. Odstraňte hrubé nečistoty.
 2. Pečicí kámen vyčistěte nasucho pomocí kartáčku.
- Na pečicím kameni mohou zůstat zbývající skvrny, které však nemají vliv na chuť pečených pokrmů.

Tip: Používejte pečicí kámen z obou stran. Díky horku vycházejícímu z pečicího kamene skvrny na spodní straně pečicího kamene zesvětlají.

Čištění lopatky na pizzu

POZOR!

Příliš mnoho tekutiny způsobí poškození lopatky na pizzu.

- ▶ Lopatku na pizzu nenamáčejte do mycí vody. Ostré abrazivní čisticí prostředky způsobí poškození lopatky na pizzu.
- ▶ K čištění lopatky na pizzu nepoužívejte ostré abrazivní prostředky.

- ▶ Lopatku na pizzu vyčistěte mokrou houbičkou nebo hadříkem a poté osušte měkkou utěrkou.

Poznámka: Když myjete lopatku na pizzu v myčce nádobí, projeví se u lopatky rychleji stárnutí. Doporučujeme nemýt lopatku na pizzu v myčce nádobí.

da

Sikker brug

Overhold disse sikkerhedsanvisninger, når tilbehøret anvendes.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Rør aldrig ved de varme overflader inde i ovnrummet.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Bagestenen bliver meget varm under driften.

- ▶ Brug aldrig bagepapir på bagestenen.
- ▶ Tag først bagestenen ud af ovnen, når den er kølet fuldstændig af.

Forhindring af materielle skader

Overhold disse anvisninger for at undgå materielle skader på tilbehøret.

BEMÆRK!

Varmen under driften med bagesten beskadiger det fulde teleskopudtræk.

- ▶ Anvend ikke bagestenen i kombination med det fulde teleskopudtræk (BA016105 / BA018105). Bagestenen beskadiger apparatets bund.
- ▶ Læg ikke bagestenen direkte på apparatets bund.
- ▶ Sæt bagestenen ind i ovnen på den medfølgende adapter.

Fugtighed kan beskadige bagestenen. - Hvis bagestenen opvarmes, mens den er fugtig, kan der dannes revner i den.

- ▶ Bagestenen må aldrig rengøres med vand eller rengøringsmidler.
- ▶ Hvis bagestenen bliver fugtig, skal den være helt tør, inden den opvarmes igen. Denne tørring kan vare flere dage.

Varmen under Pyrolyse-rengøringen beskadiger udtrækssystemet og bagestenen.

- ▶ Tag udtrækssystemet og bagestenen ud af ovnen under Pyrolyse-rengøringen.

For meget fugtighed beskadiger pizzaspattel.

- ▶ Pizzaspattel må ikke lægges i opvaskevand. Aggressive skurende rengøringsmidler beskadiger pizzaspattel.
- ▶ Brug ikke aggressive skurende rengøringsmidler til rengøring af pizzaspattel.

Bagesten

Sprød pizza eller frisk brød - med bagestenen opnås resultater, som kan sammenlignes med bagværk bagt i en massiv stenovn, fordi bagetemperaturen kan reguleres helt nøjagtigt.

Pizzaspattel

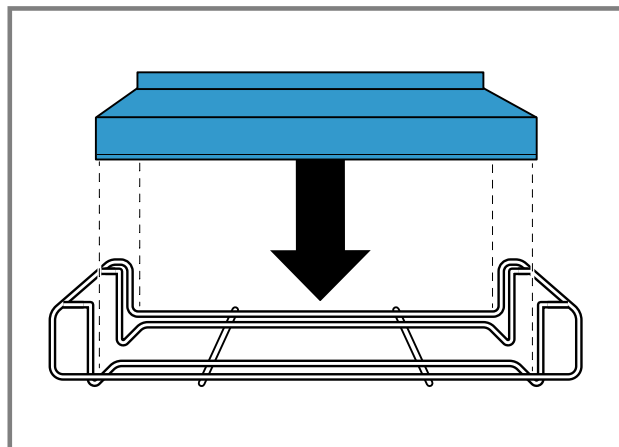
Tag bagværk som pizza eller brød ud af ovnen med pizzaspattel.

Bemærk: Pizzaspattel er varmebestandig ved temperaturer op til 175°C.

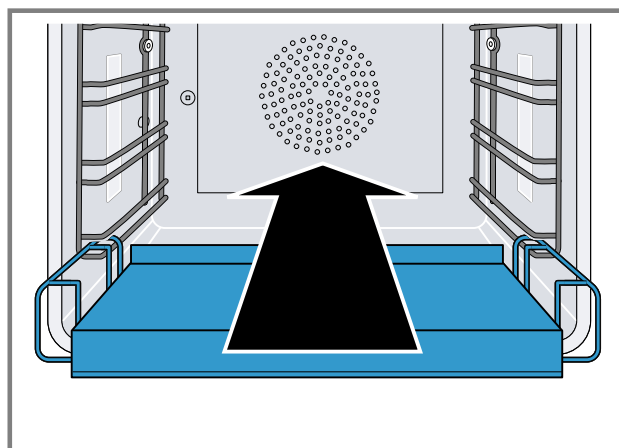
Pizzaspattel fås med bestillingsnummer BS020003 i online-shoppen eller hos kundeservice.

Forberedelse af drift med bagesten

1. Læg bagestenen på den medfølgende adapter.



2. Sæt adapteren med bagestenen helt ind i ovnen i den underste rillehøjde.



Bagning med bagesten

1. Sæt betjeningsringen på , og vælg den ønskede temperatur.
2. Forvarm ovnen til den temperatur, som er angivet i opskriften.

Opvarmning af ovnen med bagestenen i ovnrummet varer længere end den normale opvarmning af ovnen.

- ✓ Opvarmningssymbolet slukkes.

3. Drys træspatlen med lidt mel.
4. Sæt bagværket ind i ovnen med træspatlen.

Afslutning af drift med bagesten

1. Sluk apparatet, når bagningen er afsluttet.
2. Lad bagestenen blive liggende til afkøling i den lukkede ovn efter bagningen.
3. Tag bagestenen ud af ovnen, når den er kølet fuldstændig af.
4. Tag bagestenen ud af ovnen, når den skal bruges til normal drift.

Tips og tricks

Brug disse tips og tricks ved anvendelsen af bagestenen.

- Afhængigt af størrelsen kan der ligge flere pizzaer samtidigt på bagestenen.
- Vi anbefaler at anvende stegetermometeret ved bagning af brød. Stik stegetermometeret ind i det tykkeste sted i dejen efter 10-15 minutters bage-tid. Stegetermometeret måler temperaturen inde i bagværket, og slukker for ovnen, når den indstillede kerntemperatur er nået.
- Sluk ovnen tidligere for at udnytte restvarmen.

Rengøring af bagesten

BEMÆRK!

Fugtighed kan beskadige bagestenen. - Hvis bagestenen opvarmes, mens den er fugtig, kan der dannes revner i den.

- ▶ Bagestenen må aldrig rengøres med vand eller rengøringsmidler.
- ▶ Hvis bagestenen bliver fugtig, skal den være helt tør, inden den opvarmes igen. Denne tørring kan vare flere dage.

1. Fjern grove tilsmudsninger.
2. Rengør bagestenen tørt med en opvaskebørste.

Der kan opstå blivende pletter på bagestenen, som ikke påvirker bagværkets smag.

Tip Anvend bagestenen på begge sider. Som følge af varmen er pletterne på undersiden af bagestenen lysere.

Rengøring af pizzaspattel

BEMÆRK!

For meget fugtighed beskadiger pizzaspattlen.

- ▶ Pizzaspattlen må ikke lægges i opvaskevand. Aggressive skurende rengøringsmidler beskadiger pizzaspattlen.
- ▶ Brug ikke aggressive skurende rengøringsmidler til rengøring af pizzaspattlen.
- ▶ Rengør pizzaspattlen med en våd svamp eller opvaskeklud, og tør efter med en blød klud.

Bemærk: Hvis pizzaspattlen rengøres i opvaskemaskinen, vil den for tidligt vise tegn på ældning. Vi anbefaler, at pizzaspattlen ikke rengøres i opvaskemaskine.

el

Asφαλής χρήση

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η συσκευή θερμαίνεται πολύ.

- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Η πλάκα ψησίματος κατά τη λειτουργία ζεσταίνεται πάρα πολύ.

- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ λαδόκολλα πάνω στην πλάκα ψησίματος.
- ▶ Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος από τον φούρνο, όταν έχει κρυώσει εντελώς.

Αποφυγή υλικών ζημιών

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η θερμότητα από τη λειτουργία της πλάκας ψησίματος καταστρέφει το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου.

- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος σε συνδυασμό με το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου (BA016105 / BA018105).

Η πλάκα ψησίματος προκαλεί ζημιά στον πάτο της συσκευής.

- ▶ Μην τοποθετήσετε την πλάκα ψησίματος απευθείας πάνω στον πάτο της συσκευής.
- ▶ Σπρώξτε την πλάκα ψησίματος πάνω στον συνημμένο προσαρμογέα μέσα στον φούρνο.

Η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην πλάκα ψησίματος. - Κατά τη θέρμανση μιας υγρής πλάκας ψησίματος μπορούν να δημιουργηθούν ραγίσματα στην πλάκα ψησίματος.

- ▶ Μην καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος με νερό ή υγρά καθαρισμού.
- ▶ Όταν η πλάκα ψησίματος υγρανθεί, πριν από την επόμενη θέρμανση αφήστε την να στεγνώσει εντελώς. Το στέγνωμα μπορεί να διαρκέσει περισσότερες ημέρες.

Η θερμότητα κατά τον πυρολυτικό καθαρισμό προκαλεί ζημιά στο σύστημα εξαγωγής και στην πλάκα ψησίματος.

- ▶ Αφαιρέστε το σύστημα εξαγωγής και την πλάκα ψησίματος από τον χώρο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού.

Η υπερβολική υγρασία προκαλεί ζημιές στο φτυάρι πίτσας.

- ▶ Μην βάζετε το φτυάρι πίτσας στο νερό πλήσης.

Τα ισχυρά, τραχιά καθαριστικά προκαλούν ζημιά στο φτυάρι πίτσας.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά, τραχιά καθαριστικά, για να καθαρίσετε το φτυάρι πίτσας.

Πλάκα ψησίματος

Είτε πρόκειται για τραγανή πίτσα είτε φρέσκο ψωμί - με την πλάκα ψησίματος λαμβάνετε αποτελέσματα ψησίματος, που μπορούν να συγκριθούν με αυτά ενός συμπαγούς πέτρινου φούρνου, επειδή μπορείτε να ρυθμίσετε ακριβώς τη θερμοκρασία ψησίματος.

Φτυάρι πίτσας

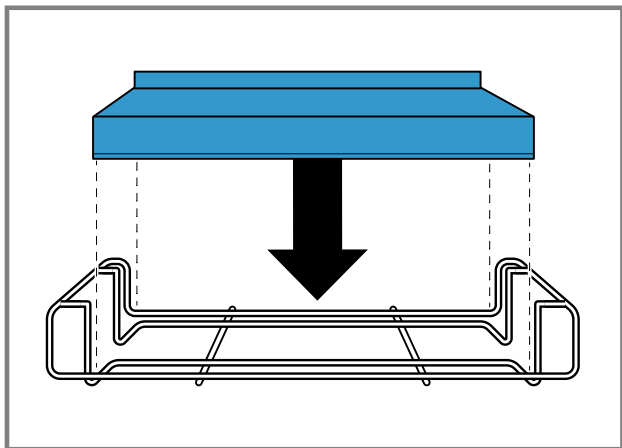
Με το φτυαράκι πίτσας αφαιρέστε τα αρτοσκευάσματα, όπως πίτσα ή ψωμί από τον φούρνο.

Σημείωση: Το φτυαράκι πίτσας είναι ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως και 175 °C.

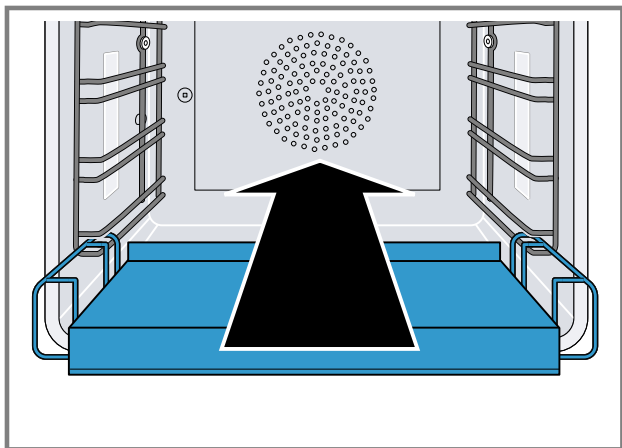
Μπορείτε να προμηθευτείτε το φτυαράκι πίτσας με τον αριθμό παραγγελίας BS020003 στο Online-Shop ή μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Προετοιμασία της λειτουργίας με πλάκα ψησίματος

1. Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος πάνω στον συνημμένο προσαρμογέα.



2. Σπρώξτε τον προσαρμογέα με την πλάκα ψησίματος στο χαμηλότερο επίπεδο τοποθέτησης εντελώς μέσα στον φούρνο.



Ψήσιμο με την πλάκα ψησίματος

1. Ρυθμίστε τον τον δακτύλιο χειρισμού στο  και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.
2. Προθερμάνετε τον φούρνο στην αναφερόμενη στη συνταγή θερμοκρασία.
Η θέρμανση του φούρνου με την πλάκα ψησίματος στον χώρο μαγειρέματος διαρκεί περισσότερο από την κανονική θέρμανση του φούρνου.
✓ Το σύμβολο θέρμανσης σβήνει.
3. Πασπαλίστε το ξύλινο φτυαράκι με λίγο αλεύρι.
4. Σπρώξτε μέσα τα αρτοσκευάσματα, χρησιμοποιώντας το ξύλινο φτυαράκι.

Τερματισμός της λειτουργίας με πλάκα ψησίματος

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά τη διαδικασία ψησίματος.
2. Αφήστε την πλάκα ψησίματος μετά τη διαδικασία ψησίματος στον κλειστό φούρνο για να κρυώσει.
3. Όταν η πλάκα ψησίματος κρυώσει εντελώς, αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος από τον φούρνο.
4. Για την κανονική λειτουργία αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος από τον φούρνο.

Συμβουλές και τεχνάσματα

Λάβετε υπόψη αυτές τις συμβουλές και τεχνάσματα κατά τη χρήση της πλάκας ψησίματος.

- Ανάλογα με το μέγεθος μπορείτε να τοποθετήσετε επίσης και περισσότερες πίτσες ταυτόχρονα πάνω στην πλάκα ψησίματος.

- Στο ψήσιμο ψωμιού συνιστάται η χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας του πυρήνα. Τοποθετήστε τον αισθητήρα της θερμοκρασίας του πυρήνα μετά από 10 - 15 λεπτά χρόνου ψησίματος στο χοντρότερο σημείο της ζύμης. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του πυρήνα μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού και απενεργοποιεί τον φούρνο, όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του πυρήνα.
- Για να χρησιμοποιήσετε την υπόλοιπη θερμότητα, απενεργοποιήστε τη συσκευή νωρίτερα.

Καθαρισμός της πλάκας ψησίματος ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην πλάκα ψησίματος. - Κατά τη θέρμανση μιας υγρής πλάκας ψησίματος μπορούν να δημιουργηθούν ραγίσματα στην πλάκα ψησίματος.

- ▶ Μην καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος με νερό ή υγρά καθαρισμού.
- ▶ Όταν η πλάκα ψησίματος υγρανθεί, πριν από την επόμενη θέρμανση αφήστε την να στεγνώσει εντελώς. Το στέγνωμα μπορεί να διαρκέσει περισσότερες ημέρες.

1. Απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση.

2. Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος στεγνά με μια βούρτσα καθαρισμού.

Μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες στην πλάκα ψησίματος, οι οποίοι δεν επηρεάζουν τη γεύση του ψητού.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε και τις δύο πλευρές της πλάκας ψησίματος. Λόγω της θερμότητας οι λεκέδες στην κάτω μεριά της πλάκας ψησίματος ξεθωριάζουν.

Καθαρισμός του φτυαριού πίτσας ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η υπερβολική υγρασία προκαλεί ζημιές στο φτυάρι πίτσας.

- ▶ Μην βάζετε το φτυάρι πίτσας στο νερό πλήσης. Τα ισχυρά, τραχιά καθαριστικά προκαλούν ζημιά στο φτυάρι πίτσας.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά, τραχιά καθαριστικά, για να καθαρίσετε το φτυάρι πίτσας.

- ▶ Καθαρίστε το φτυάρι πίτσας με ένα υγρό σφουγγάρι ή με ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε το με ένα μαλακό πανί.

Σημείωση: Όταν καθαρίσετε το φτυάρι πίτσας στο πλυντήριο πιάτων, τότε το φτυάρι πίτσας θα εμφανίσει πρόωρα σημάδια γήρανσης. Εμείς συνιστούμε, να μην καθαρίζετε το φτυάρι πίτσας στο πλυντήριο πιάτων.

es

Uso seguro

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

⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las superficies interiores del compartimento de cocción mientras estén calientes.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

La piedra para hornear alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento.

- ▶ No utilizar papel de horno sobre la piedra para hornear.
- ▶ No sacar la piedra para hornear del horno hasta que no se haya enfriado por completo.

Evitar los daños materiales

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

¡ATENCIÓN!

El calor generado durante el funcionamiento de la piedra para hornear daña las guías telescópicas de extracción completa.

- ▶ No utilizar la piedra para hornear en combinación con las guías telescópicas de extracción completa (BA016105/BA018105).

La piedra para hornear daña la base.

- ▶ No colocar la piedra para hornear directamente sobre la base.
- ▶ Introducir la piedra para hornear en el horno colocada sobre el adaptador suministrado.

La humedad puede dañar la piedra para hornear. - Si se calienta estando húmeda, podrían aparecer grietas.

- ▶ No limpiar con agua o productos de limpieza.
- ▶ Si la piedra para hornear está húmeda, dejar que se seque por completo antes de volver a calentarla. El secado puede durar varios días.

El calor generado durante la limpieza pirolítica daña el sistema de extracción y la piedra para hornear.

- ▶ Extraer el sistema de extracción y la piedra para hornear del compartimento de cocción durante la limpieza pirolítica.

Un exceso de humedad daña la pala para pizza.

- ▶ No dejar la pala para pizza en remojo.

Los productos de limpieza fuertes y abrasivos dañan la pala para pizza.

- ▶ No utilizar productos de limpieza fuertes y abrasivos para limpiar la pala para pizza.

Piedra para hornear

Desde pizza crujiente hasta pan fresco: con la piedra para hornear, se obtienen resultados de cocción comparables a los de un horno de piedra industrial, ya que la temperatura de cocción se puede regular con exactitud.

Pala para pizza

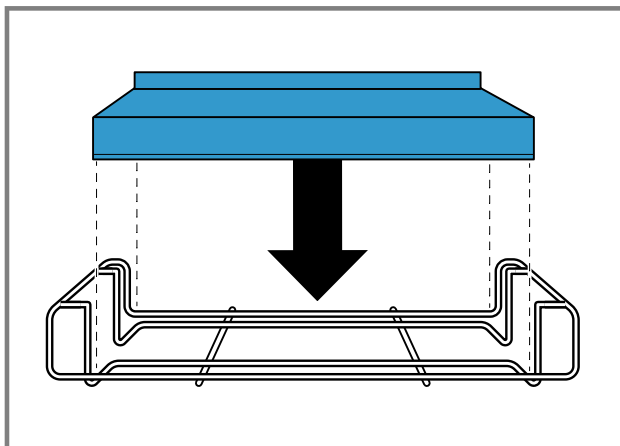
Con la pala para pizza se pueden sacar del horno los alimentos horneados como pizza o pan.

Nota: La pala para pizza es resistente al calor a temperaturas de hasta 175 °C.

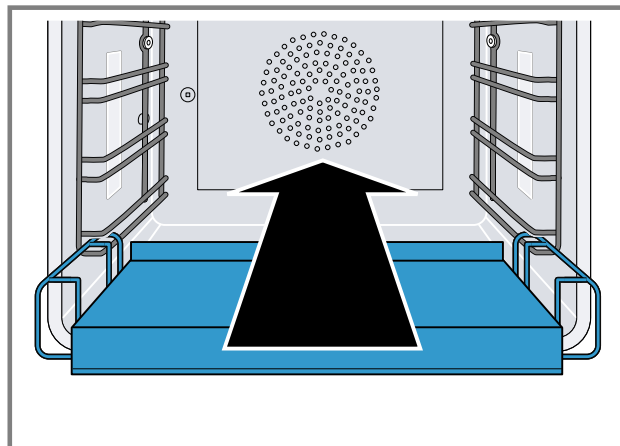
Se puede adquirir la pala para pizza con el número de pedido BS020003 en la tienda online o el servicio al cliente.

Preparar la función de piedra para hornear

1. Colocar la piedra para hornear sobre el adaptador suministrado.



2. Insertar el adaptador con la piedra para hornear en el nivel inferior completamente dentro del horno.



Horneado con piedra

1. Situar el mando circular en  y seleccionar la temperatura deseada.
2. Precalentar el horno a la temperatura indicada en la receta.

El calentamiento del horno con la piedra para hornear en el compartimento de cocción dura más que el calentamiento normal del horno.

- ✓ El símbolo de calentamiento se apaga.
3. Espolvorear la pala de madera con un poco de harina.
 4. Introducir el alimento que se va a hornear con ayuda de la pala de madera.

Finalizar la función de piedra para hornear

1. Una vez terminado el proceso de horneado, desconectar el aparato.
2. Después del proceso de horneado, dejar la piedra para hornear dentro del horno cerrado hasta que se enfríe.
3. Cuando la piedra para hornear se haya enfriado del todo, sacarla del horno.
4. Para el funcionamiento normal del horno, retirar la piedra para hornear.

Consejos y sugerencias

Tener en cuenta estos consejos y sugerencias a la hora de usar la piedra para hornear.

- Dependiendo del tamaño, se pueden colocar al mismo tiempo varias pizzas sobre la piedra para hornear.
- Para cocer pan, recomendamos usar una termosonda. Introducir la termosonda después de 10-15 minutos de cocción en la parte más dura de la masa. La termosonda mide la temperatura interior del alimento y desconecta el horno cuando se alcanza la temperatura interior ajustada.
- Para aprovechar el calor residual, apagar el aparato antes.

Limpiar la piedra para hornear

¡ATENCIÓN!

La humedad puede dañar la piedra para hornear. - Si se calienta estando húmeda, podrían aparecer grietas.

- ▶ No limpiar con agua o productos de limpieza.
- ▶ Si la piedra para hornear está húmeda, dejar que se seque por completo antes de volver a calentarla. El secado puede durar varios días.

1. Eliminar la suciedad persistente.
2. Limpiar la piedra para hornear en seco con un cepillo para fregar los platos.

Pueden aparecer manchas persistentes en la piedra para hornear que no afectan al sabor de los alimentos.

Consejo: Utilizar ambos lados de la piedra para hornear. El calor aclarará las manchas de la parte inferior de la piedra para hornear.

Limpiar la pala para pizza

¡ATENCIÓN!

Un exceso de humedad daña la pala para pizza.

► No dejar la pala para pizza en remojo.

Los productos de limpieza fuertes y abrasivos dañan la pala para pizza.

► No utilizar productos de limpieza fuertes y abrasivos para limpiar la pala para pizza.

► Limpiar la pala para pizza con una esponja o bayeta húmedas y secar con un paño suave.

Nota: Si se limpia la pala para pizza en el lavavajillas, esta mostrará signos prematuros de envejecimiento. Se recomienda no lavar la pala para pizza en el lavavajillas.

fi

Turvallinen käyttö

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun käytät varustetta.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite kuumenee käytön aikana.

► Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja.

► Anna laitteen jäähtyä.

► Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Paistokivi kuumenee käytössä hyvin kuumaksi.

► Älä käytä paistokivellä leivinpaperia.

► Poista paistokivi uunista vasta, kun se on jäähtynyt kokonaan.

Esinevahinkojen välttäminen

Noudata näitä ohjeita, jotta vältät varusteen vaurioitumisen.

HUOMIO!

Paistokivikäytössä muodostava kuumuus vaurioittaa kokonaan ulosvedettävää teleskooppikannatinta.

► Älä käytä paistokiveä yhdessä kokonaan ulosvedettävän teleskooppikannattimen (BA016105 / BA018105) kanssa.

Paistokivi vaurioittaa laitteen pohjaa.

► Älä aseta paistokiveä suoraan laitteen pohjalle.

► Työnnä paistokivi uuniin mukana toimitetun adapterin kanssa.

Kosteus voi vaurioittaa paistokiveä. - Kostean paistokiven kuumentaminen voi aiheuttaa halkeamia paistokiveen.

► Älä puhdista paistokiveä vedellä tai puhdistusaineilla.

► Jos paistokivi kostuu, anna sen kuivua täysin läpi ennen seuraavaa kuumennusta. Kuivuminen voi kestää useita päiviä.

Pyrolyysipuhdistuksen aikana muodostuva kuumuus vaurioittaa kannatinta ja paistokiveä.

► Poista kannatin ja paistokivi uunista pyrolyysipuhdistuksen ajaksi.

Liika kosteus aiheuttaa vaurioita pizzalapioon.

► Älä upota pizzalapiota astianpesuveteen.

Vahvat hankaavat puhdistusaineet aiheuttavat vaurioita pizzalapioon.

► Älä käytä vahvoja hankaavia puhdistusaineita pizzalapion puhdistukseen.

Paistokivi

Olipa kyse rapeasta pizzasta tai tuoreesta leivästä, paistokiven kanssa saavutat paistotuloksen, jota voidaan verrata massiivisen kiviunin tulokseen, koska paistolämpötila voidaan säätää täsmällisesti.

Pizzalapio

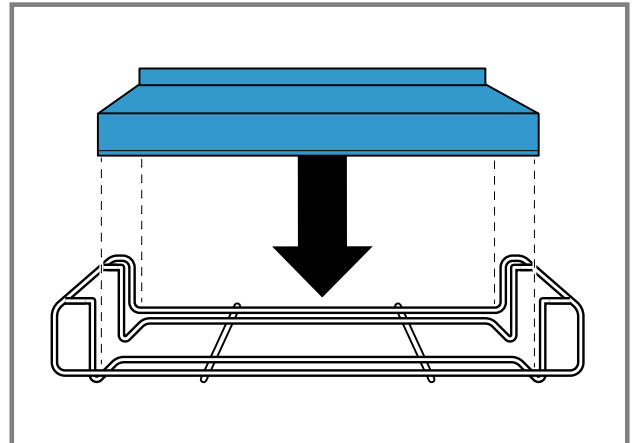
Pizzalapion avulla otat uunista leivontatuotteet, kuten pizzan tai leivän.

Huomautus: Pizzalapio kestää kuumuutta 175 °C lämpötiloihin saakka.

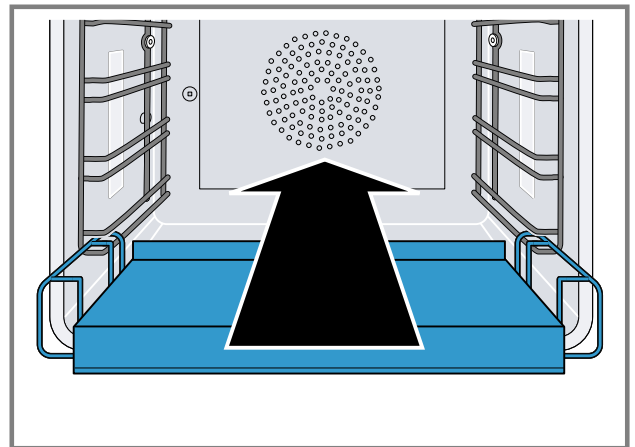
Pizzalapion saat tilausnumerolla BS020003 Online-Shopista tai huoltopalvelusta.

Paistokivikäytön valmistelu

1. Aseta paistokivi mukana toimitetulle adapterille.



2. Työnnä adapteri ja paistokivi kokonaan uuniin alimmalle kannatintasolle.



Paistokivellä paistaminen

1. Aseta kiertovalitsin kohtaan  ja valitse lämpötila.

2. Esilämmitä uuni reseptissä mainittuun lämpötilaan.

Uunin kuumentaminen paistokivellä uunitilassa kestää kauemmin kuin uunin tavanomainen kuumentaminen.

✓ Kuumennussymboli sammuu.

3. Jauhota puulasta kevyesti.

4. Työnnä paistettava tuote puulastan avulla uuniin.

Paistokivikäytön lopettaminen

1. Kytke laite paistamisen jälkeen pois päältä.

2. Anna paistokiven jäähtyä suljetussa uunissa paistamisen jälkeen.

3. Kun paistokivi on kokonaan jäähtynyt, ota se pois uunista.

4. Kun käytät uunia tavanomaiseen tapaan, poista paistokivi uunista.

Ohjeita ja vihjeitä

Noudata paistokiven käytössä näitä ohjeita ja vihjeitä.

- Koosta riippuen voit laittaa paistokivelle samanaikaisesti myös useampia pizzoja.
- Suosittelemme käyttämään leivän paistamiseen paistolämpömittaria. Pistä paistolämpömittari 10 - 15 min paistojen jälkeen taikinan paksuimpaan kohtaan. Paistolämpömittari mittaa lämpötilan leivonnaisen sisällä ja kytkee uunin pois päältä, kun asetettu sisälämpötila on saavutettu.
- Käytä jälkilämpö hyväksesi kytkemällä laite aiemmin pois päältä.

Paistokiven puhdistus

HUOMIO!

Kosteus voi vaurioittaa paistokiveä. - Kostean paistokiven kuumentaminen voi aiheuttaa halkeamia paistokiveen.

- ▶ Älä puhdista paistokiveä vedellä tai puhdistusaineilla.
- ▶ Jos paistokivi kostuu, anna sen kuivua täysin läpi ennen seuraavaa kuumennusta. Kuivuminen voi kestää useita päiviä.

1. Poista karkea lika.

2. Puhdista paistokivi kuivana astianpesuharjalla.

Paistokiveen voi jäädä pysyviä tahroja, jotka eivät vaikuta paistettavan tuotteen makuun.

Ohje: Käytä paistokiven molempia puolia. Kuumuus vaalentaa paistokiven alapuolella olevia tahroja.

Pizzalapion puhdistaminen

HUOMIO!

Liika kosteus aiheuttaa vaurioita pizzalapioon.

- ▶ Älä upota pizzalapiota astianpesuveteen. Vahvat hankaavat puhdistusaineet aiheuttavat vaurioita pizzalapioon.
- ▶ Älä käytä vahvoja hankaavia puhdistusaineita pizzalapion puhdistukseen.

- ▶ Puhdista pizzalapio märällä sienellä tai talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Huomautus: Jos peset pizzalapion astianpesukoneessa, se näyttää kuluneemmalta ennen aikojaan. Suosittelemme, ettei pizzalapiota pestä astianpesukoneessa.

fr

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet accessoire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures!

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Ne touchez jamais les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil.
- ▶ Éloignez les enfants.

La pierre à pain et à pizzas est très chaude pendant son utilisation.

- ▶ Ne jamais utiliser de papier sulfurisé sur la pierre.
- ▶ Sortir la pierre du four seulement lorsqu'elle est totalement refroidie.

Éviter les dommages matériels

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

ATTENTION !

La chaleur générée par la pierre endommage le système télescopique.

- ▶ N'utilisez pas la pierre à pain et à pizzas en combinaison avec le système télescopique (BA016105 / BA018105).

La pierre endommage la base de l'appareil.

- ▶ Ne posez pas la pierre directement sur la base de l'appareil.

- ▶ Placez la pierre sur l'adaptateur fourni dans le four.

L'humidité peut endommager la pierre. - Si une pierre humide est chauffée, elle risque de se fissurer.

- ▶ Ne pas nettoyer la pierre avec des produits de nettoyage ou de l'eau.

- ▶ Si la pierre est humide, la laisser sécher entièrement avant sa prochaine utilisation. Le séchage peut durer plusieurs jours.

La chaleur produite pendant le nettoyage par pyrolyse endommage le système télescopique et la pierre à pain et à pizzas.

- ▶ Retirer le système télescopique et la pierre du four pendant le nettoyage par pyrolyse.

Un excès d'humidité endommage la pelle à pizzas.

- ▶ Ne laissez pas la pelle à pizzas dans l'eau de rinçage.

Les produits de nettoyage abrasifs endommagent la pelle à pizzas.

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif pour nettoyer la pelle à pizzas.

Pierre à pain et à pizzas

Que ce soit pour une pizza croustillante ou du pain frais - la pierre à pain et à pizzas vous garantit une cuisson optimale comparable à celle d'un vrai four à pain car vous pouvez régler la température de cuisson avec exactitude.

Pelle à pizzas

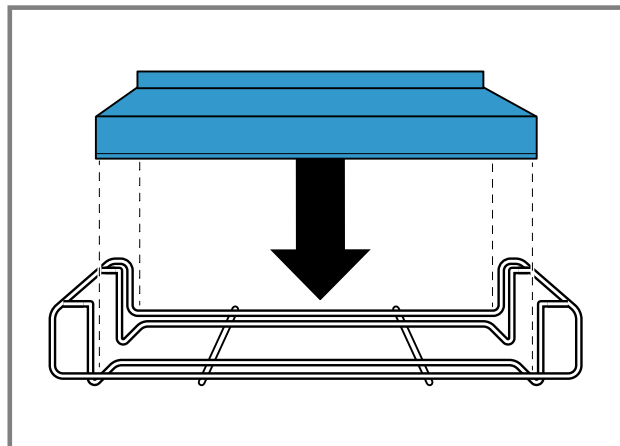
La pelle à pizzas vous permet de sortir du four des produits de boulangerie comme une pizza ou du pain.

Remarque : La pelle à pizzas résiste à des températures allant jusqu'à 175 °C.

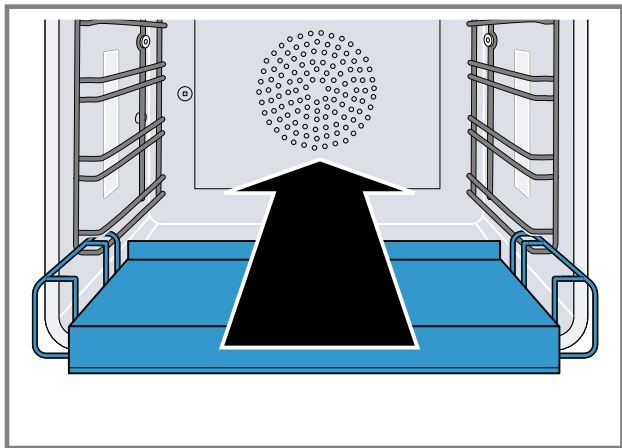
La pelle à pizzas portant la référence BS020003 est disponible sur la boutique en ligne ou auprès du service après-vente.

Préparation du mode pierre à pain et à pizzas

1. Poser la pierre sur l'adaptateur fourni.



2. Pousser entièrement l'adaptateur avec la pierre au niveau le plus bas du four.



Cuisson avec la pierre à pain et à pizzas

1. Placer la bague de commande sur  et sélectionner la température souhaitée.
2. Préchauffer le four à la température indiquée dans la recette.
Le chauffage du four avec la pierre à pain et à pizzas dure plus longtemps que le chauffage normal du four.
- ✓ Le symbole de chauffe s'éteint.
3. Saupoudrer la pelle en bois d'un peu de farine.
4. Introduire l'aliment à cuire à l'aide de la pelle en bois.

Arrêter le mode pierre à pain et à pizzas

1. Éteindre l'appareil après la cuisson.
2. Après la cuisson, laisser la pierre dans le four fermé pour qu'elle refroidisse.
3. Lorsque la pierre est totalement refroidie, la sortir du four.
4. Pour le mode de fonctionnement normal, retirer la pierre du four.

Conseils et astuces

Tenez compte de ces conseils et astuces lorsque vous utilisez la pierre à pain et à pizzas.

- Selon leur taille, vous pouvez aussi faire cuire plusieurs pizzas simultanément sur la pierre.
- Nous vous recommandons d'utiliser la sonde thermométrique pour cuire le pain. Insérez la sonde thermométrique à l'endroit le plus épais de la pâte après 10 à 15 minutes de cuisson. La sonde thermométrique mesure la température à cœur de l'aliment cuit et éteint le four lorsque la température réglée est atteinte.
- Pour utiliser la chaleur résiduelle, éteignez l'appareil plus tôt.

Nettoyage de la pierre à pain et à pizzas

ATTENTION !

L'humidité peut endommager la pierre. - Si une pierre humide est chauffée, elle risque de se fissurer.

- ▶ Ne pas nettoyer la pierre avec des produits de nettoyage ou de l'eau.
- ▶ Si la pierre est humide, la laisser sécher entièrement avant sa prochaine utilisation. Le séchage peut durer plusieurs jours.

1. Éliminer les grosses salissures.
2. Nettoyer la pierre à sec avec une brosse à vaisselle.

Des taches définitives peuvent apparaître sur la pierre, celles-ci ne modifient pas le goût des aliments cuits.

Conseil : Utilisez les deux côtés de la pierre. La chaleur éclaircit les taches qui apparaissent sur le dessous de la pierre.

Nettoyer la pelle à pizzas

ATTENTION !

Un excès d'humidité endommage la pelle à pizzas.

- ▶ Ne laissez pas la pelle à pizzas dans l'eau de rinçage.

Les produits de nettoyage abrasifs endommagent la pelle à pizzas.

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif pour nettoyer la pelle à pizzas.

- ▶ Nettoyez la pelle à pizzas avec une éponge mouillée ou une lavette et séchez-la avec un chiffon doux.

Remarque : Si vous nettoyez la pelle à pizza au lave-vaisselle, elle montrera prématurément des signes de vieillissement. Nous recommandons de ne pas nettoyer la pelle à pizza au lave-vaisselle.

it

Utilizzo sicuro

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Non toccare mai le superfici interne calde del vano cottura.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

La pietra refrattaria durante il funzionamento diventa molto calda.

- ▶ Non utilizzare mai carta da forno sulla pietra refrattaria.
- ▶ Togliere la pietra refrattaria soltanto quando il forno è completamente raffreddato.

Prevenzione di danni materiali

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

ATTENZIONE!

Il calore del funzionamento con pietra refrattaria danneggia l'elemento estraibile telescopico.

- ▶ Non utilizzare la pietra refrattaria insieme all'elemento estraibile telescopico (BA016105/BA018105).

La pietra refrattaria danneggia il fondo dell'apparecchio.

- ▶ Non collocare la pietra refrattaria direttamente sul fondo dell'apparecchio.
- ▶ Spingere la pietra refrattaria all'interno del forno posizionandola sull'adattatore fornito in dotazione.

L'umidità può danneggiare la pietra refrattaria. - Se si riscalda la pietra refrattaria ancora umida possono crearsi delle crepe.

- ▶ Non pulire la pietra refrattaria utilizzando acqua o detersivi.

- ▶ Se la pietra refrattaria si inumidisce, lasciarla asciugare completamente prima di riscaldarla un'altra volta. L'asciugatura può durare più giorni.

Il calore durante la pulizia pirolitica danneggia il sistema di estrazione e la pietra refrattaria.

- ▶ Rimuovere il sistema di estrazione e la pietra refrattaria dal vano cottura durante la pulizia pirolitica.

L'umidità eccessiva causa danni alla paletta per pizza.

- ▶ Non collocarla nell'acqua di lavaggio.

I detergenti abrasivi aggressivi causano danni alla paletta per pizza.

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi per pulire la paletta per pizza.

Pietra refrattaria per forno

Una pizza croccante o pane fresco: la pietra refrattaria permette di ottenere risultati all'altezza di un grosso forno in pietra, perché la temperatura può essere regolata con precisione.

Paletta per pizza

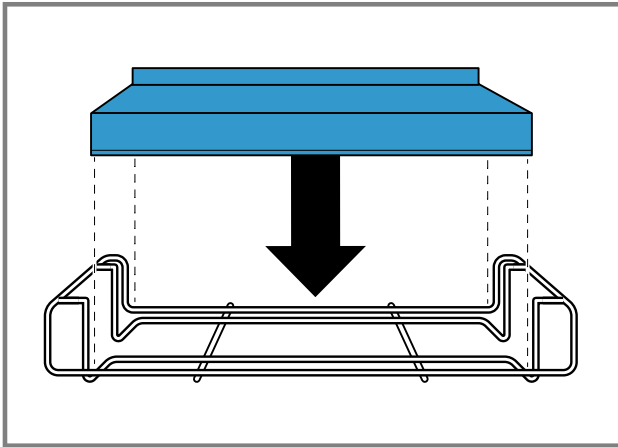
Utilizzare la paletta per rimuovere dal forno prodotti come pizza o pane.

Nota: La paletta per pizza è resistente al calore fino a 175 °C.

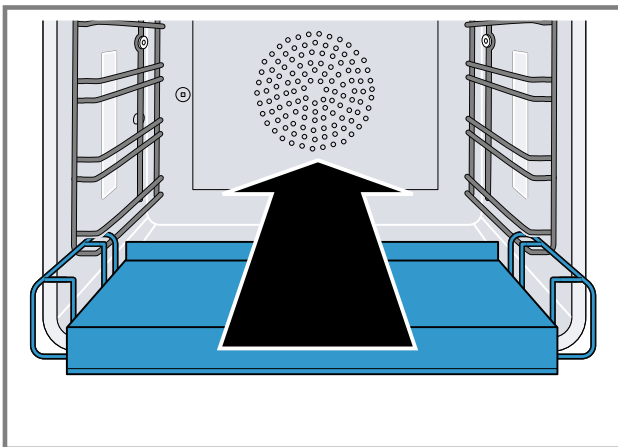
Acquistare la paletta per pizza con il codice prodotto BS020003 nel negozio online o presso il servizio clienti.

Preparazione del funzionamento con pietra refrattaria

1. Collocare la pietra refrattaria sull'adattatore fornito in dotazione.



2. Spingere completamente nel forno l'adattatore con la pietra refrattaria sul livello di inserimento più in basso.



Cottura con la pietra refrattaria

1. Portare l'anello di comando su  e selezionare la temperatura desiderata.
2. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata nella ricetta.

Il riscaldamento del forno con la pietra refrattaria nel vano cottura dura più a lungo del normale riscaldamento del forno.

- ✓ Il simbolo del riscaldamento si spegne.
3. Cospargere la paletta con un po' di farina.

4. Inserire i prodotti da forno utilizzando la paletta in legno.

Termine del funzionamento con pietra refrattaria

1. Spegner l'apparecchio dopo la cottura.
2. Al termine della cottura lasciare raffreddare la pietra refrattaria nel forno chiuso.
3. Quando la pietra refrattaria è completamente raffreddata rimuoverla dal forno.
4. Per il funzionamento normale, rimuovere la pietra refrattaria dal forno.

Consigli e suggerimenti

Seguire questi consigli e suggerimenti per l'utilizzo della pietra refrattaria.

- A seconda delle dimensioni, sulla pietra refrattaria si possono collocare anche più di una pizza.
- Per la cottura del pane si consiglia di usare la termosonda. Dopo 10-15 minuti infilare la termosonda nel punto più spesso dell'impasto. La termosonda misura la temperatura interna del prodotto e spegne il forno quando è stata raggiunta la temperatura interna impostata.
- Per sfruttare il calore residuo, spegnere anticipatamente l'apparecchio.

Pulizia della pietra refrattaria

ATTENZIONE!

L'umidità può danneggiare la pietra refrattaria. - Se si riscalda la pietra refrattaria ancora umida possono crearsi delle crepe.

- Non pulire la pietra refrattaria utilizzando acqua o detergenti.
- Se la pietra refrattaria si inumidisce, lasciarla asciugare completamente prima di riscaldarla un'altra volta. L'asciugatura può durare più giorni.

1. Rimuovere lo sporco grossolano.
2. Pulire la pietra refrattaria con una spazzola per stoviglie e asciugarla.

Potrebbero rimanere delle macchie sulla pietra refrattaria che comunque non compromettono il gusto della pietanza.

Consiglio: Utilizzare entrambi i lati della pietra refrattaria. Con il calore le macchie sul lato inferiore della pietra refrattaria si schiariscono.

Pulizia della paletta per pizza

ATTENZIONE!

L'umidità eccessiva causa danni alla paletta per pizza.

- Non collocarla nell'acqua di lavaggio.
- I detergenti abrasivi aggressivi causano danni alla paletta per pizza.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi per pulire la paletta per pizza.

- Pulire la paletta con una spugna o un panno spugna bagnati e asciugare con un panno morbido.

Nota: Lavandola in lavastoviglie, la paletta si deteriorerà prematuramente. Consigliamo di non lavare la paletta per pizza in lavastoviglie.

nl

Veilig gebruik

Neem bij gebruik van het accessoire deze veiligheidsaanwijzingen in acht.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Nooit de hete vlakken in het kookcompartiment en de verwarmingselementen aanraken.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt.

De baksteen wordt tijdens het gebruik erg heet.

- ▶ Nooit bakpapier op de baksteen gebruiken.
- ▶ Neem de baksteen pas weer uit de oven wanneer deze volledig is afgekoeld.

Materiële schade voorkomen

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

LET OP!

De hitt bij ovensteenfunctie beschadigt de telescopische volledige uitschuifvoorziening.

- ▶ De ovensteen niet in combinatie met de telescopische volledige uitschuifvoorziening (BA016105 / BA018105) gebruiken.

De baksteen beschadigt de bodem van het apparaat.

- ▶ Plaats de baksteen niet direct op de bodem van het apparaat.
- ▶ De ovensteen op de meegeleverde adapter in de oven schuiven.

Vochtigheid kan de baksteen beschadigen. - Bij het opwarmen van een vochtige baksteen kunnen scheuren in de baksteen ontstaan.

- ▶ De baksteen niet met water of reinigingsmiddelen reinigen.
- ▶ Wanneer de baksteen vochtig wordt, deze vóór de volgende keer verhitten volledig laten drogen. Het drogen kan meerdere dagen duren.

De hitte tijdens de pyrolyse-reiniging beschadigt het uittreksysteem en de baksteen.

- ▶ Het uittreksysteem en de baksteen tijdens de pyrolyse-reiniging uit de binnenruimte nemen.

Teveel vochtigheid veroorzaakt schade aan de pizzaschep.

- ▶ De pizzaschep niet in afwassop leggen.

Agressieve reinigingsmiddelen veroorzaken schade aan de pizzaschep.

- ▶ Gebruik geen abrasieve reinigingsmiddelen voor het reinigen van de pizzaschep.

Baksteen

Of het nu gaat om pizza of vers brood - met de ovensteen geniet u van bakresultaten die vergelijkbaar zijn met die van een massieve steenoven, omdat u de baktemperatuur exact kunt regelen.

Pizzaschep

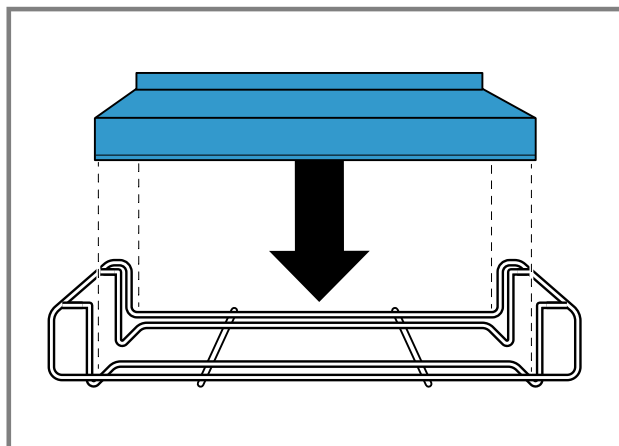
Met de pizzaschep haalt u bakproducten zoals pizza of brood uit de oven.

Opmerking: De pizzaschep is hittebestendig tot temperaturen van 175°C.

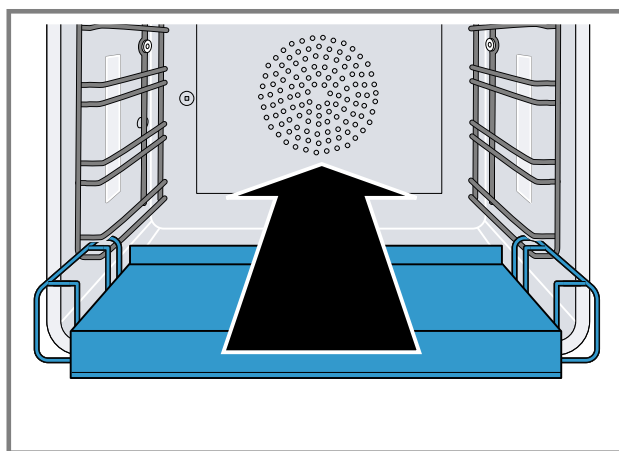
De pizzaschep met bestelnummer BS020003 kunt u verkrijgen in de webshop of bij de klantenservice.

Gebruik met baksteen voorbereiden

1. De ovensteen op de meegeleverde adapter leggen.



2. De adapter met de ovensteen op het onderste inschuifniveau volledig in de oven schuiven.



Bakken met de baksteen

1. De bedieningsring op zetten en de gewenste temperatuur kiezen.
2. De bakoven op de in het recept aangegeven temperatuur voorverwarmen.
Het voorverwarmen van de bakoven met de ovensteen in het kookcompartiment duurt langer dan het normale voorverwarmen van de bakoven.
✓ Het opwarmsymbool dooft.
3. De houten schep met een beetje bloem bestuiven.
4. Het te bakken product met behulp van de houten schep erin schuiven.

Gebruik met baksteen beëindigen

1. Het apparaat na het bakproces uitschakelen.
2. De baksteen na het bakken in de gesloten bakoven laten om af te koelen.
3. Wanneer de baksteen volledig is afgekoeld, de baksteen uit de bakoven nemen.
4. Voor het normale gebruik de baksteen uit de oven nemen.

Tips en trucs

Houd deze tips en trucs aan bij het gebruik van de baksteen.

- Afhankelijk van de grootte kunt u ook meerdere pizza's tegelijk op de baksteen leggen.
- Bij het bakken van brood raden wij aan de kerntemperatuursensor te gebruiken. Steek de kerntemperatuursensor na 10-15 minuten baktijd in het dikste punt van het deeg. De kerntemperatuur-

sensor meet de temperatuur in het binnenste van het product en schakelt de oven uit wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is.

- Om de restwarmte te benutten, schakelt u het apparaat eerder uit.

Baksteen reinigen

LET OP!

Vochtigheid kan de baksteen beschadigen. - Bij het opwarmen van een vochtige baksteen kunnen scheuren in de baksteen ontstaan.

- ▶ De baksteen niet met water of reinigingsmiddelen reinigen.
- ▶ Wanneer de baksteen vochtig wordt, deze vóór de volgende keer verhitten volledig laten drogen. Het drogen kan meerdere dagen duren.

1. Grove verontreinigingen verwijderen.
2. De baksteen droog met een afwasborstel reinigen.

Er kunnen blijvende vlekken op de baksteen ontstaan die de smaak van het product niet beïnvloeden.

Tip: Gebruik de beide zijden van de baksteen. Door de hitte worden de vlekken aan de onderkant van de baksteen lichter.

Pizzaschep reinigen

LET OP!

Teveel vochtigheid veroorzaakt schade aan de pizzaschep.

- ▶ De pizzaschep niet in afwassop leggen.
- Agressieve reinigingsmiddelen veroorzaken schade aan de pizzaschep.
- ▶ Gebruik geen abbrasieve reinigingsmiddelen voor het reinigen van de pizzaschep.

- ▶ De pizzaschep met een natte spons of vaatdoek reinigen en met een zachte doek nadrogen.

Opmerking: Wanneer u de pizzaschep in de vaatwasser reinigt, dan zal de pizzaschep voortijdig verouderingsverschijnselen vertonen. Wij adviseren u de pizzaschep niet in de vaatwasser te reinigen.

no

Sikker bruk

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker tilbehøret.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ Den varme innsiden av ovnsrommet må aldri berøres.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

Bakstenen blir svært varm under bruk.

- ▶ Bruk aldri bakepapir på bakstenen.
- ▶ Ta ikke bakstenen ut av stekeovnen før den er helt avkjølt.

Unngå materielle skader

Følg disse anvisningene for å unngå materielle skader på tilbehøret.

OBS!

Varmen fra bakstensdrift skader teleskoputtrekket.

- ▶ Ikke bruk bakstenen i kombinasjon med teleskoputtrekket (BA016105 / BA018105).

Bakstenen skader apparatbunnen.

- ▶ Ikke sett bakstenen rett på apparatbunnen.
- ▶ Skyv bakstenen inn i stekeovnen på den medfølgende adapteren.

Fuktighet kan skade bakstenen. - Dersom bakstenen varmes opp mens den er fuktig, kan den slå sprekker.

- ▶ Bakstenen må ikke rengjøres med vann eller rengjøringsmidler.
- ▶ Hvis bakstenen blir fuktig, må du la den tørke seg helt gjennomtørr før du varmer den opp igjen. Tørkingen kan ta flere dager.

Varmen fra pyrolyserengjøringen skader uttrekkssystemet og bakstenen.

- ▶ Ta uttrekkssystemet og bakstenen ut av stekeovnen under pyrolyserengjøringen.

For mye fuktighet fører til skader på pizzaspaden.

- ▶ Ikke legg pizzaspaden i oppvaskvann.
- Sterke slipende rengjøringsmidler kan skade pizzaspaden.
- ▶ Ikke bruk skarpe slipende rengjøringsmidler til rengjøring av pizzaspaden.

Bakesten

Om det skal være sprø pizza eller ferskt brød – med bakesteinen får du bakeresultater som kan sammenlignes med en solid steinovn fordi du kan regulere steketemperaturen nøyaktig.

Pizzaspade

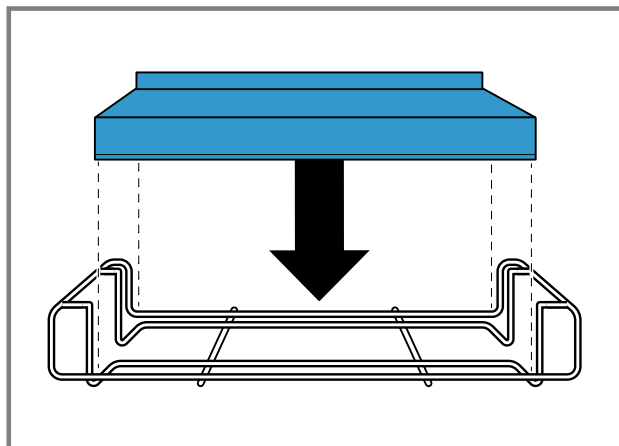
Ta bakevarer som pizza og brød ut av ovnen med pizzaspaden.

Merk: Pizzaspaden er varmebestandig ved temperaturer på opptil 175 °C.

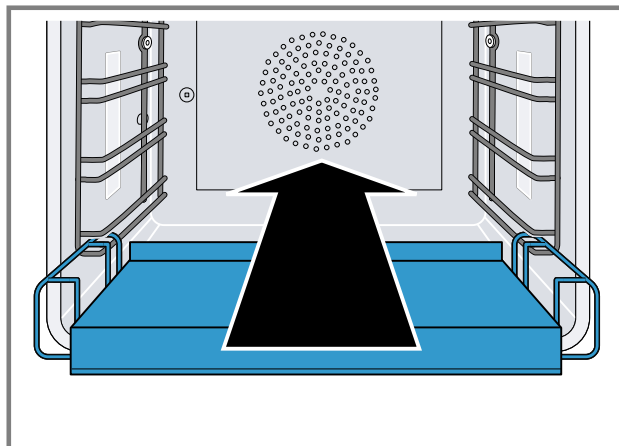
Pizzaspaden med bestillingsnummer BS020003 får du i nettbutikken eller via kundeservice.

Gjøre klart til bruk av bakesten

1. Legg bakstenen på den medfølgende adapteren.



2. Skyv adapteren med bakstenen helt inn i stekeovnen på nederste innsettingshøyde.



Steking med bakesten

1. Sett betjeningsringen på  og velg ønsket temperatur.
2. Forvarm stekeovnen til den temperaturen som er angitt i oppskriften.

Det tar lengre tid å varme opp stekeovnen med bakesten i ovnsrommet enn å kun varme opp stekeovnen.

- ✓ Oppvarmingssymbolet slukner.
3. Strø litt mel på bakespaden.
 4. Skyv inn bakevaren med bakespaden.

Avslutte bruk av bakesten

1. Slå av apparatet etter steking.
2. La bakestenen stå og avkjøles i lukket stekeovn etter steking.
3. Ta bakestenen ut av stekeovnen når bakestenen er helt avkjølt.
4. Ta bakestenen ut av stekeovnen ved normal drift.

Tips og råd

Ta hensyn til disse tipsene og rådene ved bruk av bakestenen.

- Avhengig av størrelse kan du også legge flere pizzaer samtidig på bakestenen.
- Ved steking av brød anbefaler vi å bruke steke-termometer. Stikk steketermometeret inn i den tykke delen av deigen etter 10–15 minutter. Steketermometeret måler temperaturen inne i bakverket og slår av stekeovnen når innstilt kjernetemperatur er nådd.
- Slå apparatet av tidligere for å utnytte restvarmen.

Rengjøre bakestenen

OBS!

Fuktighet kan skade bakestenen. - Dersom bakestenen varmes opp mens den er fuktig, kan den slå sprekker.

- ▶ Bakestenen må ikke rengjøres med vann eller rengjøringsmidler.
- ▶ Hvis bakestenen blir fuktig, må du la den tørke seg helt gjennomtørr før du varmer den opp igjen. Tørkingen kan ta flere dager.

1. Fjern grovt smuss.
2. Rengjør bakestenen med en tørr oppvaskbørste uten bruk av vann.

Det kan oppstå varige flekker på bakestenen, men dette har ingen innvirkning på smaken på steke-/bakevarene.

Tips: Bruk begge sider av bakestenen. Varmen gjør flekkene på undersiden av bakestenen lysere.

Rengjøre pizzaspaden

OBS!

For mye fuktighet fører til skader på pizzaspaden.

- ▶ Ikke legg pizzaspaden i oppvaskvann. Sterke slipende rengjøringsmidler kan skade pizzaspaden.
- ▶ Ikke bruk skarpe slipende rengjøringsmidler til rengjøring av pizzaspaden.
- ▶ Rengjør pizzaspaden med en våt svamp eller oppvaskklut og tørk av med en myk klut.

Merk: Hvis du rengjør pizzaspaden i oppvaskmaskinen, vil den fortere eldes. Vi anbefaler å ikke rengjøre pizzaspaden i oppvaskmaskinen.

pl

Bezpieczne użytkowanie

Podczas używania wyposażenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika.
 - ▶ Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
 - ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Kamień do pieczenia może być bardzo gorący podczas eksploatacji.
- ▶ Nie wykladać kamienia papierem do pieczenia.
 - ▶ Nie wyjmować kamienia do pieczenia z piekarnika, dopóki całkowicie nie ostygnie.

Zapobieganie szkodom materialnym

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

UWAGA!

Ciepło generowane w trybie pieczenia na kamieniu powoduje uszkodzenie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.

- ▶ Nie stosować kamienia do pieczenia w połączeniu z teleskopowym systemem pełnego wysuwania blach (BA016105 / BA018105).

Kamień do pieczenia może uszkodzić dno urządzenia.

- ▶ Nie umieszczać kamienia do pieczenia bezpośrednio na dnie urządzenia.
- ▶ Kamień do pieczenia należy umieścić na dołączonym adapterze przed wsunięciem go do piekarnika.

Wilgoć może uszkodzić kamień do pieczenia. - W przypadku nagrzewania wilgotnego kamienia do pieczenia mogą powstać rysy na kamieniu.

- ▶ Nie czyścić kamienia do pieczenia wodą ani środkami czyszczącymi.
- ▶ Jeśli kamień do pieczenia stanie się wilgotny, należy pozostawić go do całkowitego wyschnięcia przed ponownym nagrzewaniem. Proces schnięcia może trwać kilka dni.

Ciepło powstające podczas czyszczenia pyrolitycznego uszkadza system wysuwania blach i kamień do pieczenia.

- ▶ Podczas czyszczenia pyrolitycznego należy wyjąć system wysuwania blach i kamień do pieczenia z komory piekarnika.

Zbyt duża wilgoć prowadzi do uszkodzeń łopatki do pizzy.

- ▶ Nie umieszczać łopatki do pizzy w wodzie z płukania.

Ostre, abrazyjne środki czyszczące powodują uszkodzenie łopatki do pizzy.

- ▶ Do czyszczenia łopatki do pizzy nie należy używać ostrych, abrazyjnych środków czyszczących.

Kamień do pieczenia

W przypadku pieczenia chrupiącej pizzy lub świeżego chleba przy użyciu kamienia do pieczenia możliwe jest uzyskanie rezultatu porównywalnego z pieczeniem w masywnym piecu kamiennym. O przewadze kamienia do pieczenia decyduje możliwość dokładnego regulowania temperatury pieczenia.

Łopatka do pizzy

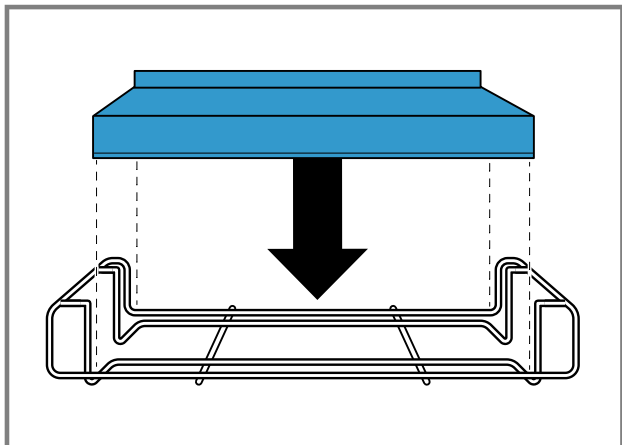
Łopatka do pizzy służy do wyjmowania z piekarnika wypieków, takich jak pizza lub chleb.

Uwaga: Łopatka do pizzy jest odporna na działanie temperatury do 175°C.

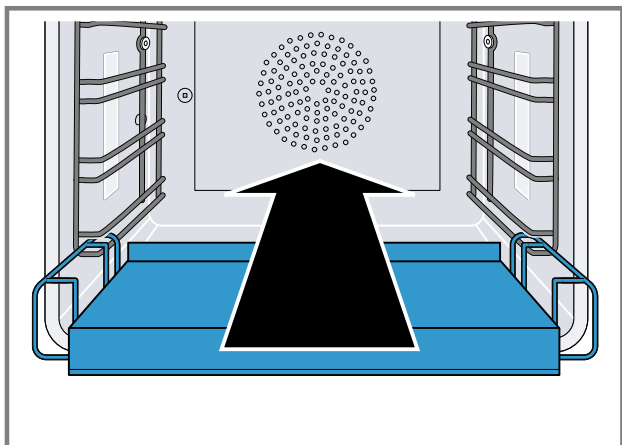
Łopatkę do pizzy o numerze zamówieniowym BS020003 można nabyć w sklepie internetowym lub w serwisie.

Przygotowanie do eksploatacji w trybie kamienia do pieczenia

1. Położyć kamień do pieczenia na dołączony adapter.



2. Adapter z kamieniem do pieczenia na najniższym poziomie wsunięcia wsunąć całkowicie do piekarnika.



Pieczenie przy użyciu kamienia do pieczenia

1. Ustawić pierścień obsługi na i wybrać żądaną temperaturę.

2. Podgrzać piekarnik do temperatury podanej w przepisie.

Nagrzewanie piekarnika z kamieniem do pieczenia w komorze piekarnika trwa dłużej niż normalne nagrzewanie piekarnika.

✓ Symbol nagrzewania gaśnie.

3. Deskę drewnianą oprószyć niewielką ilością mąki.
4. Wsunąć pieczoną potrawę za pomocą drewnianej łopatki.

Zakończenie eksploatacji w trybie kamienia do pieczenia

1. Po zakończeniu pieczenia wyłączyć urządzenie.
2. Po zakończeniu pieczenia pozostawić kamień do pieczenia w zamkniętym piekarniku do ostygnięcia.
3. Gdy kamień do pieczenia całkowicie ostygnie, wyjąć go z piekarnika.
4. W celu powrotu do normalnej eksploatacji wyjąć z piekarnika kamień do pieczenia.

Porady

Podczas korzystania z kamienia do pieczenia należy przestrzegać poniższych wskazówek i porad.

- W zależności od rozmiaru, na kamieniu można wypiekać jednocześnie kilka pizz.
- Przy pieczeniu chleba wskazane jest używanie termosondy. Po upływie 10-15 minut czasu pieczenia umieścić termosondę w najgrubszym miejscu ciasta. Termosonda do potraw mierzy temperaturę wewnątrz pieczonego produktu i powoduje wyłączenie się piekarnika po osiągnięciu nastawionej temperatury wnętrza potrawy.
- W celu wykorzystania ciepła reszkowego wyłączyć urządzenie wcześniej.

Czyszczenie kamienia do pieczenia

UWAGA!

Wilgoć może uszkodzić kamień do pieczenia. - W przypadku nagrzewania wilgotnego kamienia do pieczenia mogą powstać rysy na kamieniu.

- ▶ Nie czyścić kamienia do pieczenia wodą ani środkami czyszczącymi.
- ▶ Jeśli kamień do pieczenia stanie się wilgotny, należy pozostawić go do całkowitego wyschnięcia przed ponownym nagrzewaniem. Proces schnięcia może trwać kilka dni.

1. Usunąć większe zanieczyszczenia.

2. Kamień do pieczenia czyścić na sucho za pomocą szczotki do zmywania.

Na kamieniu do pieczenia mogą pojawić się trwałe plamy, które nie wpływają na smak pieczonych produktów.

Wskazówka: Używać obu stron kamienia do pieczenia. Ciepło sprawia, że plamy na spodniej stronie kamienia do pieczenia stają się jaśniejsze.

Czyszczenie łopatki do pizzy

UWAGA!

Zbyt duża wilgoć prowadzi do uszkodzeń łopatki do pizzy.

- ▶ Nie umieszczać łopatki do pizzy w wodzie z płukania.

Ostre, abrazyjne środki czyszczące powodują uszkodzenie łopatki do pizzy.

- ▶ Do czyszczenia łopatki do pizzy nie należy używać ostrych, abrazyjnych środków czyszczących.

- ▶ Wyczyścić łopatkę do pizzy mokrą gąbką lub zmywakiem i osuszyć miękką ściereczką.

Uwaga: W przypadku mycia łopatki do pizzy w zmywarce, przedwcześnie pojawią się na niej oznaki zużycia. Nie zalecamy mycia łopatki do pizzy w zmywarce.

pt

Utilização segura

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o acessório.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Nunca toque nas superfícies interiores do forno.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Manter as crianças afastadas.

A pedra para fazer pão fica muito quente durante o funcionamento.

- ▶ Nunca utilize papel vegetal na pedra para fazer pão.
- ▶ Retirar primeiro a pedra para fazer pão do forno, quando esta estiver completamente arrefecida.

Evitar danos materiais

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

ATENÇÃO!

O calor no funcionamento com pedra refratária danifica o raile telescópico totalmente extensível.

- ▶ Não utilize a pedra refratária em combinação com o raile telescópico totalmente extensível (BA016105 / BA018105).

A pedra para fazer pão danifica o fundo do aparelho.

- ▶ Não colocar a pedra para fazer pão diretamente sobre o fundo do aparelho.
- ▶ Insira a pedra refratária no forno, sobre o adaptador fornecido.

Humidade pode danificar a pedra para fazer pão. - Durante o aquecimento de uma pedra para fazer pão húmida, podem surgir fissuras na pedra para fazer pão.

- ▶ Nunca limpe a pedra para fazer pão com água ou produtos de limpeza.
- ▶ Se a pedra para fazer pão ficar húmida, deixe-a secar totalmente antes do aquecimento seguinte. A secagem pode demorar vários dias.

O calor durante a limpeza por pirólise danifica o sistema de extensão e a pedra para fazer pão.

- ▶ Retirar o sistema de extensão e a pedra para fazer pão do compartimento de cozedura durante a limpeza por pirólise.

Humidade em demasia causa danos na pá para pizza.

- ▶ Não coloque a pá para pizza em água de lavagem.

Produtos de limpeza abrasivos e agressivos causam danos na pá para pizza.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos e agressivos para limpar a pá para pizza.

Pedra para fazer pão

Quer deseje preparar uma pizza estaladiça ou fazer pão fresco – com a pedra refratária obterá resultados que não ficam atrás dos de um forno de pedra maciço, uma vez que poderá regular a temperatura com precisão.

Pá para pizza

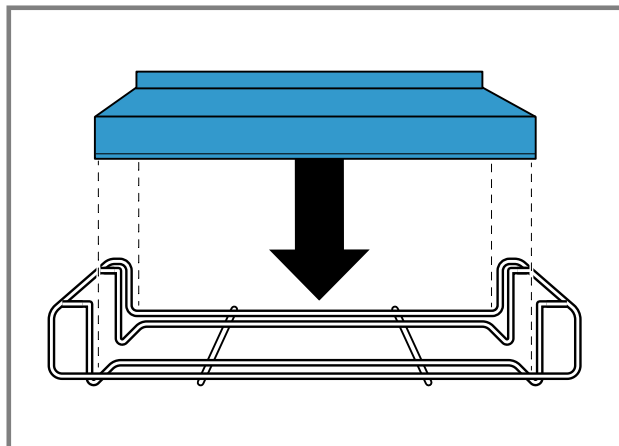
A pá para pizza permite-lhe retirar produtos de panificação, tais como, Pizza ou pão, para fora do forno.

Nota: A pá para pizza é resistente a calor para temperaturas de até 175°C.

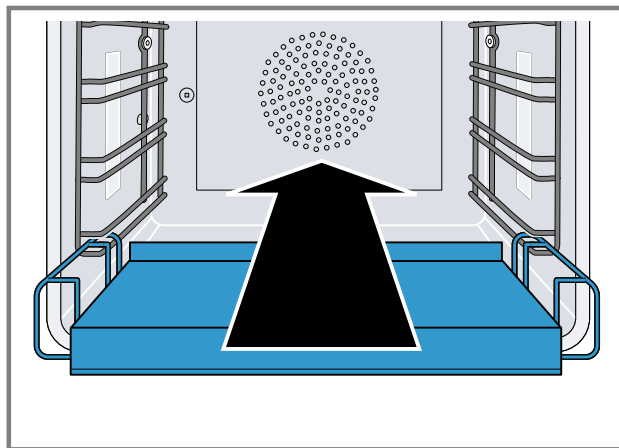
Pode adquirir a pá para pizza com o número de encomenda BS020003 na loja online ou no Serviço de Assistência Técnica.

Preparar o funcionamento com pedra para fazer pão

1. Coloque a pedra refratária sobre o adaptador fornecido.



2. Insira completamente o adaptador com a pedra refratária no forno, no nível de inserção mais baixo.



Cozer com a pedra para fazer pão

1. Coloque o anel de comando em  e selecione a temperatura pretendida.
2. Pré-aqueça o forno à temperatura indicada na receita.

O aquecimento do forno com a pedra refratária no interior do aparelho demora mais do que o aquecimento normal do forno.

- ✓ O símbolo de aquecimento apaga-se.

3. Cubra a pá de madeira com um pouco de farinha.
4. Insira o alimento a cozinhar com ajuda da pá de madeira.

Terminar o funcionamento com pedra para fazer pão

1. Desligue o aparelho após o processo de cozedura.
2. Após o processo de cozedura, deixe a pedra para fazer pão dentro do forno fechado, para arrefecer.
3. Quando a pedra para fazer pão estiver completamente arrefecida, retirar a pedra para fazer pão para fora do forno.
4. Para o funcionamento normal, retire a pedra para fazer pão do forno.

Dicas e conselhos

Preste atenção às dicas e truques ao utilizar a pedra para fazer pão.

- Dependendo do tamanho, também pode colocar várias pizzas ao mesmo tempo em cima da pedra para fazer pão.

- Para cozer pão recomendamos a utilização da termo sonda. Espete a sonda térmica após 10 - 15 minutos de cozedura na parte mais grossa da massa. A termo sonda mede a temperatura no interior do alimento e desliga o forno quando é atingida a temperatura interna regulada.
- Para aproveitar o calor residual, desligue o aparelho mais cedo.

Limpar a pedra para fazer pão

ATENÇÃO!

Humidade pode danificar a pedra para fazer pão. - Durante o aquecimento de uma pedra para fazer pão húmida, podem surgir fissuras na pedra para fazer pão.

- ▶ Nunca limpe a pedra para fazer pão com água ou produtos de limpeza.
- ▶ Se a pedra para fazer pão ficar húmida, deixe-a secar totalmente antes do aquecimento seguinte. A secagem pode demorar vários dias.

1. Retire a sujidade mais grosseira.
2. Limpe a pedra para fazer pão com uma escova de limpeza.

Podem gerar-se manchas permanentes na pedra para fazer pão, que não afetam o sabor dos alimentos.

Dica: Utilize ambos os lados da pedra para fazer pão. Devido ao calor, as manchas da pedra para fazer pão na parte inferior ficam mais claras.

Limpar a pá para pizza

ATENÇÃO!

Humidade em demasia causa danos na pá para pizza.

- ▶ Não coloque a pá para pizza em água de lavagem.

Produtos de limpeza abrasivos e agressivos causam danos na pá para pizza.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos e agressivos para limpar a pá para pizza.

- ▶ Limpe a pá para pizza com uma esponja húmida ou um pano multiusos e, em seguida, seque com um pano macio.

Nota: Se limpar a pá para pizza na máquina de lavar loiça, a pá para pizza apresentará sinais de envelhecimento mais cedo. Recomendamos que não limpe a pá para pizza na máquina de lavar loiça.

ru

Безопасная эксплуатация

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Не прикасайтесь к внутренним поверхностям рабочей камеры.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Камень для выпекания сильно нагревается в процессе эксплуатации.

- ▶ Ни в коем случае не используйте пергаментную бумагу вместе с камнем для выпекания.
- ▶ Вынимайте камень для выпекания из рабочей камеры только после его полного остывания.

Предотвращение материального ущерба

Чтобы избежать повреждения принадлежности, соблюдайте приведенные здесь указания.

ВНИМАНИЕ!

Сильный нагрев в режиме работы с использованием камня для выпекания повреждает направляющие с полным выдвигением.

- ▶ Не используйте камень для выпекания в сочетании с направляющими с полным выдвигением (BA016105 / BA018105).

Камень для выпекания повреждает дно прибора.

- ▶ Не кладите камень для выпекания непосредственно на дно прибора.
- ▶ Поместите камень для выпекания на адаптер из комплекта поставки и задвиньте в духовой шкаф.

Влага может стать причиной повреждения камня для выпекания. - При нагревании влажного камня на нем могут образоваться трещины.

- ▶ Не очищайте камень для выпекания водой или средствами для очистки.
- ▶ Если камень для выпекания влажный, полностью просушите его перед последующим нагреванием. Сушка может занять несколько дней.

Жар, возникающий в режиме пиролизической очистки, повреждает выдвижные направляющие и камень для выпекания.

- ▶ Снимайте выдвижные направляющие и вынимайте камень для выпекания из рабочей камеры перед выполнением пиролизической очистки.

Избыток влаги приводит к повреждению лопатки для пиццы.

- ▶ Не кладите лопатку в воду.

Чистящие средства с острым абразивом повреждают лопатку для пиццы.

- ▶ Не используйте для очистки лопатки для пиццы чистящие средства с острым абразивом.

Камень для выпекания

Хрустящая пицца или свежий хлеб — камень для выпекания обеспечит результат, который можно сравнить с результатом приготовления в массивной каменной печи благодаря возможности точной регулировки температуры выпекания.

Лопатка для пиццы

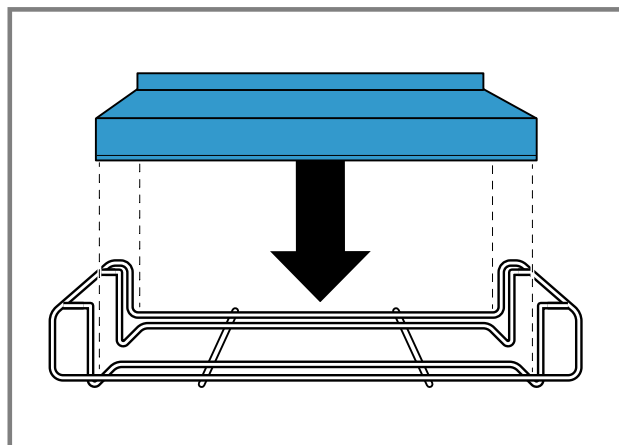
Лопатка для пиццы предназначена для извлечения хлебобулочных изделий, таких как пицца или хлеб, из духового шкафа.

Заметка: Лопатка для пиццы устойчива к воздействию температуры до 175 °C.

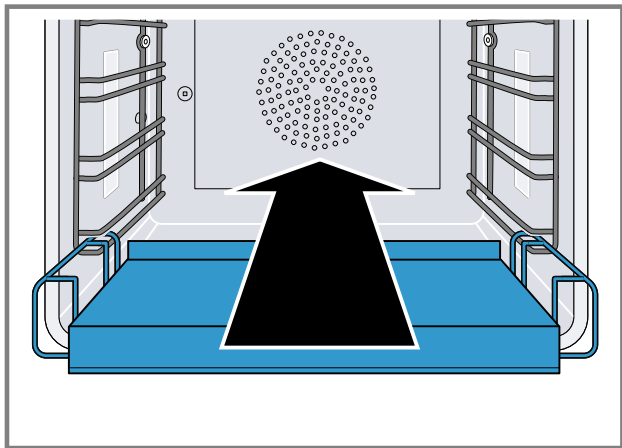
Лопатку для пиццы с номером для заказа BS020003 можно приобрести в интернет-магазине или через сервисную службу.

Подготовка к использованию режима с камнем для выпекания

1. Поместите камень для выпекания на адаптер из комплекта поставки.



2. Полностью задвиньте адаптер с камнем для выпекания на самом нижнем уровне духового шкафа.



Выпекание с использованием камня

1. Установите поворотный регулятор в положение и выберите необходимую температуру.
2. Разогрейте духовой шкаф до указанной в рецепте температуры.

Нагрев духового шкафа с камнем для выпекания в рабочей камере занимает больше времени, чем обычный нагрев духового шкафа.

- ✓ Символ нагрева гаснет.
3. Присыпьте деревянную доску для пиццы небольшим количеством муки.
 4. Поместите пиццу внутрь с помощью деревянной доски.

Завершение работы в режиме с камнем для выпекания

1. По завершении выпекания выключите прибор.
2. По завершении выпекания оставьте камень остывать в закрытом духовом шкафу.
3. Когда камень для выпекания полностью остынет, выньте его из духового шкафа.
4. Для работы в других режимах вынимайте камень для выпекания из духового шкафа.

Рекомендации

Соблюдайте эти советы и рекомендации при использовании камня для выпекания.

- В зависимости от размера камня можно выпекать одновременно несколько пицц.
- При выпекании хлеба мы рекомендуем использовать проводной термощуп. По истечении 10–15 минут времени выпекания вставьте термощуп в наиболее толстый участок теста. Термощуп измеряет температуру в толще продукта и при достижении заданной температуры отключает духовой шкаф.
- Для использования остаточного тепла выключите прибор раньше.

Очистка камня для выпекания

ВНИМАНИЕ!

Влага может стать причиной повреждения камня для выпекания. - При нагревании влажного камня на нем могут образоваться трещины.

- ▶ Не очищайте камень для выпекания водой или средствами для очистки.
- ▶ Если камень для выпекания влажный, полностью просушите его перед последующим нагреванием. Сушка может занять несколько дней.

1. Удалите сильные загрязнения.
2. Выполните сухую очистку камня щеткой для мытья посуды.

На камень для выпекания могут появляться стойкие пятна, не влияющие на вкусовые качества выпекаемого блюда.

Рекомендация: Используйте обе стороны камня для выпекания. Под воздействием тепла пятна на нижней стороне камня становятся светлее.

Очистка лопатки для пиццы

ВНИМАНИЕ!

Избыток влаги приводит к повреждению лопатки для пиццы.

- ▶ Не кладите лопатку в воду.
- Чистящие средства с острым абразивом повреждают лопатку для пиццы.
- ▶ Не используйте для очистки лопатки для пиццы чистящие средства с острым абразивом.
- ▶ Очистите лопатку для пиццы мокрой губкой или тряпкой для мытья, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

Заметка: Очистка лопатки для пиццы в посудомоечной машине приводит к преждевременному износу принадлежности. Не рекомендуется мыть лопатку для пиццы в посудомоечной машине.

SV

Säker användning

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder tillbehöret.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enheten blir varm vid användning.

- ▶ Rör inte vid de varma ytorna inuti ugnen.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

Bakstenen blir jättevarm vid användning.

- ▶ Använd aldrig bakplåtspapper på bakstenen.
- ▶ Ta inte ut bakstenen ur ugnen förrän den svalnat helt.

Undvika sakskador

Följ anvisningarna, så undviker du sakskador på tillbehöret.

OBS!

Värmen från bakstenen skadar teleskoputdragsskenorna.

- ▶ Använd inte baksten i kombination med teleskoputdragsskenor (BA016105/BA018105).

Bakstenen skadar ugnsbotten.

- ▶ Lägg inte bakstenen direkt på ugnsbotten.
- ▶ Skjut in bakstenen i ugnen på den medföljande adaptern.

Fukt kan skada bakstenen. - Värmer du upp en fuktig baksten, så kan den spricka.

- ▶ Rengör inte bakstenen med vatten eller rengöringsmedel.
- ▶ Blir bakstenen fuktig, så måste den torka ur ordentligt före nästa uppvärmning. Torkningen kan ta flera dagar.

Värmen vid pyrolysrengöring skadar utdragssystem och baksten.

- ▶ Ta ut utdragssystem och baksten ur ugnen vid pyrolysrengöring.

För mycket fukt skadar pizzaspaden.

- ▶ Lägg inte pizzaspaden i sköljvattnet.

Starka, nötande rengöringsmedel skadar pizzaspaden.

- ▶ Använd inte starka, nötande rengöringsmedel vid rengöring av pizzaspaden.

Baksten

Knaprig pizza eller färskt bröd, bakstenen ger bakresultat som påminner om stenugnsbakt eftersom baktemperaturen går att reglera exakt.

Pizzaspade

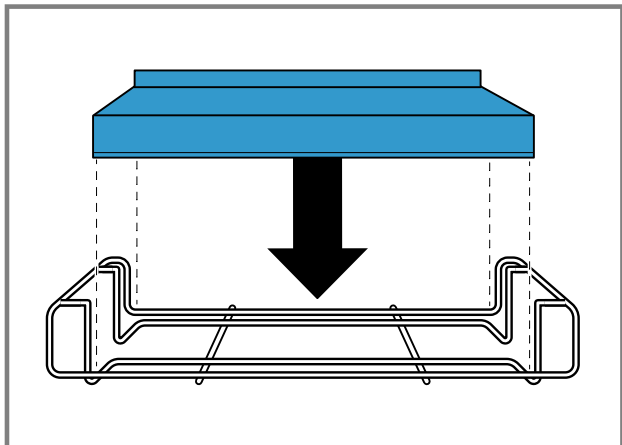
Med pizzaspaden tar du ut bakverk som pizza och bröd ur ugnen.

Notera: Pizzaspaden tål temperaturer upp till 175°C.

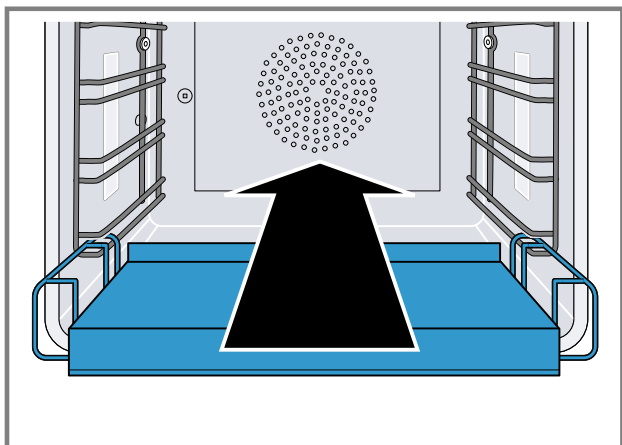
Pizzaspaden med beställningsnummer BS020003 hittar du i onlineshoppén eller hos service.

Förbereda bakstensfunktionen

1. Lägg bakstenen på den medföljande adaptern.



2. Skjut in adaptern med bakstenen helt på understa ugnsfalsen.



Baka med baksten

1. Ställ in vredringen på och välj den temperatur du vill ha.
2. Förvärm ugnen med den temperatur som receptet anger.
Uppvärmning av ugn med baksten tar längre tid än den vanliga ugnsuppvärmningen.
✓ Uppvärmningssymbolen slocknar.
3. Mjöla träspaden lite.
4. Skjut in bakverket med träspaden.

Avsluta bakstensfunktionen

1. Slå av enheten efter gräddningen.
2. Låt bakstenen svalna i stängd ugn efter gräddningen.
3. Ta ut bakstenen ur ugnen när den svalnat.
4. Ta ut bakstenen ur ugnen vid normal ugnsanvändning.

Tips och råd

Följ tipsen och råden vid användning av bakstenen.

- Du kan även grädda flera pizzor samtidigt på bakstenen, beroende på storleken.
- Vi rekommenderar att du använder stektermometern vid brödbak. Sätt stektermometern i kraftigaste delen på degen efter 10-15 minuters gräddning. Stektermometern mäter temperaturen inuti bakverket och slår av ugnen när det uppnått inställd temperatur.
- Slå av enheten tidigare för att utnyttja restvärmen.

Rengöra bakstenen

OBS!

Fukt kan skada bakstenen. - Värmer du upp en fuktig baksten, så kan den spricka.

- ▶ Rengör inte bakstenen med vatten eller rengöringsmedel.
- ▶ Blir bakstenen fuktig, så måste den torka ur ordentligt före nästa uppvärmning. Torkningen kan ta flera dagar.

1. Ta bort grovsmuts.
2. Torrengör bakstenen med diskborste.

Det kan bli permanenta fläckar på bakstenen, men de påverkar inte smaken på det du bakar.

Tips! Använd bakstensens båda sidor. Värmen gör fläckarna ljusare på undersidan av bakstenen.

Rengöra pizzaspaden

OBS!

För mycket fukt skadar pizzaspaden.

- ▶ Lägg inte pizzaspaden i sköljvattnet.
- Starka, nötande rengöringsmedel skadar pizzaspaden.
- ▶ Använd inte starka, nötande rengöringsmedel vid rengöring av pizzaspaden.

- ▶ Rengör pizzaspaden med våt disksvamp eller -trasa och eftertorka med mjuk trasa.

Notera: Maskindiskar du pizzaspaden så åldras den snabbare. Vi rekommenderar att du inte maskindiskar pizzaspaden.

tr

Emnietli kullanım

Aksesuarı kullanırken ilgili emniyet uyarılarını dikkate alınız.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- ▶ Asla sıcak pişirme bölümünün iç yüzeylerine dokunmayınız.
- ▶ Cihazı soğumaya bırakınız.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- İşletim sırasında fırın taşı çok sıcaktır.
- ▶ Fırın taşı üzerinde asla pişirme kağıdı kullanmayınız.
- ▶ Fırın taşını tamamen soğuyana kadar fırından çıkarmayınız.

Nesnesel hasarlar oluşmasını önleme

Aksesuarınızda maddi hasarı önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT!

Fırın taşı modunda oluşan ısı, teleskopik dağıtıcıya hasar verir.

- ▶ Fırın taşını, teleskopik dağıtıcı (BA016105 / BA018105) birlikte kullanmayınız. Fırın, cihaz zeminine zarar verir.
- ▶ Fırın taşını cihaz zeminine üzerine yerleştirmeyiniz.
- ▶ Fırın taşını, ürünle teslim edilen adaptörle birlikte fırının içine itiniz.

Nem, fırın taşına hasar verebilir. - Nemli fırın taşını ısıtırsanız fırın taşında çatlaklar oluşabilir.

- Fırın taşını asla suyla veya deterjanla temizlemeyiniz.
 - Fırın taşı ıslanırsa, bir sonraki ısıtma öncesinde tamamen kurumuş olduğundan emin olunuz. Kuruma bir günden uzun sürebilir.
- Piroliz temizleme sırasında ısıtma çıkarma sistemine ve kiremite hasar verir.
- Çıkarma sistemi ve kiremit, piroliz temizleme esnasında pişirme bölümünden alınmalıdır.
- Çok fazla nem, pizza küreğine zarar verir.
- Pizza küreğini deterjanlı suya koymayınız.
- Sert ve aşındırıcı temizleyiciler pizza küreğine zarar verir.
- Pizza küreğini temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız.

Fırın taşı

İster çıtır pizza ister taze ekmek olsun - Fırın taşı ile pişirme sıcaklığını hassas bir şekilde kontrol edebildiğiniz için, büyük taş fırınlarla karşılaştırılabilir pişirme sonuçları elde edersiniz.

Pizza küreği

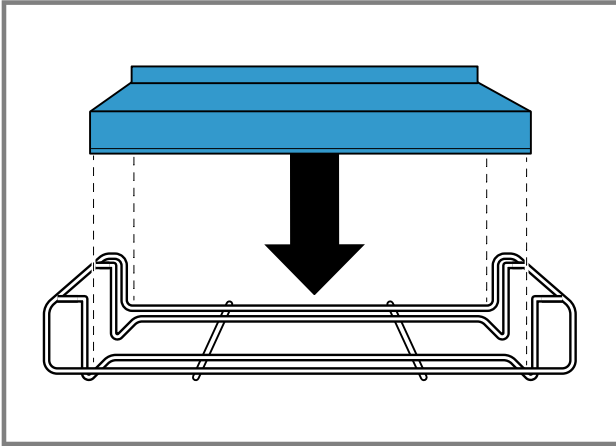
Pizza veya ekmek gibi pişmiş ürünleri fırından çıkarmak için pizza küreğini kullanınız.

Not: Pizza küreği, 175°C'ye kadar olan sıcaklıklarda ısıya dayanıklıdır.

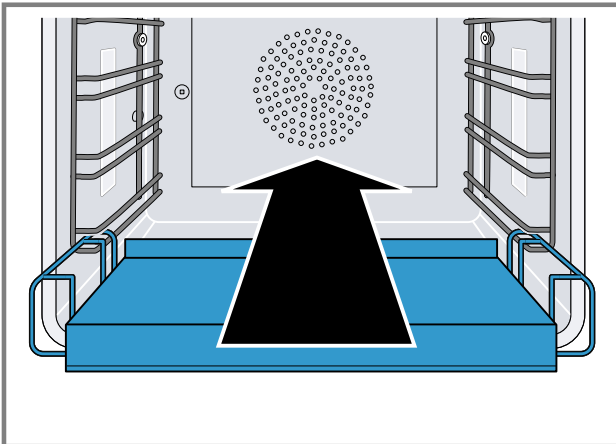
BS020003 sipariş numaralı pizza küreğini çevrimiçi mağazadan veya müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Fırın taşıyla işletimin hazırlanması

1. Fırın taşını, ürünle birlikte teslim edilen adaptörün üzerine yerleştiriniz.



2. Adaptörü, üzerindeki fırın taşı ile birlikte en alttaki sürgülü raf seviyesinde tamamen fırının içine itiniz.



Fırın taşı ile pişirme

1. Halka ayar düğmesini  üzerine yerleştiriniz ve istediğiniz sıcaklığı seçiniz.
2. Fırın için tarifte belirtilen sıcaklığa kadar ön ısıtma yapınız.
Fırının pişirme alanında pişirme taşı ile ısıtılması, fırının normal ısıtma işleminden daha uzun sürer.
✓ Isıtma sembolü söner.
3. Ahşap küreğin üzerine biraz un serpiniz.
4. Pişirilecek gıdayı ahşap kürek kullanarak itiniz.

Fırın taşıyla işletimin sonlandırılması

1. Pişirme işleminden sonra cihazı kapatınız.
2. Pişirme işleminden sonra fırın taşını soğuması için kapalı olan fırının içinde bırakınız.
3. Fırın taşı, ancak fırın taşı tamamen soğuduktan sonra fırından çıkarılmalıdır.
4. Normal çalışma için fırın taşını fırının içinden çıkarınız.

Öneriler ve ipuçları

Fırın taşını kullanırken bu önerilere ve ipuçlarına dikkat ediniz.

- Büyüklüklerine bağlı olarak fırın taşının üzerine birden çok pizza da yerleştirebilirsiniz.
- Ekmek pişirirken sıcaklık sensörü kullanmanızı öneririz. Sıcaklık sensörünü 10 - 15 dakika pişirme süresinden sonra hamurun en yoğun yerine batırınız. İç sıcaklık sensörü, pişirilen yiyeceğin içindeki sıcaklığı ölçer ve ve ayarlanan merkez sıcaklığına ulaştığında fırını kapatır.
- Kalan ısıyı kullanmak için, cihazı daha erken kapatınız.

Fırın taşının temizlenmesi

DİKKAT!

Nem, fırın taşına hasar verebilir. - Nemli fırın taşını ısıtırsanız fırın taşında çatlaklar oluşabilir.

- Fırın taşını asla suyla veya deterjanla temizlemeyiniz.
- Fırın taşı ıslanırsa, bir sonraki ısıtma öncesinde tamamen kurumuş olduğundan emin olunuz. Kuruma bir günden uzun sürebilir.

1. Kaba kirleri temizleyiniz.

2. Fırın taşını kurulayınız ve bir yıkama fırçasıyla temizleyiniz.

Fırın taşı üzerinde kalıcı lekeler oluşabilir, ancak bunlar pişirilen gıdanın lezzetini bozmaz.

İpucu: Fırın taşının her iki tarafını da kullanınız. Fırın taşının alt tarafı, ısı nedeniyle lekeler daha açık renkli olacaktır.

Pizza küreğinin temizlenmesi

DİKKAT!

Çok fazla nem, pizza küreğine zarar verir.

- Pizza küreğini deterjanlı suya koymayınız.
- Sert ve aşındırıcı temizleyiciler pizza küreğine zarar verir.
- Pizza küreğini temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız.

- Pizza küreğini ıslak bir sünger veya bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.

Not: Pizza küreğini bulaşık makinesinde yıkarsanız, pizza küreği erken eskime belirtileri gösterir. Pizza küreğini bulaşık makinesinde yıkamamanızı öneririz.

