

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Instruction manual

Návod k použití

Instrucciones de uso

Brugsanvisning

Οδηγίες χρήσεω

Käyttöohje

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing

Bruksveiledning

Instrukcja obsługi

Instruções de serviço

Правила пользования

Bruksanvisning

Kullanma kılavuzu

BA 056/058

Gebrauchsanleitung	3
Instruction manual	5
Návod k použití	7
Instrucciones de uso	9
Brugsanvisning	11
Οδηγίες χρήσεω	13
Käyttöohje	15
Notice d'utilisation	17
Istruzioni per l'uso	19
Gebruiksaanwijzing	21
Bruksveiledning	23
Instrukcja obsługi	25
Instruções de serviço	27
Правила пользования	29
Bruksanvisning	32
Kullanma kılavuzu	34

Inhaltsverzeichnis

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	3
Zur Benutzung	3
Backsteinbetrieb vorbereiten	3
Backen mit dem Backstein	4
Backsteinbetrieb beenden	4
Tipps und Tricks	4
Reinigen	4

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ Brandgefahr!

Der Backstein wird im Betrieb sehr heiß. Nie Backpapier auf dem Backstein verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Der Backstein und der zusätzliche Heizkörper werden im Betrieb sehr heiß. Den Backstein und den zusätzlichen Heizkörper erst aus dem Backofen nehmen, wenn diese abgekühlt sind.

Ursachen für Schäden

Achtung!

Beschädigungsgefahr durch Hitze: Den Backstein nicht in Kombination mit dem Auszugssystem (BA 016 105/ BA 018 105) oder dem Vierfach-Teleskop-Vollauszug (BA 216 102) verwenden. Durch die entstehende Hitze beim Backsteinbetrieb werden die Auszugsschienen beschädigt.

Achtung!

Beschädigungsgefahr durch Hitze: Den Backstein nicht direkt auf den zusätzlichen Heizkörper legen. Den Backstein auf dem mitgelieferten Rost in den Backofen schieben.

Achtung!

Beschädigungsgefahr durch Feuchtigkeit: Den Backstein nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln reinigen. Sollte der Backstein feucht werden, diesen vor dem nächsten Aufheizen vollständig durchtrocknen lassen. Das Trocknen kann mehrere Tage dauern. Beim Aufheizen eines feuchten Backsteins können Risse im Backstein entstehen.

Achtung!

Beschädigungsgefahr durch Hitze: Heizkörper, Auszugssystem und Backstein während der Pyrolyse-Reinigung aus dem Garraum nehmen. Die Temperatur während der Pyrolyse-Reinigung beschädigt den zusätzlichen Heizkörper, das Auszugssystem und den Backstein.

Zur Benutzung

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

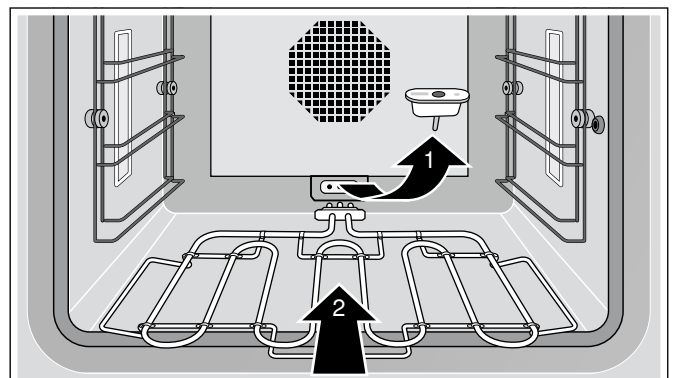
Zum Backstein benötigen Sie den zusätzlichen Heizkörper.

Achtung!

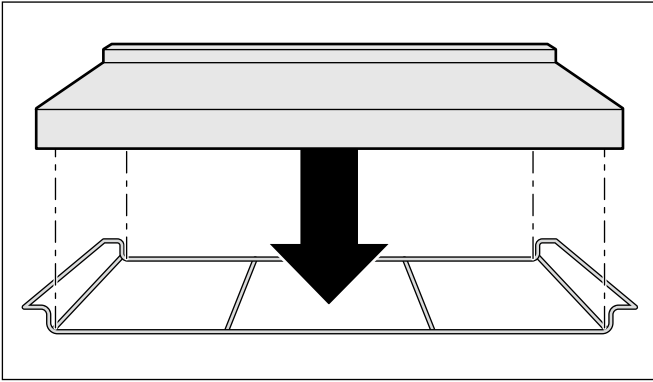
Beschädigungsgefahr durch Hitze: Den Backstein nicht in Kombination mit dem Auszugssystem (BA 016 105/ BA 018 105) oder dem Vierfach-Teleskop-Vollauszug (BA 216 102) verwenden. Durch die entstehende Hitze beim Backsteinbetrieb werden die Auszugsschienen beschädigt.

Backsteinbetrieb vorbereiten

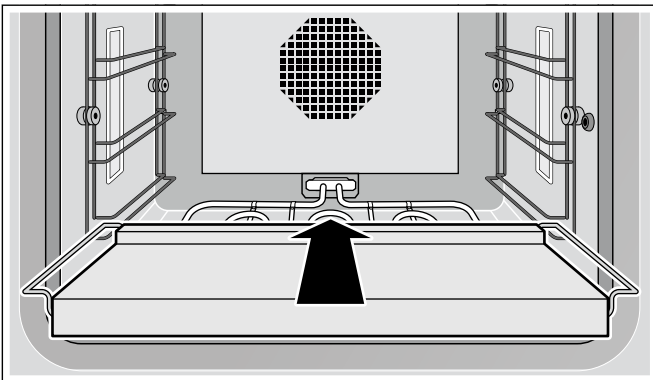
- 1 Die Abdeckung aus der Steckdose an der Rückwand des Backofens entfernen. Den zusätzlichen Heizkörper in die Steckdose in der Backofenrückwand stecken.



- Den Backstein auf den mitgelieferten Rost legen.



- Den Rost mit dem Backstein über den Heizkörper auf der untersten Einschubebene vollständig in den Backofen schieben.



Backen mit dem Backstein

- Den Funktionswähler auf die Stellung Backstein stellen. Den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Den Backofen auf die im Rezept angegebene Temperatur vorheizen, bis das Aufheizsymbol erlischt. Der Backstein wird durch den zusätzlichen Heizkörper erhitzt.
- Das Aufheizen des Backsteins dauert länger als das normale Aufheizen des Backofens.
- Zum Einschieben des Backgutes den beigelegten Holzschieber verwenden. Den Holzschieber zuvor mit etwas Mehl bestäuben.

Backsteinbetrieb beenden

- Den Temperaturwähler nach Beendigung des Backvorgangs auf 0 drehen.
- Den Backstein nach der Beendigung des Backvorgangs zum Abkühlen im geschlossenen Backofen lassen.
- Den Backstein und den zusätzlichen Heizkörper erst aus dem Backofen nehmen, wenn diese restlos ausgekühlt sind.
- Für den normalen Betrieb den Backstein und den zusätzlichen Heizkörper aus dem Backofen entnehmen. Die Abdeckung auf die Steckdose an der Rückwand des Backofens stecken.

Tipps und Tricks

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 Teiges ein. Der Fühler misst die Temperatur im Inneren des Backguts und schaltet den Backofen ab, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Drehen Sie den Temperaturwähler evtl. früher auf 0, um die Restwärme auszunutzen.

Reinigen

Achtung!

Beschädigungsgefahr durch Feuchtigkeit: Den Backstein nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln reinigen. Sollte der Backstein feucht werden, diesen vor dem nächsten Aufheizen vollständig durchtrocknen lassen. Das Trocknen kann mehrere Tage dauern. Beim Aufheizen eines feuchten Backsteins können Risse im Backstein entstehen.

- Grobe Verschmutzungen entfernen.
- Den Backstein trocken mit einer Spülbürste reinigen.

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

Tipp

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

Table of contents

⚠ Important safety information	5
Causes of damage	5
For use	5
Preparing the baking stone operating mode	5
Baking with the baking stone	6
Ending the backing stone operating mode	6
Tips and tricks	6
Cleaning	6

⚠ Important safety information

⚠ Fire hazard!

The baking stone becomes very hot during use. Never use greaseproof paper on the baking stone.

⚠ Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- The baking stone and the additional heating element become very hot during use. Do not remove the baking stone and the additional heating element from the oven until they have cooled down.

Causes of damage

Caution!

Risk of damage caused by heat: Do not use the baking stone in combination with the pull-out system (BA 016 105/BA 018 105) or the four-level fully extendable telescopic pull-out rack (BA 216 102). The pull-out rails will be damaged by the heat produced when the baking stone is being used.

Caution!

Risk of damage caused by heat: Do not place the baking stone directly onto the additional heating element. Slide the baking stone into the oven on the wire rack provided.

Caution!

Risk of damage due to moisture: 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. Cracks may form in the baking stone if it is heated up when wet.

Caution!

Risk of damage caused by heat: Remove the heating element, pull-out system and baking stone from the cooking compartment during pyrolytic cleaning. The temperature reached during pyrolytic cleaning may damage the additional heating element, the pull-out system and the baking stone.

For use

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

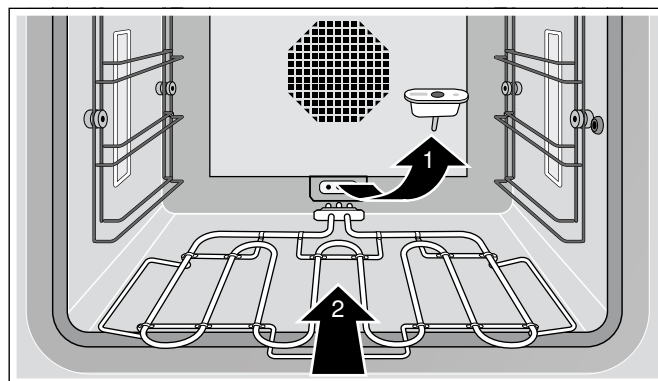
For baking stone, you will need the additional heating element.

Caution!

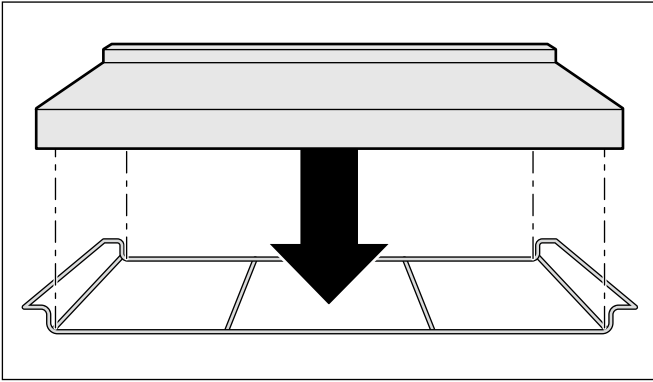
Risk of damage caused by heat: Do not use the baking stone in combination with the pull-out system (BA 016 105/BA 018 105) or the four-level fully extendable telescopic pull-out rack (BA 216 102). The pull-out rails will be damaged by the heat produced when the baking stone is being used.

Preparing the baking stone operating mode

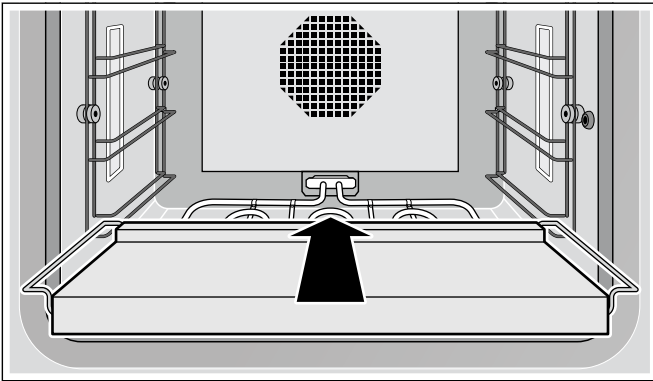
- 1 Remove the cover from the socket on the back panel of the oven.
Insert the additional heating element into the socket on the back panel of the oven.



- 2 Place the baking stone onto the wire rack provided.



- 3 Push the wire rack with the baking stone over the heating element fully into the lowest shelf position in the oven.



Baking with the baking stone

- 1 Set the function selector to the baking stone position. Turn the temperature selector to set the desired temperature.
- 2 Preheat the oven to the temperature indicated in the recipe, until the heating symbol goes out. The baking stone is heated by the additional heating element.
- 3 It takes longer to heat the baking stone than it does to heat the oven normally.
- 4 Use the wooden slider provided to push the items to be baked into the oven. Sprinkle the wood slider with a little flour first.

Ending the backing stone operating mode

- 1 At the end of the baking process, turn the temperature selector to 0.
- 2 At the end of the baking process, allow the baking stone to cool down in the oven with the door closed.
- 3 Do not remove the baking stone and the additional heating element from the oven until they have cooled down completely.
- 4 For normal operation, remove the baking stone and the additional heating element from the oven. Replace the cover on the socket on the back panel of the oven.

Tips and tricks

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 probe measures the internal temperature of the baked goods and switches the oven off when the set core temperature has been reached.

Where possible, turn the temperature selector to 0 earlier in order to utilise the residual heat.

Cleaning

Caution!

Risk of damage due to moisture: 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. Cracks may form in the baking stone if it is heated up when wet.

- 1 Remove the worst of the food residues.
- 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.

Cook's tips

Use both sides of the baking stone. The heat from the heating element will lighten the stains on the bottom of the baking stone.

Obsah

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny	7
Příčiny poškození	7
Použití	7
Příprava provozu s pečicím kamenem	7
Pečení s pečicím kamenem	8
Ukončení provozu s pečicím kamenem	8
Tipy a triky	8
Čištění	8

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Nebezpečí požáru!

Při provozu se pečicí kámen velmi zahřívá. Nikdy na pečicí kámen nepoužívejte pečicí papír.

⚠ Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Pečicí kámen a přídatné topné těleso se při provozu zahřívají na vysokou teplotu. Pečicí kámen i přídatné topné těleso vyndejte z pečicí trouby teprve tehdy, až zcela vychladnou.

Příčiny poškození

Pozor!

Nebezpečí poškození vlivem vysoké teploty: Nepoužívejte pečicí kámen v kombinaci s teleskopickými výsuvy (BA 016 105/BA 018 105) ani s čtyřúrovňovými teleskopickými plnými výsuvy (BA 216 102). Kvůli vysoké teplotě vznikající při provozu s pečicím kamenem dochází k poškození výsuvných lišt.

Pozor!

Nebezpečí poškození vlivem vysoké teploty: Pečicí kámen nepokládejte přímo na přídatné topné těleso. Pečicí kámen vložte do pečicí trouby na rošt, který je součástí dodávky.

Pozor!

Nebezpečí poškození vlivem vlhkosti: Pečicí kámen nečistěte vodou ani čisticími prostředky. Pokud dojde ke zvlhnutí pečicího kamene, nechte ho před dalším zahřátím úplně vyschnout. Pečicí kámen může schnout i několik dní. Při zahřívání vlhkého pečicího kamene v něm může dojít ke vzniku prasklin.

Pozor!

Nebezpečí poškození vlivem vysoké teploty: Během pyrolytického čištění vyjměte z trouby topné těleso, teleskopické výsuvy a pečicí kámen. Teplota vznikající při čištění pyrolýzou poškozuje přídatné topné těleso, teleskopické výsuvy i pečicí kámen.

Použití

Ať se jedná o křupavou pizzu nebo čerstvý chléb – s pečicím kamenem dosáhnete výsledků pečení, které jsou srovnatelné s výsledky při pečení v masivní kamenné peci, nebo je dokonce i překonají, protože můžete přesně regulovat teplotu pečení.

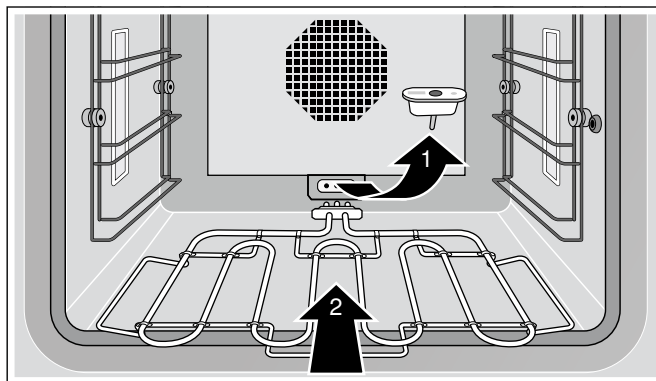
K pečicímu kameni navíc potřebujete přídatné topné těleso.

Pozor!

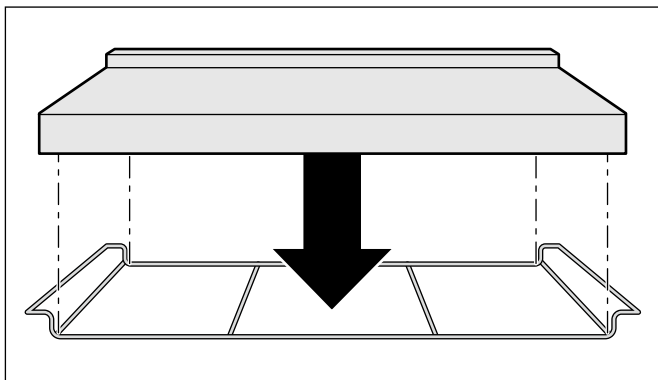
Nebezpečí poškození vlivem vysoké teploty: Nepoužívejte pečicí kámen v kombinaci s teleskopickými výsuvy (BA 016 105/BA 018 105) ani s čtyřúrovňovými teleskopickými plnými výsuvy (BA 216 102). Kvůli vysoké teplotě vznikající při provozu s pečicím kamenem dochází k poškození výsuvných lišt.

Příprava provozu s pečicím kamenem

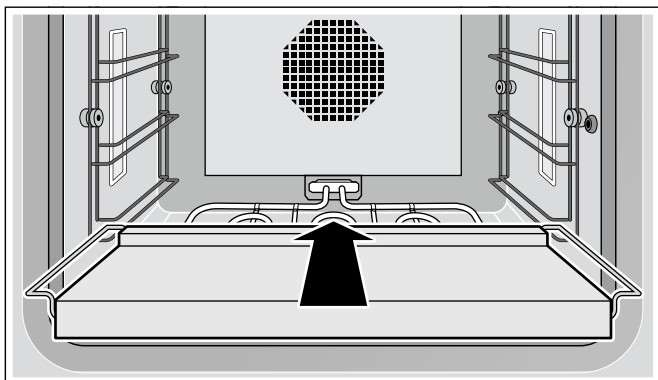
- 1 Odstraňte kryt zásuvky na zadní stěně pečicí trouby. Zapojte přídatné topné těleso do zásuvky na zadní stěně pečicí trouby.



- 2 Pečicí kámen položte na rošt, který je součástí dodávky.



- 3 Rošt s pečicím kamenem zcela zasuňte nad topné těleso na nejnižší úroveň vkládání do pečicí trouby.



Pečení s pečicím kamenem

- 1 Otočný volič nastavte do polohy „pečicí kámen“. Volič teploty nastavte na požadovanou teplotu.
- 2 Předehřívejte pečicí troubu na teplotu uvedenou v receptu, dokud nezhasne symbol předehřátí. Pečicí kámen je zahříván přídatným topným tělesem.
- 3 Zahřátí pečicího kamene trvá déle než normální zahřátí pečicí trouby.
- 4 Pro zasunutí pokrmů používejte přiloženou dřevěnou lopatku. Dřevěnou lopatku nejprve posypte trochou mouky.

Ukončení provozu s pečicím kamenem

- 1 Po skončení pečení otočte volič teploty na 0.
- 2 Po skončení pečení nechte pečicí kámen v zavřené pečicí troubě, dokud nevychladne.
- 3 Pečicí kámen a přídatné topné těleso vyjměte z pečicí trouby teprve tehdy, až budou úplně vychladlé.
- 4 Pokud chcete zahájit běžný provoz, vyjměte pečicí kámen a přídatné topné těleso z pečicí trouby. Nasadte kryt na zásuvku na zadní stěně pečicí trouby.

Tipy a triky

Podle velikosti můžete na pečicí kámen položit i několik pizza kusů 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 pokrmu a jakmile je dosaženo nastavené teploty středu, pečicí troubu vypne.

Volič teploty případně otočte na 0 dříve, abyste využili zbytkové teplo.

Čištění

Pozor!

Nebezpečí poškození vlivem vlhkosti: Pečicí kámen nečistěte vodou ani čisticími prostředky. Pokud dojde ke zvlhnutí pečicího kamene, nechte ho před dalším zahřátím úplně vyschnout. Pečicí kámen může schnout i několik dní. Při zahřívání vlhkého pečicího kamene v něm může dojít ke vzniku prasklin.

- 1 Odstraňte hrubé nečistoty.
- 2 Pečicí kámen vyčistěte nasucho pomocí kartáčku.

Na pečicím kameni mohou vzniknout skvrny, které však nemají vliv na chuť pečených pokrmů.

Tip

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

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	9
Causas de daños	9
Modo de empleo	9
Preparar la función de piedra para hornear	9
Horneado con piedra	10
Finalizar la función de piedra para hornear	10
Consejos y sugerencias	10
Limpiar	10

Indicaciones de seguridad importantes

¡Peligro de incendio!

La piedra para hornear alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento. No utilizar papel de horno sobre la piedra para hornear.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- La piedra para hornear y la resistencia adicional se calientan mucho durante el funcionamiento. Retirar la piedra para hornear y la resistencia adicional del horno una vez se hayan enfriado.

Causas de daños

¡Atención!

Riesgo de daños por calor: No utilizar la piedra para hornear en combinación con el sistema extraíble (BA 016 105/BA 018 105) o las guías telescópicas de extracción completa cuádruple (BA 216 102). Las guías pueden verse dañadas por el calor generado durante el funcionamiento de la piedra para hornear.

¡Atención!

Riesgo de daños por calor: No colocar la piedra para hornear directamente sobre la resistencia adicional. Introducir la piedra para hornear en el horno y colocarla sobre la parrilla suministrada.

¡Atención!

Peligro de daños por humedad : No limpiar con agua o productos de limpieza. Si está húmeda antes del siguiente calentamiento, dejar secar por completo. El secado puede durar varios días. Si se calienta estando húmeda, podrían aparecer grietas.

¡Atención!

Riesgo de daños por calor: Retirar la resistencia, el sistema de extracción y la piedra para hornear del interior del horno durante la limpieza pirolítica. La temperatura de la limpieza pirolítica puede causar daños en la resistencia adicional, el sistema extraíble y la piedra para hornear.

Modo de empleo

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 o incluso mejores, ya que la temperatura de cocción se puede regular con exactitud.

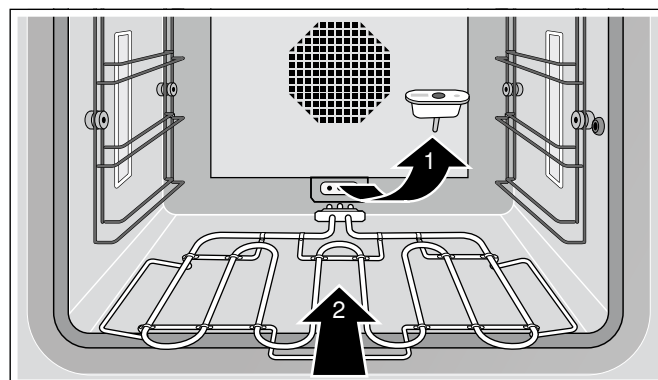
Para utilizar la piedra para hornear, se necesita una la resistencia adicional.

¡Atención!

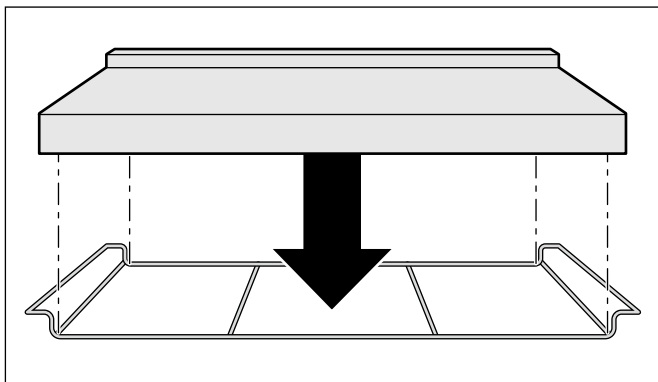
Riesgo de daños por calor: No utilizar la piedra para hornear en combinación con el sistema extraíble (BA 016 105/BA 018 105) o las guías telescópicas de extracción completa cuádruple (BA 216 102). Las guías pueden verse dañadas por el calor generado durante el funcionamiento de la piedra para hornear.

Preparar la función de piedra para hornear

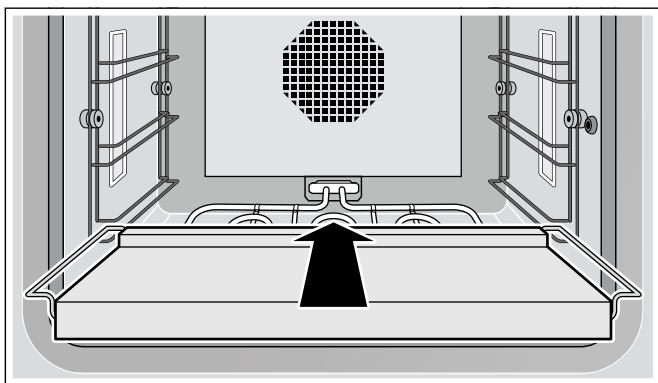
- 1 Retirar la tapa de protección del enchufe situado en la placa posterior del horno. Enchufar la resistencia adicional en el enchufe de la placa posterior del horno.



- 2 Colocar la piedra para hornear sobre la parrilla suministrada.



- 3 Insertar la parrilla con la piedra para hornear sobre la resistencia en el nivel inferior completamente dentro del horno.



Horneado con piedra

- 1 Colocar el mando de funciones en la posición de piedra para hornear. Situar el selector de temperatura en la temperatura deseada.
- 2 Precalentar el horno a la temperatura indicada en la receta hasta que se apague el símbolo de calentamiento.
La piedra para hornear se calienta a través de la resistencia adicional.
- 3 El calentamiento de la piedra para hornear dura más que el calentamiento normal del horno.
- 4 Utilizar la pala de madera suministrada para introducir los alimentos en el horno. Espolvorear la pala de madera previamente con un poco de harina.

Finalizar la función de piedra para hornear

- 1 Tras finalizar el horneado, girar el mando de temperatura a la posición 0.
- 2 Tras finalizar el horneado, dejar que la piedra para hornear se enfríe dentro del horno.
- 3 Retirar la piedra para hornear y la resistencia adicional del horno una vez se hayan enfriado por completo.
- 4 Para que el horno funcione con normalidad, deben retirarse la piedra para hornear y la resistencia adicional. Introducir la tapa de protección en el enchufe situado en la placa posterior del horno.

Consejos y sugerencias

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.

Girar el mando de temperatura a 0 para terminar la cocción aprovechando el calor residual.

Limpiar

¡Atención!

Peligro de daños por humedad : No limpiar con agua o productos de limpieza. Si está húmeda antes del siguiente calentamiento, dejar secar por completo. El secado puede durar varios días. Si se calienta estando húmeda, podrían aparecer grietas.

- 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 de la resistencia hace que las manchas de la parte inferior de la piedra para hornear sean más intensas.

Indholdsfortegnelse

⚠️Vigtige sikkerhedsanvisninger	11
Årsager til skader	11
Om anvendelsen	11
Forberede drift med bagesten	11
Bagning med bagesten	12
Afslutte drift med bagesten	12
Tips og tricks	12
Rengøring	12

⚠️Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠️ Brandfare!

Bagestenen bliver meget varm under driften. Brug aldrig bagepapir på bagestenen.

⚠️ Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Bagestenen og det ekstra varmeelement bliver meget varme under driften. Tag først bagestenen og det ekstra varmeelement ud af ovnen, når de er kølet af.

Årsager til skader

Pas på!

Fare for skader som følge af stærk varme: Anvend ikke bagestenen i kombination med udtrækssystemet (BA 016 105/BA 018 105) eller det firedobbelte fulde teleskopudtræk (BA 216 102). Varmen under driften med bagestenen beskadiger udtræksskinneerne.

Pas på!

Fare for skader som følge af stærk varme: Læg aldrig bagestenen direkte på det ekstra varmeelement. Sæt bagestenen på den leverede rist i ovnen.

Pas på!

Fare for skader som følge af fugt: Bagestenen må aldrig rengøres med vand eller rengøringsmidler. Hvis bagestenen bliver våd, skal den være helt tør, inden den opvarmes igen. Denne tørring kan vare flere dage. Hvis bagestenen opvarmes, mens den er fugtig, kan der dannes revner i den.

Pas på!

Fare for skader som følge af stærk varme: Tag varmelegeme, udtrækssystem og bagesten ud af ovnen under pyrolyse-rengøring. Temperaturen under pyrolyse-rengøringen beskadiger det ekstra varmelegeme, udtrækssystemet og bagestenen.

Om anvendelsen

Sprød pizza eller friskbagt brød – med bagestenen bliver bagværket lige så lækkert, som om det var bagt i en massiv stenovn, og endda bedre, fordi bagetemperaturen kan reguleres helt nøjagtigt.

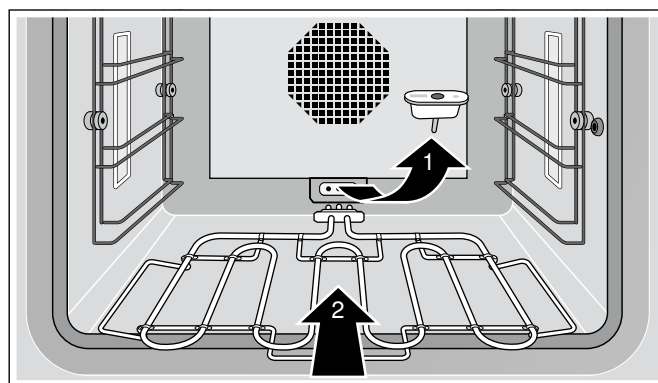
Det ekstra varmeelement skal bruges til opvarmning af bagestenen.

Pas på!

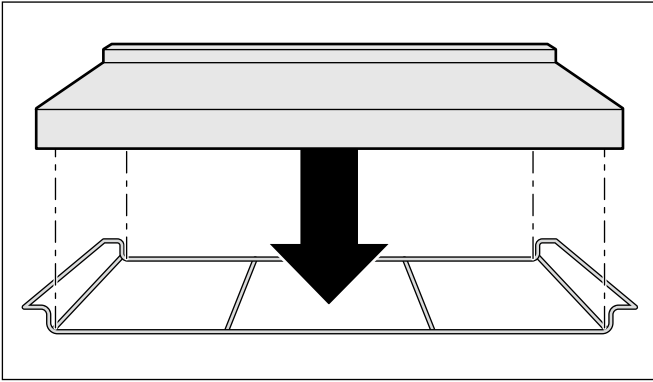
Fare for skader som følge af stærk varme: Anvend ikke bagestenen i kombination med udtrækssystemet (BA 016 105/BA 018 105) eller det firedobbelte fulde teleskopudtræk (BA 216 102). Varmen under driften med bagestenen beskadiger udtræksskinneerne.

Forberede drift med bagesten

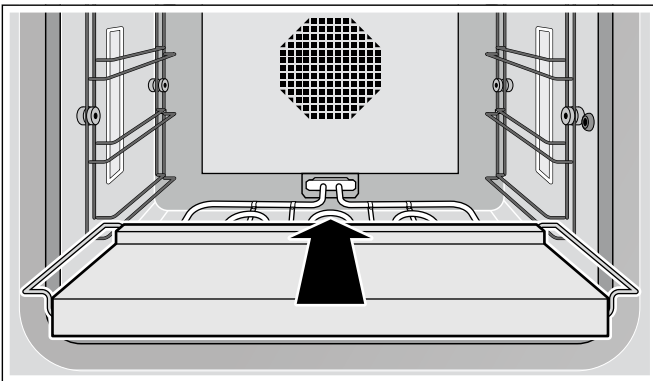
- 1 Fjern afdækningen over stikdåsen i ovnens bagvæg. Sæt det ekstra varmeelement ind i stikdåsen i ovnens bagvæg.



- 2 Læg bagestenen på den leverede rist.



- 3 Sæt risten med bagestenen helt ind i ovnen i den underste rillehøjde over varmeelementet.



Bagning med bagesten

- 1 Sæt funktionsvælgeren på positionen Bagesten. Indstil temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.
- 2 Forvarm ovnen til den temperatur, som er angivet i opskriften, indtil opvarmningssymbolet slukkes. Bagestenen bliver opvarmet af det ekstra varmeelement.
- 3 Opvarmningen af bagestenen varer længere end den normale opvarmning af bageovnen.
- 4 Brug den medfølgende træspatel til at skyde bagværket ind. Drys forinden træspatelen med lidt mel.

Afslutte drift med bagesten

- 1 Drej temperaturvælgeren til 0, når bagningen er afsluttet.
- 2 Lad bagestenen blive liggende til afkøling i den lukkede ovn efter bagningen.
- 3 Tag først bagestenen og det ekstra varmeelement ud af ovnen, når de er helt afkølet.
- 4 Tag bagestenen og det ekstra varmeelement ud af ovnen, når den skal bruges til normal drift. Sæt afdækningen over stikdåsen i ovnens bagvæg på.

Tips og tricks

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 minutter. Føleren måler temperaturen inde i bagværket, og slukker for ovnen, når den indstillede kerntemperatur er nået.

Sæt evt. temperaturvælgeren på 0 forinden for at udnytte restvarmen.

Rengøring

Pas på!

Fare for skader som følge af fugt: Bagestenen må aldrig rengøres med vand eller rengøringsmidler. Hvis bagestenen bliver våd, skal den være helt tør, inden den opvarmes igen. Denne tørring kan vare flere dage. Hvis bagestenen opvarmes, mens den er fugtig, kan der dannes revner i den.

- 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 fra varmeelementet er pletterne på undersiden af bagestenen lysere.

Πίνακας περιεχομένων

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	13
Αιτίες των ζημιών	13
Για τη χρήση	13
Προετοιμασία της λειτουργίας με πλάκα ψησίματος	13
Ψήσιμο με την πλάκα ψησίματος	14
Τερματισμός της λειτουργίας με πλάκα ψησίματος	14
Συμβουλές και τεχνάσματα	14
Καθαρισμός	14

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η πλάκα ψησίματος κατά τη λειτουργία ζεσταίνεται πάρα πολύ. Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ λαδόκολλα πάνω στην πλάκα ψησίματος.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μη ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η πλάκα ψησίματος και το πρόσθετο θερμαντικό σώμα ζεσταίνονται κατά τη λειτουργία πάρα πολύ. Βγάλτε την πλάκα ψησίματος και το πρόσθετο θερμαντικό σώμα από τον φούρνο, αφού πρώτα έχουν κρυώσει.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

Κίνδυνος ζημιάς λόγω θερμότητας: Μη χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος σε συνδυασμό με το σύστημα εξαγωγής (BA 016 105/BA 018 105) ή το τετραπλό πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου (BA 216 102). Με τη δημιουργούμενη θερμότητα κατά τη λειτουργία με την πλάκα ψησίματος προκαλείται ζημιά στις ράγες εξόδου.

Προσοχή!

Κίνδυνος ζημιάς λόγω θερμότητας: Μη τοποθετήσετε την πλάκα ψησίματος απευθείας πάνω στο πρόσθετο θερμαντικό σώμα. Σπρώξτε την πλάκα ψησίματος πάνω στη συνημμένη σχάρα μέσα στον φούρνο.

Προσοχή!

Κίνδυνος ζημιάς λόγω υγρασίας: Μη καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος με νερό ή υγρά καθαρισμού. Σε περίπτωση που η πλάκα ψησίματος υγρανθεί, πριν από την επόμενη θέρμανση αφήστε την να στεγνώσει εντελώς. Το στέγνωμα μπορεί να διαρκέσει περισσότερες ημέρες. Κατά τη θέρμανση μιας υγρής πλάκας ψησίματος μπορούν να δημιουργηθούν ραγίσματα στην πλάκα ψησίματος.

Προσοχή!

Κίνδυνος ζημιάς λόγω θερμότητας: Αφαιρέστε το θερμαντικό σώμα, το σύστημα εξαγωγής και την πλάκα ψησίματος κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού από τον χώρο μαγειρέματος. Η θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού προκαλεί ζημιά στο πρόσθετο θερμαντικό σώμα, στο σύστημα εξαγωγής και στην πλάκα ψησίματος.

Για τη χρήση

Είτε τραγανή πίτσα ή φρέσκο ψωμί – με την πλάκα ψησίματος πετυχαίνετε αποτελέσματα ψησίματος, που μπορούν να συγκριθούν με αυτά ενός συμπαγούς πέτρινου φούρνου, ακόμα και καλύτερα, επειδή μπορείτε να ρυθμίσετε ακριβώς τη θερμοκρασία ψησίματος.

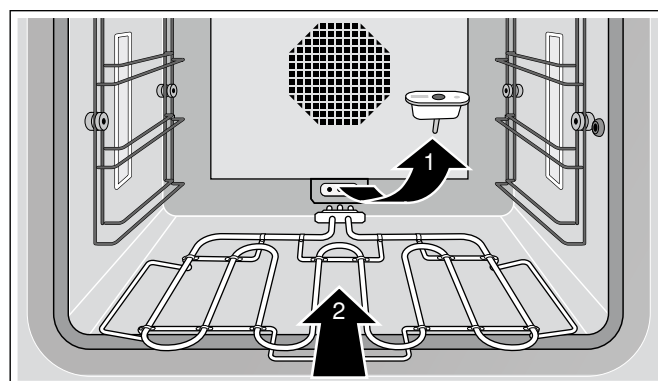
Για την πλάκα ψησίματος χρειάζεστε το πρόσθετο θερμαντικό σώμα.

Προσοχή!

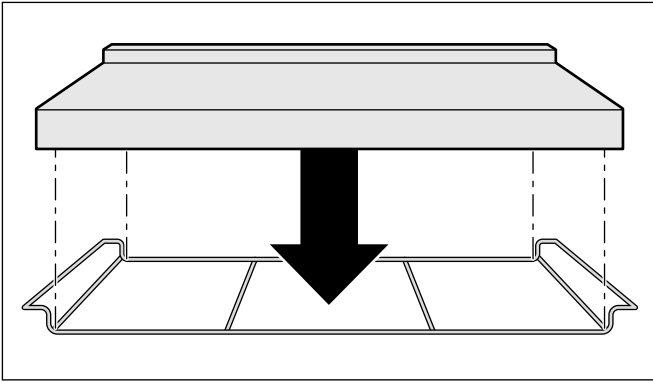
Κίνδυνος ζημιάς λόγω θερμότητας: Μη χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος σε συνδυασμό με το σύστημα εξαγωγής (BA 016 105/BA 018 105) ή το τετραπλό πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου (BA 216 102). Με τη δημιουργούμενη θερμότητα κατά τη λειτουργία με την πλάκα ψησίματος προκαλείται ζημιά στις ράγες εξόδου.

Προετοιμασία της λειτουργίας με πλάκα ψησίματος

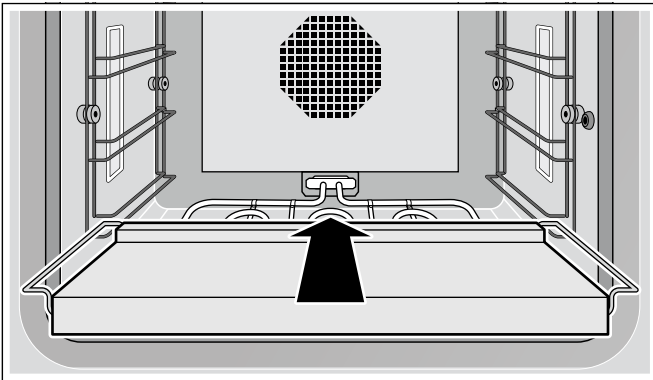
- 1 Απομακρύνετε το καπάκι από την πρίζα του ρεύματος στην πίσω πλευρά του φούρνου. Συνδέστε το πρόσθετο θερμαντικό σώμα στην πρίζα του ρεύματος στην πίσω πλευρά του φούρνου.



- 2 Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος πάνω στη συνημμένη σχάρα.



- 3 Σπρώξτε τη σχάρα με την πλάκα ψησίματος πάνω από το θερμαντικό σώμα στο κάτω ύψος τοποθέτησης εντελώς μέσα στον φούρνο.



Ψήσιμο με την πλάκα ψησίματος

- 1 Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση Πλάκα ψησίματος. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- 2 Προθερμάνετε τον φούρνο στην αναφερόμενη στη συνταγή θερμοκρασία, μέχρι να σβήσει το σύμβολο της θέρμανσης.
Η πλάκα ψησίματος ζεσταίνεται μέσω του πρόσθετου θερμαντικού σώματος.
- 3 Η θέρμανση της πλάκας ψησίματος διαρκεί περισσότερο από την κανονική θέρμανση του φούρνου.
- 4 Για την τοποθέτηση του φαγητού χρησιμοποιήστε το συνημμένο ξύλινο φτυαράκι. Πασπαλίστε το ξύλινο φτυαράκι προηγουμένως με λίγο αλεύρι.

Τερματισμός της λειτουργίας με πλάκα ψησίματος

- 1 Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μετά τη λήξη της διαδικασίας ψησίματος στο 0.
- 2 Αφήστε την πλάκα ψησίματος μετά τη λήξη της διαδικασίας ψησίματος στον κλειστό φούρνο για να κρυώσει.
- 3 Βγάλτε την πλάκα ψησίματος και το πρόσθετο θερμαντικό σώμα από τον φούρνο, αφού πρώτα έχουν κρυώσει εντελώς.

- 4 Για την κανονική λειτουργία αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος και το πρόσθετο θερμαντικό σώμα από τον φούρνο. Τοποθετήστε το κάλυμμα στην πρίζα στην πίσω πλευρά του φούρνου.

Συμβουλές και τεχνάσματα

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 του χρόνου ψησίματος στο χοντρότερο σημείο της ζύμης. Ο αισθητήρας μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού και απενεργοποιεί τον φούρνο, όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του πυρήνα.

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ενδεχομένως νωρίτερα στο 0, για να εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα.

Καθαρισμός

Προσοχή!

Κίνδυνος ζημιάς λόγω υγρασίας: Μην καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος με νερό ή υγρά καθαρισμού. Σε περίπτωση που η πλάκα ψησίματος υγρανθεί, πριν από την επόμενη θέρμανση αφήστε την να στεγνώσει εντελώς. Το στέγνωμα μπορεί να διαρκέσει περισσότερες ημέρες. Κατά τη θέρμανση μιας υγρής πλάκας ψησίματος μπορούν να δημιουργηθούν ραγίσματα στην πλάκα ψησίματος.

- 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 φαγητού.

Συμβουλή

Χρησιμοποιήστε και τις δύο πλευρές της πλάκας ψησίματος. Λόγω της θερμότητας του θερμαντικού σώματος οι λεκέδες στην κάτω μεριά της πλάκας ψησίματος ξεθωριάζουν.

Sisällysluettelo

⚠ Tärkeitä turvallisuusohjeita	15
Vaurioiden syyt	15
Käyttö	15
Paistokivikäytön valmistelu	15
Paistokivellä paistaminen	16
Paistokivikäytön lopettaminen	16
Ohjeita ja vihjeitä	16
Puhdistus	16

⚠ Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠ Palovaara!

Paistokivi kuumenee käytössä hyvin kuumaksi. Älä käytä paistokivellä leivinpaperia.

⚠ Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Paistokivi ja lisälämmityselementti kuumenevat käytössä hyvin kuumiksi. Poista paistokivi ja lisälämmityselementti uunista vasta, kun ne ovat jäähtyneet.

Vaurioiden syyt

Huomio!

Kuumuuden aiheuttama vaurioitumisvaara: Älä käytä paistokiveä yhdessä kannatinjärjestelmän (BA 016 105/ BA 018 105) tai kokonaan ulosvedettävän 4-osaisen teleskooppikannattimen (BA 216 102) kanssa. Paistokivikäytössä muodostava kuumuus vaurioittaa kannatinkiskoja.

Huomio!

Kuumuuden aiheuttama vaurioitumisvaara: Älä aseta paistokiveä suoraan lisälämmityselementin päälle. Työnnä paistokivi uuniin mukana toimitetun ritilän päällä.

Huomio!

Kosteuden aiheuttama vaurioitumisvaara: Älä puhdistaa paistokiveä vedellä tai puhdistusaineilla. Jos paistokivi kostuu, anna sen kuivua täysin läpi ennen seuraavaa kuumennusta. Kuivuminen voi kestää useita päiviä. Kosteaa paistokiven kuumentaminen voi aiheuttaa halkeamia paistokiveen.

Huomio!

Kuumuuden aiheuttama vaurioitumisvaara: Poista lämmityselementti, kannatin ja paistokivi uunista pyrolyysipuhdistuksen ajaksi. Pyrolyysipuhdistuksen aikana muodostuva lämpötila vaurioittaa lisälämmityselementtiä, kannatinta ja paistokiveä.

Käyttö

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

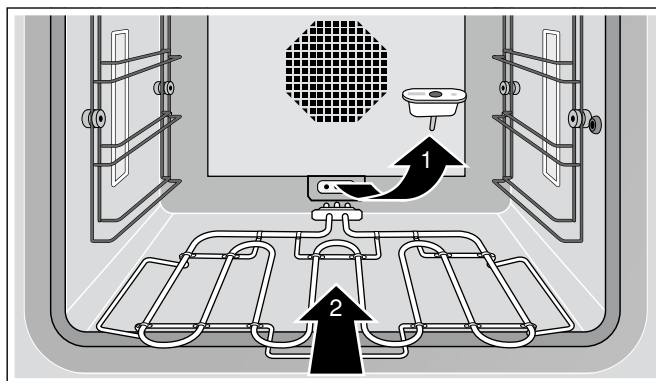
Paistokiveä varten tarvitaan lisälämmityselementti.

Huomio!

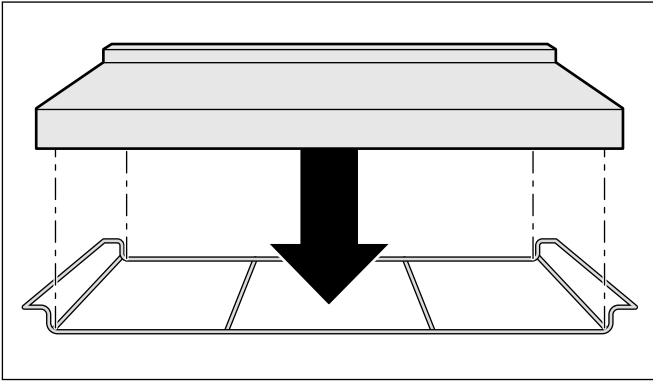
Kuumuuden aiheuttama vaurioitumisvaara: Älä käytä paistokiveä yhdessä kannatinjärjestelmän (BA 016 105/ BA 018 105) tai kokonaan ulosvedettävän 4-osaisen teleskooppikannattimen (BA 216 102) kanssa. Paistokivikäytössä muodostava kuumuus vaurioittaa kannatinkiskoja.

Paistokivikäytön valmistelu

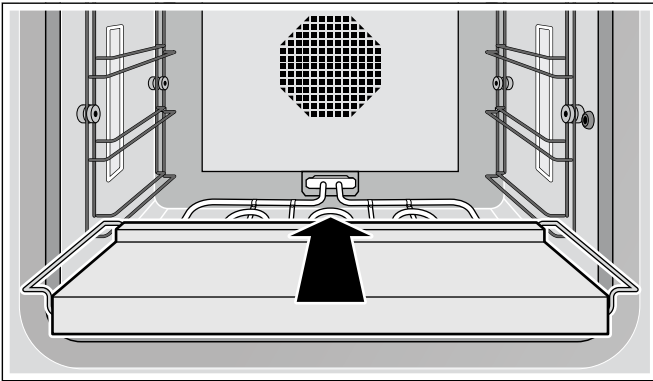
- 1 Poista uunin takaseinässä olevan pistorasian suojus. Liitä lisälämmityselementti uunin takaseinän pistorasiaan.



- 2 Aseta paistokivi mukana toimitetulle ritalälle.



- 3 Työnnä ritalä ja paistokivi kokonaan uuniin lämmityselementin yläpuolelle alimmalle kannatintasolle.



Paistokivellä paistaminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan Paistokivi. Aseta lämpötilanvalitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
- 2 Esilämmitä uunia reseptissä mainittuun lämpötilaan saakka, kunnes kuumenemistä osoittava symboli sammuu. Paistokivi kuumennetaan lisälämmityselementillä.
- 3 Paistokiven kuumentaminen kestää kauemmin kuin uunin tavanomainen kuumentaminen.
- 4 Käytä paistettavan tuotteen uuniin laittamiseen mukana toimitettua puulastaa. Jauhota puulasta ensin kevyesti.

Paistokivikäytön lopettaminen

- 1 Kierrä lämpötilanvalitsin paistamisen jälkeen asentoon 0.
- 2 Anna paistokiven jäähtyä suljetussa uunissa paistamisen jälkeen.
- 3 Poista paistokivi ja lisälämmityselementti uunista vasta, kun ne ovat kokonaan jäähtyneet.
- 4 Kun käytät uunia tavanomaiseen tapaan, poista paistokivi ja lisälämmityselementti uunista. Laita uunin takaseinässä olevan pistorasian suojus paikalleen.

Ohjeita ja vihjeitä

Koosta riippuen voit laittaa paistokivelle samanaikaisesti myös useampia pizzoja.

Suosittellemme käyttämään leivän paistamiseen paistolämpömittaria. Pistä paistolämpömittari 10 - 15 min paistoajan jälkeen taikinan paksuimpaan kohtaan. Tunnistin mittaa lämpötilan leivonnaisen sisällä ja kytkee uunin pois päältä, kun asetettu sisälämpötila on saavutettu.

Jos haluat käyttää hyväksesi jälkilämmön, kierrä lämpötilanvalitsin halutessasi aikaisemmin asentoon 0.

Puhdistus

Huomio!

Kosteuden aiheuttama vaurioitumisvaara: Älä puhdistapaistokiveä vedellä tai puhdistusaineilla. Jos paistokivi kostuu, anna sen kuivua täysin läpi ennen seuraavaa kuumennusta. Kuivuminen voi kestää useita päiviä. Kostean paistokiven kuumentaminen voi aiheuttaa halkeamia paistokiveen.


- 1 Poista karkea lika.
- 2 Puhdistapaistokivi astianpesuharjalla.

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

Vihje

Käytä paistokiven molempia puolia. Lämmityselementin kuumuus vaalentaa paistokiven alapuolella olevia tahroja.

Table des matières

 Consignes de sécurité importantes	17
Causes de dommages	17
Pour utilisation	17
Préparation du mode pierre à pain et à pizzas	17
Cuire avec la pierre à pain et à pizzas	18
Terminer le mode pierre à pain et à pizzas	18
Conseils et astuces	18
Nettoyage	18

Consignes de sécurité importantes

Risque d'incendie !

La pierre à pain et à pizzas est très chaude pendant son utilisation. Ne posez jamais de papier sulfurisé sur la pierre à pain et à pizzas.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- La pierre à pain et à pizzas et la résistance de chauffe supplémentaire deviennent très chaudes en fonctionnement. Retirez la pierre à pain et à pizzas et la résistance de chauffe supplémentaire uniquement lorsqu'elles ont refroidi.

Causes de dommages

Attention !

Risque d'endommagement dû à la chaleur: N'utilisez pas la pierre à pains et à pizzas en combinaison avec le système télescopique (BA 016 105/BA 018 105) ni avec le rail télescopique quadruple à sortie totale (BA 216 102). La chaleur générée pendant le mode de cuisson à la pierre à pain et à pizzas endommage les rails télescopiques.

Attention !

Risque d'endommagement par la chaleur: Ne posez pas la pierre à pain et à pizzas directement sur la résistance de chauffe supplémentaire. Placez la pierre à pain et à pizzas sur la grille fournie, dans le four.

Attention !

Risque d'endommagement dû à l'humidité: Ne nettoyez pas la pierre à pain et à pizzas avec des produits de nettoyage ou de l'eau. Si la pierre à pain et à pizzas est humide, laissez-la sécher entièrement avant sa prochaine utilisation. Le séchage peut durer plusieurs jours. Si vous chauffez la pierre à pain et à pizzas alors qu'elle est humide, des fissures peuvent apparaître.

Attention !

Risque d'endommagement par la chaleur: Retirez la résistance chauffante, le système télescopique et la pierre à pain et à pizzas du compartiment de cuisson pendant la pyrolyse. La température pendant le nettoyage par pyrolyse endommage la résistance de chauffe supplémentaire, le système télescopique et la pierre à pain et à pizzas.

Pour utilisation

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 tout en vous permettant en plus de régler la température de cuisson avec exactitude.

Vous avez besoin de la résistance de chauffe supplémentaire pour la pierre à pain et à pizzas.

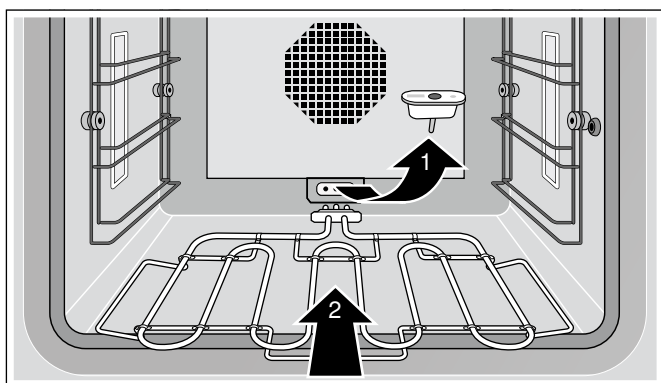
Attention !

Risque d'endommagement dû à la chaleur: N'utilisez pas la pierre à pains et à pizzas en combinaison avec le système télescopique (BA 016 105/BA 018 105) ni avec le rail télescopique quadruple à sortie totale (BA 216 102). La chaleur générée pendant le mode de cuisson à la pierre à pain et à pizzas endommage les rails télescopiques.

Préparation du mode pierre à pain et à pizzas

- 1 Enlevez le cache de la prise située sur la paroi arrière du four.

Branchez la résistance chauffante supplémentaire dans la prise de la paroi arrière du four.



Terminer le mode pierre à pain et à pizzas

- 1 Tournez le sélecteur de température sur 0 lorsque le processus de cuisson est terminé.
- 2 Une fois le processus de cuisson terminé, laissez refroidir la pierre à pain et à pizzas dans le four fermé.
- 3 Retirez la pierre à pain et à pizzas et la résistance de chauffe supplémentaire du four uniquement lorsqu'ils sont complètement refroidis.
- 4 En mode de fonctionnement normal, retirez la pierre à pain et à pizzas et la résistance de chauffe supplémentaire du four. Placez le cache sur la prise située sur la paroi arrière du four.

Conseils et astuces

Selon la taille des aliments, vous pouvez aussi faire cuire plusieurs pizzas simultanément sur la pierre à pain et à pizzas.

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. Le capteur mesure la température à l'intérieur de l'aliment cuit et éteint le four lorsque la température réglée est atteinte.

Tournez le sélecteur de température éventuellement plus tôt sur 0, pour exploiter la chaleur résiduelle.

Nettoyage

Attention !

Risque d'endommagement dû à l'humidité: Ne nettoyez pas la pierre à pain et à pizzas avec des produits de nettoyage ou de l'eau. Si la pierre à pain et à pizzas est humide, laissez-la sécher entièrement avant sa prochaine utilisation. Le séchage peut durer plusieurs jours. Si vous chauffez la pierre à pain et à pizzas alors qu'elle est humide, des fissures peuvent apparaître.

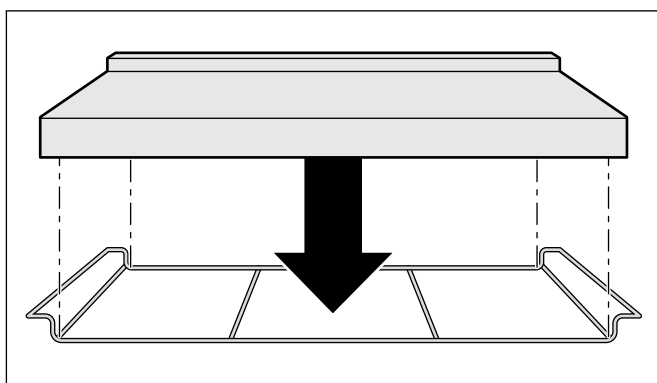
- 1 Éliminez les grosses salissures.
- 2 Nettoyez la pierre à pain et à pizzas à sec avec une brosse à vaisselle.

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

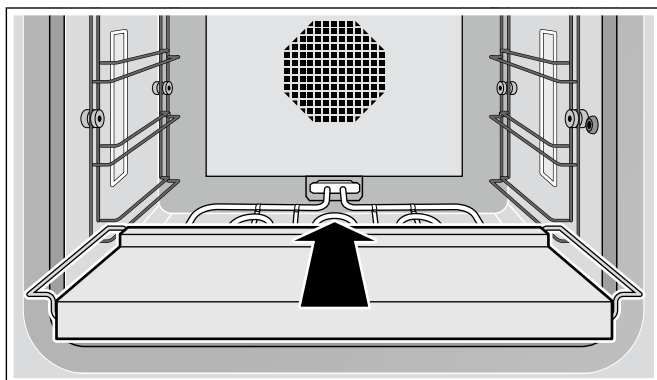
Conseil

Utilisez les deux côtés de la pierre à pain et à pizzas. La chaleur de la résistance chauffante éclaircit les taches qui apparaissent sur le dessous de la pierre à pain et à pizzas.

- 2 Posez la pierre à pain et à pizzas sur la grille fournie.



- 3 Glissez entièrement la grille avec la pierre à pains et à pizzas sur la résistance chauffante au niveau le plus bas du four.



Cuire avec la pierre à pain et à pizzas

- 1 Réglez le sélecteur de fonction sur la position pierre à pain et à pizzas. Réglez le sélecteur de température sur la température souhaitée.
- 2 Préchauffez le four à la température indiquée dans la recette, jusqu'à ce que le symbole de chauffe s'éteigne.
La pierre à pain et à pizzas est chauffée par la résistance de chauffe supplémentaire.
- 3 Le chauffage de la pierre à pains et à pizzas dure plus longtemps que le chauffage normal du four.
- 4 Utilisez l'ustensile en bois fourni pour insérer les produits de boulangerie. Au préalable, saupoudrez d'un peu de farine l'ustensile en bois.

Indice

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza	19
Cause dei danni	19
Uso	19
Preparazione del funzionamento con pietra refrattaria	19
Cottura con la pietra refrattaria	20
Terminare il funzionamento con pietra refrattaria	20
Consigli e suggerimenti	20
Pulizia	20

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

⚠️ Pericolo di incendio!

La pietra refrattaria durante il funzionamento diventa molto calda. Non utilizzare mai la carta da forno sulla pietra refrattaria.

⚠️ Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento la pietra refrattaria e l'elemento riscaldante supplementare diventano molto caldi. Rimuovere dal forno la pietra refrattaria e l'elemento riscaldante supplementare soltanto se si sono raffreddati.

Cause dei danni

Attenzione!

Pericolo di danni a causa del calore elevato: Non utilizzare la pietra refrattaria insieme al sistema di estrazione (BA 016 105/BA 018 105) o all'estensione telescopica a quattro guide (BA 216 102). A causa del calore che si crea durante il funzionamento con la pietra refrattaria, le guide di estensione vengono danneggiate.

Attenzione!

Pericolo di danni a causa del calore elevato: Non collocare la pietra refrattaria direttamente sull'elemento riscaldante. Spingere la pietra refrattaria all'interno del forno posizionandola sulla griglia fornita in dotazione.

Attenzione!

Pericolo di danni a causa dell'umidità: 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. Se si riscalda la pietra refrattaria ancora umida possono crearsi delle crepe.

Attenzione!

Pericolo di danni a causa del calore elevato: Rimuovere elemento riscaldante, sistema di estrazione e pietra refrattaria dal vano di cottura durante la pulizia pirolitica. Il calore durante la pulizia pirolitica danneggia l'elemento riscaldante supplementare, il sistema di estrazione e la pietra refrattaria.

Uso

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

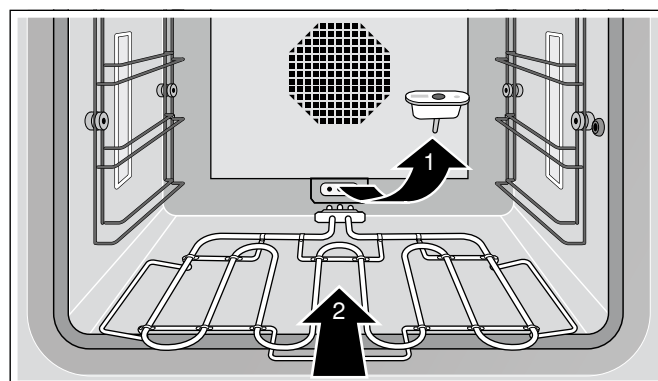
Per la pietra refrattaria è necessario disporre di un elemento riscaldante supplementare.

Attenzione!

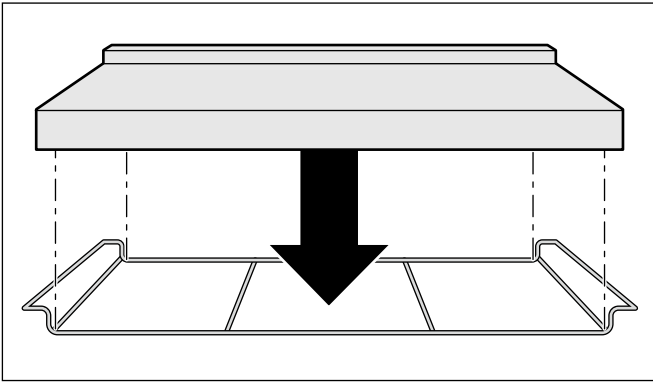
Pericolo di danni a causa del calore elevato: Non utilizzare la pietra refrattaria insieme al sistema di estrazione (BA 016 105/BA 018 105) o all'estensione telescopica a quattro guide (BA 216 102). A causa del calore che si crea durante il funzionamento con la pietra refrattaria, le guide di estensione vengono danneggiate.

Preparazione del funzionamento con pietra refrattaria

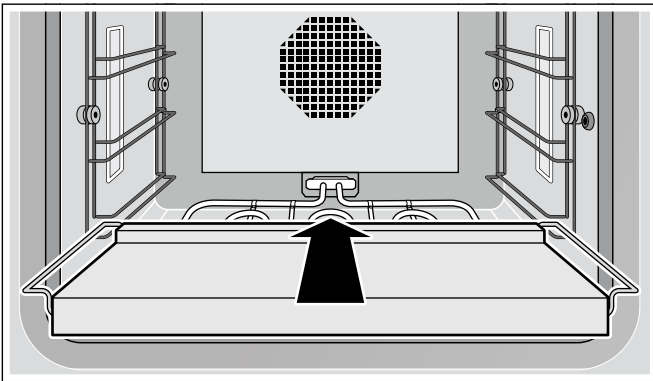
- 1 Rimuovere la copertura dalla presa posta sulla parete posteriore del forno. Inserire l'elemento riscaldante supplementare nella presa posta sulla parete posteriore del forno.



- 2 Posare la pietra refrattaria sulla griglia fornita in dotazione.



- 3 Spingere completamente la griglia con la pietra refrattaria sull'elemento riscaldante nel ripiano più basso del forno.



Cottura con la pietra refrattaria

- 1 Portare il selettore funzioni in posizione "Pietra refrattaria". Portare il selettore temperatura sulla temperatura desiderata.
- 2 Preriscaldare il forno alla temperatura indicata nella ricetta finché il simbolo di riscaldamento non di spegne.
La pietra refrattaria viene riscaldata con un elemento riscaldante supplementare.
- 3 Il riscaldamento della pietra refrattaria dura più a lungo del normale riscaldamento del forno.
- 4 Per l'inserimento della pietanza nel forno utilizzare la paletta in legno fornita in dotazione. Cospargere prima la paletta con un po' di farina.

Terminare il funzionamento con pietra refrattaria

- 1 Al termine della cottura, ruotare il selettore temperatura portandolo su 0.
- 2 Al termine del processo di cottura, lasciare raffreddare la pietra refrattaria nel forno chiuso.
- 3 Rimuovere dal forno la pietra refrattaria e l'elemento riscaldante supplementare soltanto quando entrambi si sono raffreddati.

- 4 Per un funzionamento normale, rimuovere la pietra refrattaria e l'elemento riscaldante supplementare. Inserire la copertura sulla presa posta sulla parete posteriore del forno.

Consigli e suggerimenti

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. Infilare la termosonda, dopo 10 - 15 minuti, nel punto più spesso dell'impasto. La sonda misura la temperatura interna del pane e spegne il forno quando è stata raggiunta la temperatura interna impostata.

Ruotare il selettore temperatura un po' prima portandolo su 0 in modo da sfruttare il calore residuo.

Pulizia

Attenzione!

Pericolo di danni a causa dell'umidità: 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. Se si riscalda la pietra refrattaria ancora umida possono crearsi delle crepe.

- 1 Rimozione dello 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 delle pietanze.

Consiglio

Utilizzare entrambi i lati della pietra refrattaria. Con il calore dell'elemento riscaldante, le macchie sul lato della pietra refrattaria rivolto verso il basso si schiariscono.

Inhoudsopgave

⚠️ Belangrijke veiligheidsinstructies	21
Oorzaken van schade	21
Gebruik	21
Gebruik met baksteen voorbereiden	21
Bakken met de baksteen	22
Gebruik met baksteen beëindigen	22
Tips en trucs	22
Reinigen	22

⚠️ Belangrijke veiligheidsinstructies

⚠️ Brandgevaar!

De baksteen wordt tijdens het gebruik erg heet. Nooit bakpapier op de baksteen gebruiken.

⚠️ Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De baksteen en het extra verwarmingselement worden tijdens het gebruik erg heet. De baksteen en het extra verwarmingselement pas uit de oven nemen als deze afgekoeld zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

Gevaar voor beschadiging door hitte: De baksteen niet in combinatie met het uittreksysteem (BA 016 105/ BA 018 105) of het vierdelige volledig uittrekbare systeem (BA 216 102) gebruiken. Door de hitte die bij het gebruik met de baksteen ontstaat, worden de uitschuifrails beschadigd.

Attentie!

Gevaar voor beschadiging door hitte: De baksteen niet direct op het extra verwarmingselement leggen. De baksteen op het meegeleverde rooster in de oven schuiven.

Attentie!

Gevaar voor beschadiging door vocht: De baksteen niet met water of reinigingsmiddelen reinigen. Als de baksteen niet vochtig wordt, deze voor het volgende opwarmen volledig laten drogen. Het drogen kan meerdere dagen duren. Bij het opwarmen van een vochtige baksteen kunnen scheuren in de baksteen ontstaan.

Attentie!

Gevaar voor beschadiging door hitte: Verwarmingselement, uittreksysteem en baksteen tijdens de pyrolyse-reiniging uit de ovenruimte nemen. De temperatuur tijdens de pyrolyse-reiniging beschadigt het extra verwarmingselement, het uittreksysteem en de baksteen.

Gebruik

Of het nu gaat om knapperige pizza of vers brood – met de baksteen krijgt u bakresultaten die vergeleken kunnen worden met die van een massieve steenoven en deze zelfs nog overtreffen, omdat u de baktemperatuur exact kunt regelen.

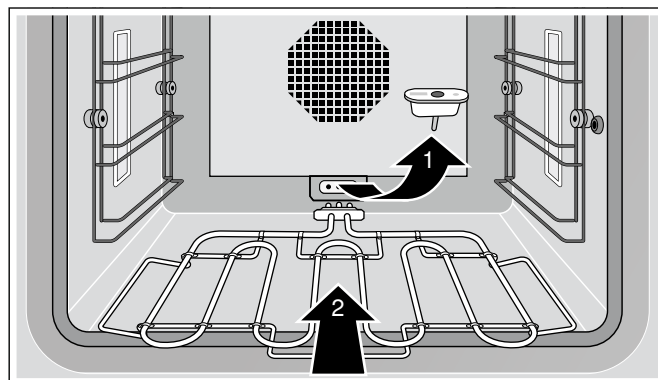
Bij de baksteen hebt u het extra verwarmingselement nodig.

Attentie!

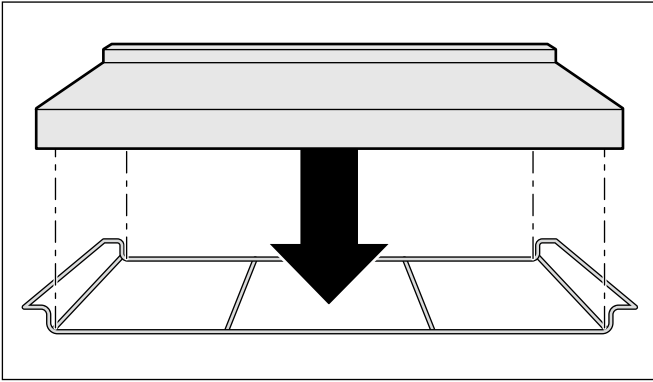
Gevaar voor beschadiging door hitte: De baksteen niet in combinatie met het uittreksysteem (BA 016 105/ BA 018 105) of het vierdelige volledig uittrekbare systeem (BA 216 102) gebruiken. Door de hitte die bij het gebruik met de baksteen ontstaat, worden de uitschuifrails beschadigd.

Gebruik met baksteen voorbereiden

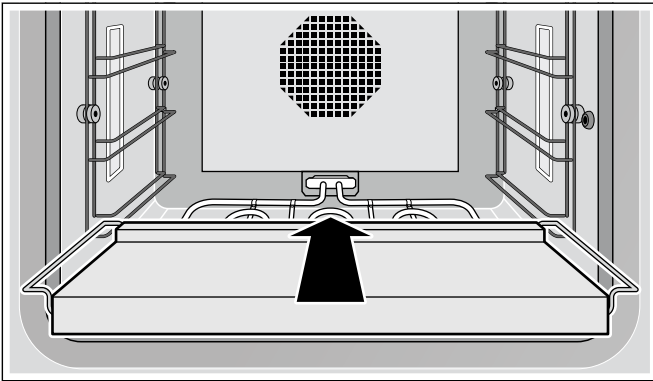
- 1 De afdekking van het stopcontact aan de achterwand van de oven verwijderen. Het extra verwarmingselement in het stopcontact in de achterwand van de oven steken.



- 2 De baksteen op het meegeleverde rooster leggen.



- 3 Het rooster met de baksteen over het verwarmingselement op het onderste inschuifniveau volledig in de oven schuiven.



Bakken met de baksteen

- 1 De functiekeuzeknop op de stand baksteen zetten. De temperatuurkiezer op de gewenste temperatuur zetten.
- 2 De oven op de in het recept opgegeven temperatuur voorverwarmen tot het opwarmsymbool uitgaat. De baksteen wordt door het extra verwarmingselement verhit.
- 3 Het opwarmen van de baksteen duurt langer dan het normale opwarmen van de oven.
- 4 Voor het inschuiven van het te bakken gerecht de meegeleverde houtschuif gebruiken. De houtschuif voordien met een beetje bloem bestuiven.

Gebruik met baksteen beëindigen

- 1 De temperatuurkiezer na het bakken op 0 draaien.
- 2 De baksteen na het bakken om af te koelen in de gesloten oven laten.
- 3 De baksteen en het extra verwarmingselement pas uit de oven nemen als deze volledig afgekoeld zijn.
- 4 Voor het normale gebruik de baksteen en het extra verwarmingselement uit de oven nemen. De afdekking op het stopcontact aan de achterwand van de oven steken.

Tips en trucs

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 sterkste punt van het deeg. De sensor meet de temperatuur in het binnenste van het gerecht en schakelt de oven uit wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is.

Draai de temperatuurkiezer evt. vroeger op 0 om de restwarmte te benutten.

Reinigen

Attentie!

Gevaar voor beschadiging door vocht: De baksteen niet met water of reinigingsmiddelen reinigen. Als de baksteen niet vochtig wordt, deze voor het volgende opwarmen volledig laten drogen. Het drogen kan meerdere dagen duren. Bij het opwarmen van een vochtige baksteen kunnen scheuren in de baksteen ontstaan.

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

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

Tip

Gebruik de beide zijden van de baksteen. Door de hitte van het verwarmingselement worden de vlekken aan de onderkant van de baksteen lichter.

Innholdsfortegnelse

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger	23
Årsaker til skader	23
Til bruk	23
Gjøre klart til bruk av bakesten	23
Steking med bakestenen	24
Avslutte bruk av bakesten	24
Tips og råd	24
Rengjøring	24

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ Fare for brann!

Bakestenen blir svært varm under bruk. Aldri bruk bakepapir på bakestenen.

⚠ Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Bakestenen og det ekstra varmeelementet blir svært varme under bruk. Ikke ta bakestenen og det ekstra varmeelementet ut av stekeovnen før de er avkjølt.

Årsaker til skader

Obs!

Fare for skader på grunn av heten: Bakestenen må ikke brukes i kombinasjon med uttrekkssystemet (BA 016 105/ BA 018 105) eller det firedelte teleskoputtrekket (BA 216 102). Uttrekksskinnene blir skadet av den varmen som oppstår når bakestenen brukes.

Obs!

Fare for skader på grunn av heten: Bakestenen må ikke legges rett på det ekstra varmeelementet. Skyv bakestenen inn i stekeovnen på den medfølgende risten.

Obs!

Fare for skader på grunn av fuktighet: Bakestenen må ikke rengjøres med vann eller rengjøringsmidler. Hvis bakestenen skulle bli fuktig, må du la den tørke seg helt gjennomtørr før du varmer den opp igjen. Tørkingen kan ta flere dager. Dersom bakestenen varmes opp mens den er fuktig, kan den slå sprekker.

Obs!

Fare for skader på grunn av heten: Varmeelementet, uttrekkssystemet og bakestenen må tas ut av ovnsrommet før pyrolyserengjøring. Temperaturen under pyrolyserengjøringen skader det ekstra varmeelementet, uttrekkssystemet og bakestenen.

Til bruk

Uansett om du lager en sprø pizza eller et ferskt brød, blir det alltid vellykket med bakestenen. Resultatet kan sammenlignes med steking/baking i en tung steinovn. Det kan t.o.m. bli enda bedre, fordi du kan regulere temperaturen mer nøyaktig.

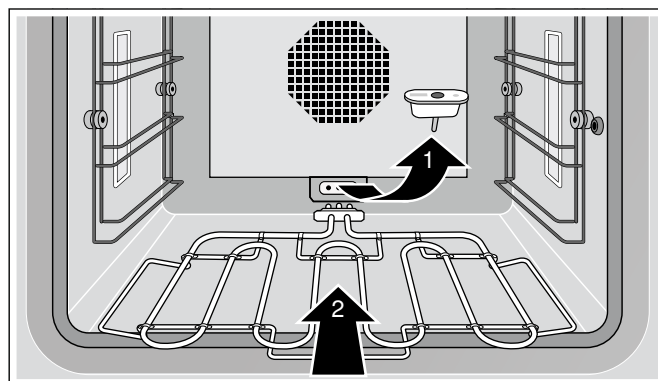
Du trenger det ekstra varmeelementet til bakestenen.

Obs!

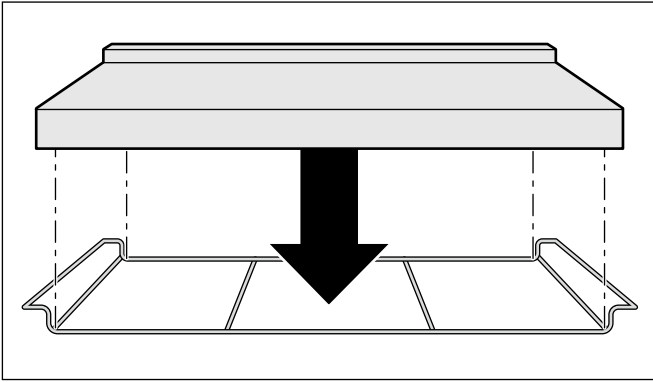
Fare for skader på grunn av heten: Bakestenen må ikke brukes i kombinasjon med uttrekkssystemet (BA 016 105/ BA 018 105) eller det firedelte teleskoputtrekket (BA 216 102). Uttrekksskinnene blir skadet av den varmen som oppstår når bakestenen brukes.

Gjøre klart til bruk av bakesten

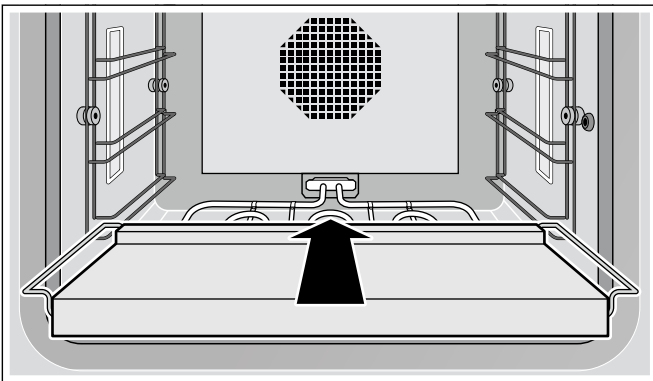
- 1 Fjern dekselet til stikkkontakten på bakveggen i stekeovnen.
Koble det ekstra varmeelementet til stikkkontakten i bakveggen i stekeovnen.



- 2 Legg bakestenen på den medfølgende risten.



- 3 Skyv risten med bakestenen helt inn i stekeovnen, over varmeelementet på nederste nivå.



Steking med bakestenen

- 1 Sett funksjonsvelgeren i stillingen for bakesten. Sett temperaturvelgeren på ønsket temperatur.
- 2 Forvarm stekeovnen til den temperaturen som er angitt i oppskriften, helt til oppvarmingssymbolet slukker. Bakestenen varmes opp av det ekstra varmeelementet.
- 3 Det tar lenger tid å varme opp bakestenen enn det tar å varme opp stekeovnen som vanlig.
- 4 Bruk den vedlagte bakespaden av tre til å skyve inn det som skal stekes. Strø først litt mel på bakespaden.

Avslutte bruk av bakesten

- 1 Sett temperaturvelgeren på 0 etter at du er ferdig med steking.
- 2 La bakestenen avkjøles i lukket stekeovn etter steking.
- 3 Ikke ta bakestenen og det ekstra varmeelementet ut av stekeovnen før de er helt avkjølt uten restvarme.
- 4 For å bruke stekeovnen som vanlig tar du ut bakestenen og det ekstra varmeelementet. Sett dekselet på stikkontakten på bakveggen i stekeovnen.

Tips og råd

Avhengig av størrelse kan du også legge flere pizzaer samtidig på bakestenen.

Ved steking av brød anbefaler vi å bruke steketermometer. Sett steketermometeret inn i deigen der den er tykkest etter 10–15 minutters steketid. Termometeret måler temperaturen inne i bakverket og slår av stekeovnen når innstilt kjernetemperatur er nådd.

Eventuelt kan du sette temperaturvelgeren på 0 litt tidligere for å utnytte restvarmen.

Rengjøring

Obs!

Fare for skader på grunn av fuktighet: Bakestenen må ikke rengjøres med vann eller rengjøringsmidler. Hvis bakestenen skulle bli fuktig, må du la den tørke seg helt gjennomtørr før du varmer den opp igjen. Tørkingen kan ta flere dager. Dersom bakestenen varmes opp mens den er fuktig, kan den slå sprekker.

- 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. Heten fra varmeelementet gjør flekkene på undersiden av bakestenen lysere.

Spis treści

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	25
Przyczyny uszkodzeń	25
Wskazówki dotyczące użytkowania	25
Przygotowanie do eksploatacji w trybie kamienia do pieczenia	25
Pieczenie przy użyciu kamienia do pieczenia	26
Zakończenie eksploatacji w trybie kamienia do pieczenia	26
Porady	26
Czyszczenie	26

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

Kamień do pieczenia może być bardzo gorący podczas eksploatacji. Nie wykladać kamienia papierem do pieczenia.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Kamień do pieczenia i dodatkowy element grzewczy silnie się nagrzewają w trakcie eksploatacji. Nie wyjmować kamienia do pieczenia ani dodatkowego elementu grzewczego z piekarnika, dopóki nie ostygną.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez wysoką temperaturę: Nie stosować kamienia do pieczenia w połączeniu z systemem wysuwania blach (BA 016 105/ BA 018 105) lub 4-poziomowymi przewodnicami teleskopowymi (BA 216 102). Ciepło wytwarzane w trybie kamienia do pieczenia powoduje uszkodzenia przewodnic teleskopowych.

Uwaga!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez wysoką temperaturę: Nie kłaść kamienia do pieczenia bezpośrednio na dodatkowy element grzewczy. Kamień do pieczenia należy umieścić na dołączonym ruszcie przed wsunięciem go do piekarnika.

Uwaga!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez wilgoć: Nie czyścić kamienia do pieczenia wodą ani środkami czyszczącymi. Jeśli kamień do pieczenia stał się wilgotny, należy pozostawić go do całkowitego wyschnięcia przed ponownym nagrzewaniem. Proces schnięcia może trwać kilka dni. W przypadku nagrzewania wilgotnego kamienia do pieczenia mogą powstać rysy na kamieniu.

Uwaga!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez wysoką temperaturę: W przypadku czyszczenia pyrolitycznego wyjąć z komory piekarnika element grzewczy, system wysuwania blach oraz kamień do pieczenia. Temperatura podczas czyszczenia pyrolitycznego powoduje uszkodzenia dodatkowego elementu grzewczego, systemu wysuwania blach i kamienia do pieczenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania

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.

Stosowanie kamienia do pieczenia wymaga użycia dodatkowego elementu grzewczego.

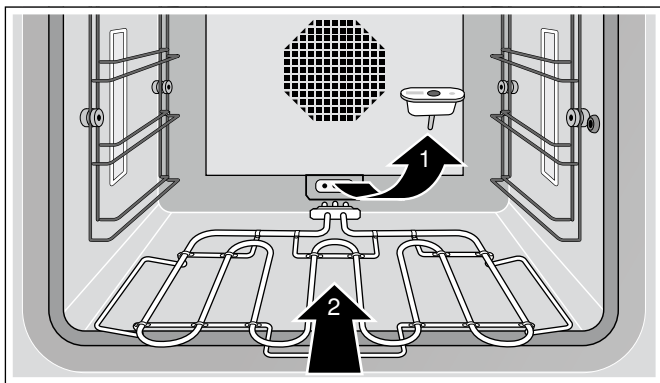
Uwaga!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez wysoką temperaturę: Nie stosować kamienia do pieczenia w połączeniu z systemem wysuwania blach (BA 016 105/ BA 018 105) lub 4-poziomowymi przewodnicami teleskopowymi (BA 216 102). Ciepło wytwarzane w trybie kamienia do pieczenia powoduje uszkodzenia przewodnic teleskopowych.

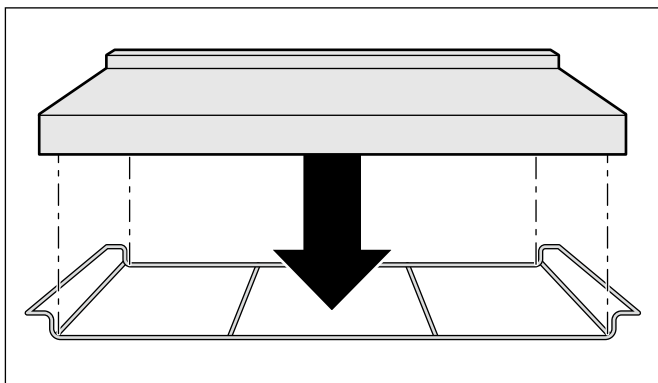
Przygotowanie do eksploatacji w trybie kamienia do pieczenia

- 1 Usunąć osłonę z gniazda na tylnej ścianie piekarnika.

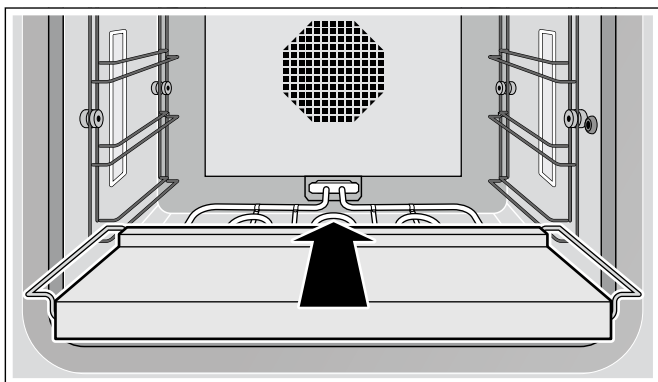
Do gniazda podłączyć dodatkowy element grzewczy.



- 2 Położyć kamień do pieczenia na dołączony ruszt.



- 3 Ruszt z kamieniem do pieczenia wsunąć całkowicie do piekarnika nad elementem grzewczym na najniższym poziomie wsunięcia.



Pieczenie przy użyciu kamienia do pieczenia

- 1 Ustawić przełącznik funkcji w położeniu Kamień do pieczenia. Regulator temperatury ustawić na żądaną temperaturę.
- 2 Podgrzać piekarnik do temperatury podanej w przepisie, aż zniknie symbol nagrzewania. Kamień do pieczenia jest nagrzewany przez dodatkowy element grzewczy.
- 3 Nagrzewanie kamienia do pieczenia trwa dłużej niż zwykle nagrzewanie piekarnika.
- 4 W celu wsunięcia pieczonego produktu użyć dołączonej deski drewnianej. Deskę drewnianą oprószyć wcześniej mąką.

Zakończenie eksploatacji w trybie kamienia do pieczenia

- 1 Po zakończeniu pieczenia obrócić regulator temperatury na 0.
- 2 Kamień do pieczenia pozostawić po zakończeniu pieczenia do ostygnięcia w zamkniętym piekarniku.
- 3 Nie wyjmować kamienia do pieczenia ani dodatkowego elementu grzewczego z piekarnika, dopóki całkowicie nie ostygną.
- 4 W przypadku normalnej eksploatacji wyjąć z piekarnika kamień do pieczenia i dodatkowy element grzewczy. Nałożyć osłonę na gniazdo na tylnej ścianie piekarnika.

Porady

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. Sonda mierzy temperaturę wewnątrz pieczonego produktu i powoduje wyłączenie się piekarnika po osiągnięciu nastawionej temperatury wnętrza potrawy.

Ewentualnie można wcześniej obrócić regulator temperatury na 0, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

Czyszczenie

Uwaga!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez wilgoć: Nie czyścić kamienia do pieczenia wodą ani środkami czyszczącymi. Jeśli kamień do pieczenia stał się wilgotny, należy pozostawić go do całkowitego wyschnięcia przed ponownym nagrzewaniem. Proces schnięcia może trwać kilka dni. W przypadku nagrzewania wilgotnego kamienia do pieczenia mogą powstać rysy na kamieniu.

- 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 wypiekanych produktów.

Porada

Używać obu stron kamienia do pieczenia. Ciepło generowane przez element grzewczy powoduje, że plamy na spodzie kamienia do pieczenia stają się jaśniejsze.

Índice

⚠️ Indicações de segurança importantes	27
Causas de danos	27
Quanto à utilização	27
Preparar o funcionamento com pedra para fazer pão	27
Cozer com a pedra para fazer pão	28
Terminar o funcionamento com pedra para fazer pão	28
Dicas e conselhos	28
Limpeza	28

⚠️ Indicações de segurança importantes

⚠️ Perigo de incêndio!

A pedra para fazer pão fica muito quente durante o funcionamento. Nunca utilize papel vegetal na pedra para fazer pão.

⚠️ Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- A pedra para fazer pão e o elemento de aquecimento adicional ficam muito quentes durante o funcionamento. Retire a pedra para fazer pão e o elemento de aquecimento adicional do forno apenas quando estes estiverem arrefecidos.

Causas de danos

Atenção!

Risco de danos devido ao calor: Não utilize a pedra para fazer pão em conjunto com o sistema extensível (BA 016 105/BA 018 105) ou o raile telescópico quádruplo totalmente extensível (BA 216 102). Devido ao calor gerado durante o funcionamento com pedra para fazer pão, as calhas extensíveis ficam danificadas.

Atenção!

Risco de danos devido ao calor: Não coloque a pedra para fazer pão diretamente sobre o elemento de aquecimento adicional. Insira a pedra para fazer pão no forno, sobre a grelha fornecida.

Atenção!

Risco de danos devido à humidade: 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. Durante o aquecimento de uma pedra para fazer pão húmida, podem surgir fissuras na pedra para fazer pão.

Atenção!

Risco de danos devido ao calor: Quando efetuar uma pirólise, retire o elemento de aquecimento, o sistema extensível e a pedra para fazer pão de dentro do compartimento de cozedura. A temperatura durante a pirólise danifica o elemento de aquecimento adicional, o sistema extensível e a pedra para fazer pão.

Quanto à utilização

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

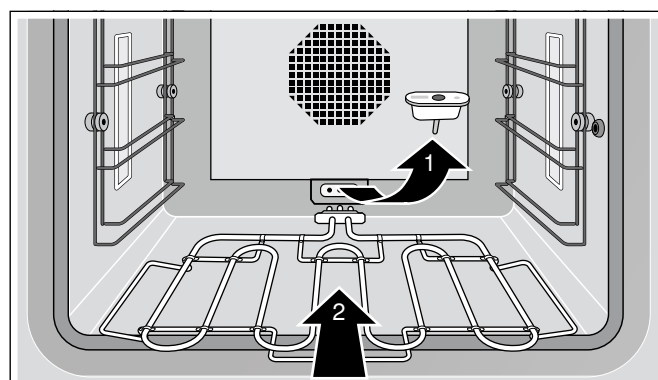
Para a pedra para fazer pão necessita do elemento de aquecimento adicional.

Atenção!

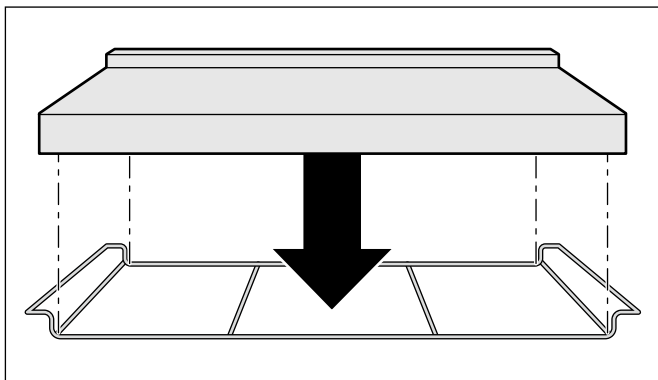
Risco de danos devido ao calor: Não utilize a pedra para fazer pão em conjunto com o sistema extensível (BA 016 105/BA 018 105) ou o raile telescópico quádruplo totalmente extensível (BA 216 102). Devido ao calor gerado durante o funcionamento com pedra para fazer pão, as calhas extensíveis ficam danificadas.

Preparar o funcionamento com pedra para fazer pão

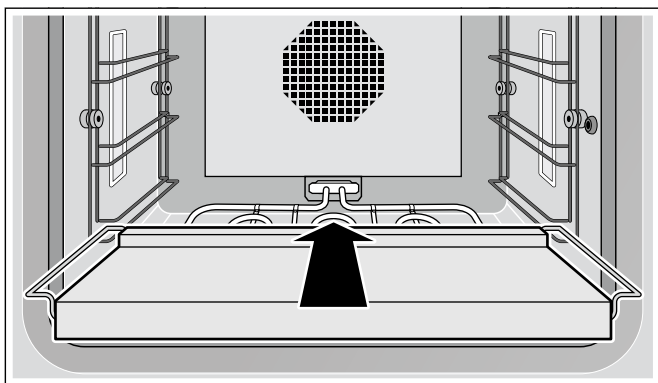
- 1 Retire a tampa da tomada na parede traseira do forno.
Ligue o elemento de aquecimento adicional à tomada na parede traseira do forno.



- Coloque a pedra para fazer pão sobre a grelha fornecida.



- Insira completamente a grelha com a pedra para fazer pão sobre o elemento de aquecimento no forno, no nível de inserção mais baixo.



Cozer com a pedra para fazer pão

- Regule o seletor de funções para a posição Pedra para fazer pão. Regule o seletor de temperatura para a temperatura pretendida.
- Pré-aqueça o forno à temperatura indicada na receita, até o símbolo de aquecimento se apagar. A pedra para fazer pão é aquecida pelo elemento de aquecimento adicional.
- O aquecimento da pedra para fazer pão demora mais do que o aquecimento normal do forno.
- Para inserir os alimentos, utilize a calha de madeira fornecida. Cubra a calha de madeira com um pouco de farinha.

Terminar o funcionamento com pedra para fazer pão

- Rode o seletor de temperatura para 0 depois de concluído o processo de cozedura.
- Depois de concluído o processo de cozedura, deixe a pedra para fazer pão dentro do forno fechado, para arrefecer.
- Retire a pedra para fazer pão e o elemento de aquecimento adicional do forno apenas quando este estiver totalmente arrefecido.

- Para o funcionamento normal, retire a pedra para fazer pão e o elemento de aquecimento adicional do forno. Insira a cobertura na tomada, na parede traseira do forno.

Dicas e conselhos

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 sonda térmica. Espete a sonda térmica após 10 - 15 minutos de cozedura na parte mais grossa da massa. A sonda mede a temperatura no interior do alimento e desliga o forno quando é atingida a temperatura interna regulada.

Rode o seletor de temperatura eventualmente mais cedo, para 0, para aproveitar o calor residual.

Limpeza

Atenção!

Risco de danos devido à humidade: 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. Durante o aquecimento de uma pedra para fazer pão húmida, podem surgir fissuras na pedra para fazer pão.


- Retire a sujidade mais grosseira.
- 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.

Conselho

Utilize ambos os lados da pedra para fazer pão. Devido ao calor do elemento de aquecimento, as manchas na parte inferior do forno ficam mais claras.

Оглавление

 Важные указания по технике безопасности	29
Причины повреждений	29
Использование	30
Подготовка к режиму работы с использованием камня для выпекания	30
Выпекание с использованием камня для выпекания	30
Завершение режима работы с использованием камня для выпекания	30
Рекомендации	31
Очистка	31

Важные указания по технике безопасности

Опасность возгорания!

Камень для выпекания в процессе эксплуатации сильно нагревается. Никогда не используйте пергаментную бумагу на камне для выпекания.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Камень для выпекания и дополнительный нагревательный элемент в процессе эксплуатации сильно нагреваются. Вынимайте камень для выпекания и дополнительный нагревательный элемент из духового шкафа только тогда, когда они остынут.

Причины повреждений

Внимание!

Опасность повреждения из-за воздействия высокой температуры: Не используйте камень для выпекания в комбинации с выдвижным механизмом (ВА 016 105/ ВА 018 105) или с 4-уровневыми направляющими с полным выдвижением (ВА 216 102). Из-за образующегося жара в режиме работы с использованием камня для выпекания выдвижные направляющие повреждаются.

Внимание!

Опасность повреждения из-за воздействия высокой температуры: Не кладите камень для выпекания непосредственно на дополнительный нагревательный элемент. Устанавливайте камень для выпекания в духовой шкаф на входящей в комплект поставки решётке.

Внимание!

Опасность повреждения из-за воздействия влаги: Не очищайте камень для выпекания водой или средствами для очистки. Если камень для выпекания становится влажным, дайте ему полностью высохнуть, прежде чем снова нагревать. Высыхание может длиться несколько дней. При разогревании влажного камня для выпекания в нём могут появиться трещины.

Внимание!

Опасность повреждения из-за воздействия высокой температуры: На время очистки духового шкафа вынимайте нагревательные элементы, выдвижной механизм и камень для выпекания из рабочей камеры. Из-за воздействия температуры во время очистки духового шкафа нагревательные элементы, выдвижной механизм и камень для выпекания повреждаются.

Использование

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

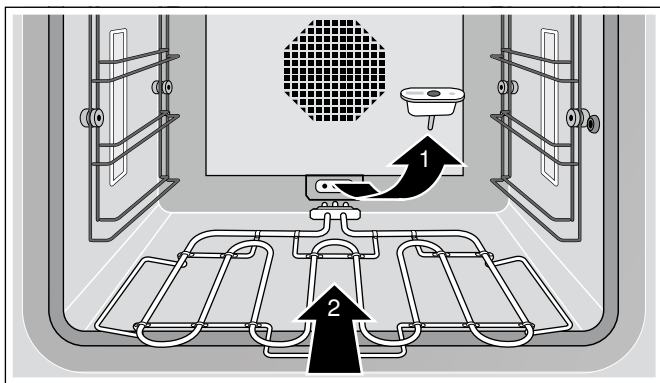
К камню для выпекания вам потребуется дополнительный нагревательный элемент.

Внимание!

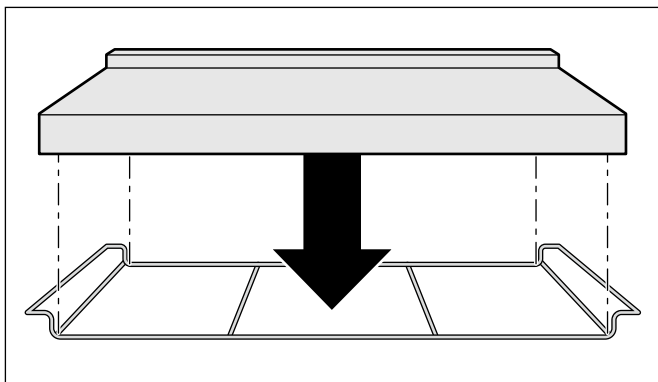
Опасность повреждения из-за воздействия высокой температуры: Не используйте камень для выпекания в комбинации с выдвижным механизмом (BA 016 105/ BA 018 105) или с 4-уровневыми направляющими с полным выдвижением (BA 216 102). Из-за образующегося жара в режиме работы с использованием камня для выпекания выдвижные направляющие повреждаются.

Подготовка к режиму работы с использованием камня для выпекания

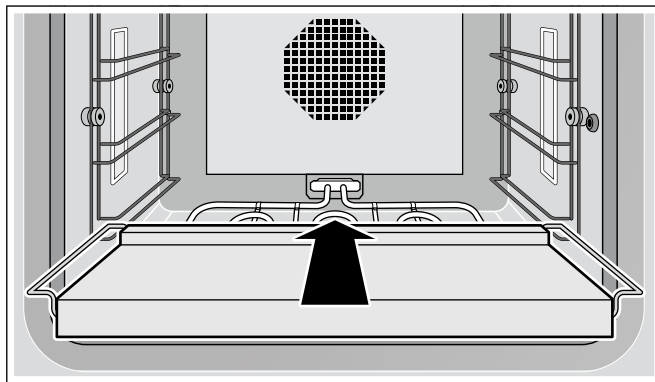
- 1 Выньте заглушку из розетки на задней стенке духового шкафа. Вставьте дополнительный нагревательный элемент в розетку в задней стенке духового шкафа.



- 2 Положите камень для выпекания на входящую в комплект поставки решётку.



- 3 Полностью задвиньте решётку с камнем для выпекания в духовой шкаф над нагревательным элементом на самый нижний уровень.



Выпекание с использованием камня для выпекания

- 1 Установите переключатель выбора функций в положение «Камень для выпекания». Установите регулятор температуры на требуемую температуру.
- 2 Предварительно разогрейте духовой шкаф до указанной в рецепте температуры, пока не погаснет символ нагрева. Камень для выпекания нагреется благодаря дополнительному нагревательному элементу.
- 3 Нагрев камня для выпекания длится дольше, чем обычный нагрев духового шкафа.
- 4 Для установки продукта для выпекания используйте входящую в комплект деревянную лопатку. Предварительно присыпьте деревянную лопатку небольшим количеством муки.

Завершение режима работы с использованием камня для выпекания

- 1 После завершения процесса выпекания поверните регулятор температуры на «0».
- 2 После завершения процесса выпекания оставьте камень для выпекания остывать в закрытом духовом шкафу.
- 3 Вынимайте камень для выпекания и дополнительный нагревательный элемент из духового шкафа только тогда, когда они полностью остынут.
- 4 Для обычного режима работы выньте камень для выпекания и дополнительный нагревательный элемент из духового шкафа. Вставьте заглушку в розетку на задней стенке духового шкафа.

Рекомендации

В зависимости от величины на камень для выпекания можно одновременно положить 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.

При необходимости, поверните регулятор температуры раньше на «0» для использования остаточного тепла.

Очистка

Внимание!

Опасность повреждения из-за воздействия влаги: Не очищайте камень для выпекания водой или средствами для очистки. Если камень для выпекания становится влажным, дайте ему полностью высохнуть, прежде чем снова нагревать. Высыхание может длиться несколько дней. При разогревании влажного камня для выпекания в нём могут появиться трещины.

- 1 Удалите сильные загрязнения.
- 2 Очистите сухой камень для выпекания щёткой для мытья посуды.

На камне для выпекания могут появляться не исчезающие пятна, не оказывающие влияния на вкус блюда.

Рекомендация

Используйте обе стороны камня для выпекания. Благодаря жару от нагревательного элемента пятна на нижней стороне камня для выпекания становятся светлее.

Innehållsförteckning

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar	32
Skadeorsaker	32
Användning	32
Förbereda bakstensfunktionen	32
Baka med baksten	33
Avsluta bakstensfunktionen	33
Tips och råd	33
Rengöring	33

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

⚠ Brandrisk!!

Bakstenen blir jättevarm vid användning. Använd aldrig bakplåtspapper på bakstenen.

⚠ Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Bakstenen och det extra värmeelementet blir jättevarma vid användning. Ta inte ut bakstenen och det extra värmeelementet ur ugnen förrän de svalnat.

Skadeorsaker

Obs!

Skaderisk pga. värme!: Använd inte baksten i kombination med utdragssystem (BA 016 105/ BA 018 105) eller teleskoputdragsskenor (BA 216 102). Värmen från bakstensfunktionen skadar utdragsskenorna.

Obs!

Skaderisk pga. värme!: Lägg inte bakstenen direkt på det extra värmeelementet. Skjut in bakstenen i ugnen på det medföljande gallret.

Obs!

Skaderisk pga. fukt!: Rengör inte bakstenen med vatten eller rengöringsmedel. Blir bakstenen fuktig, så måste den torka ur ordentligt före nästa uppvärmning. Torkningen kan ta flera dagar. Värmer du upp en fuktig baksten, så kan den spricka.

Obs!

Skaderisk pga. värme!: Ta ut värmeelement, utdragssystem och baksten ur ugnen vid pyrolysgöring. Temperaturen vid pyrolysgöring skadar det extra värmeelementet, utdragssystemet och bakstenen.

Användning

Knäpzig pizza eller färskt bröd – med bakstenen får du slutresultat som påminner om stenugnsbakt eller till och med överträffar dem eftersom du kan styra baktemperaturen exakt.

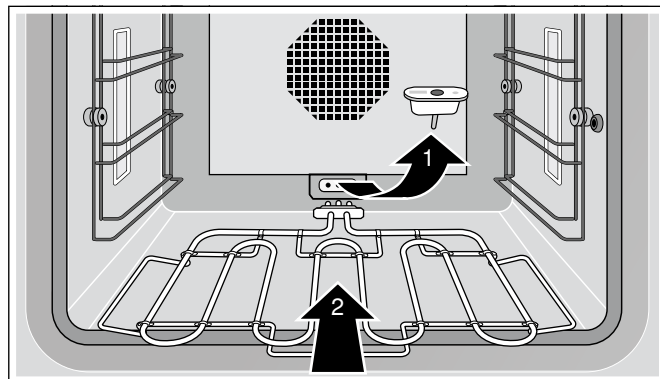
Bakstenen kräver det extra värmeelementet.

Obs!

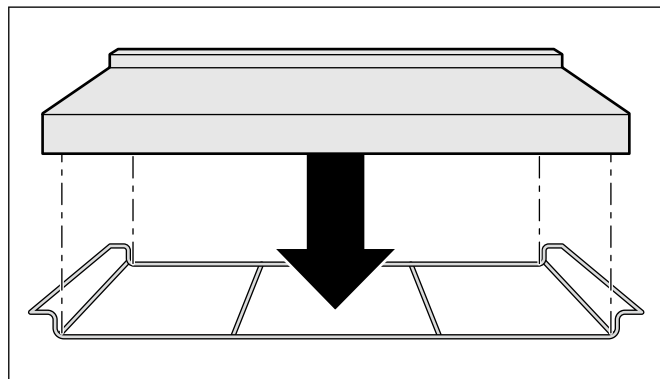
Skaderisk pga. värme!: Använd inte baksten i kombination med utdragssystem (BA 016 105/ BA 018 105) eller teleskoputdragsskenor (BA 216 102). Värmen från bakstensfunktionen skadar utdragsskenorna.

Förbereda bakstensfunktionen

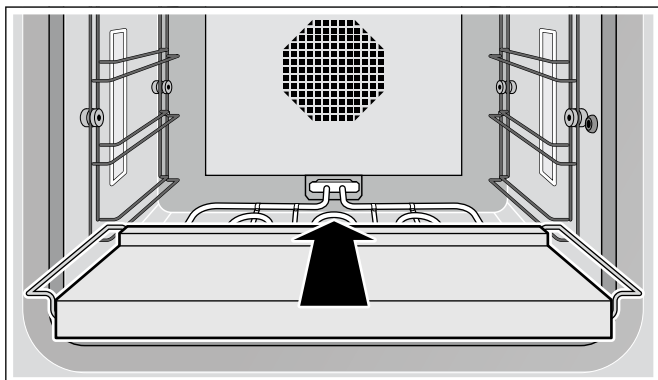
- 1 Ta bort locket till uttaget baktill i ugnen. Sätt i det extra värmeelementet i uttaget i bakväggen.



- 2 Lägg bakstenen på det medföljande gallret.



- 3 Skjut in gallret helt med bakstenen över värmarelementet på understa ugnsfalsen.



Baka med baksten

- 1 Vrid funktionsvredet till bakstensläget. Vrid termostadvredet till den temperatur du vill ha.
- 2 Förvärm ugnen med den temperatur som receptet anger tills uppvärmningssymbolen slocknar. Det extra värmarelementet värmer upp bakstenen.
- 3 Uppvärmningen av bakstenen tar längre tid än den vanliga ugnsuppvärmningen.
- 4 Använd den medföljande träspaden för att skjuta in bakverket. Mjöla träspaden lite innan.

Avsluta bakstensfunktionen

- 1 Vrid termostadvredet till 0 efter bakningen.
- 2 Låt bakstenen svalna i stängd ugn efter bakningen.
- 3 Ta inte ut bakstenen och det extra värmarelementet ur ugnen förrän de svalnat ordentligt.
- 4 Ta ut bakstenen och det extra värmarelementet vid normal ugnsanvändning. Sätt på locket till uttaget baktill i ugnen.

Tips och råd

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. Givaren mäter temperaturen inuti bakverket och slår av ugnen när det uppnått inställd temperatur.

Vrid ev. ned termostadvredet till 0 tidigare för att använda restvärmen.

Rengöring

Obs!

Skaderisk pga. fukt!: Rengör inte bakstenen med vatten eller rengöringsmedel. Blir bakstenen fuktig, så måste den torka ur ordentligt före nästa uppvärmning. Torkningen kan ta flera dagar. Värmer du upp en fuktig baksten, så kan den spricka.

- 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 båda sidor av bakstenen. Värmen från värmarelementet gör fläckarna ljusare på undersidan av bakstenen.

İçindekiler

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları	34
Hasar sebepleri	34
Kullanıma yönelik	34
Fırın taşıyla işletimin hazırlanması	34
Fırın taşı ile pişirme	35
Fırın taşıyla işletimin sonlandırılması	35
Öneriler ve ipuçları	35
Temizleme	35

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Yangın tehlikesi!

İşletim sırasında fırın taşı çok sıcaktır. Fırın taşı üzerinde asla pişirme kağıdı kullanmayınız.

⚠️ Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- İşletim sırasında fırın taşı ve ek ısıtıcı parça çok sıcaktır. Fırın taşı ve ek ısıtıcı parçayı ancak yeterince soğumalarının ardından fırının içinden alınız.

Hasar sebepleri

Dikkat!

Isı nedeniyle hasar tehlikesi: Fırın taşı çıkarma sistemiyle (BA 016 105/BA 018 105) dörtlü teleskopik çıkarma sistemiyle (BA 216 102) birlikte kullanmayın. Fırın taşı işletimi sırasında oluşan ısı, çekme raylarına hasar verir.

Dikkat!

Isı nedeniyle hasar tehlikesi: Fırın taşı ek ısıtıcı parça üzerine yerleştirmeyiniz. Fırın taşı ürünü birlikte teslim edilen fırının içine itiniz.

Dikkat!

Nem nedeniyle hasar tehlikesi: Fırın taşı asla suyla veya deterjanla temizlemeyiniz. Fırın taşı ıslanırsa, bir sonraki ısıtma öncesinde tamamen kurumuş olduğundan emin olunuz. Kuruma bir günden uzun sürebilir. Nemli fırın taşı ısıtırsanız fırın taşı çatlaklar oluşabilir.

Dikkat!

Isı nedeniyle hasar tehlikesi: Isıtıcı parça, çıkarma sistemi ve fırın taşı, piroliz temizleme esnasında pişirme bölümünden alınmalıdır. Piroliz temizleme sırasında sıcaklık ek ısıtma parçasına, çıkarma sistemine ve fırın taşına hasar verir.

Kullanıma yönelik

İster çıtır pizza ister taze ekme pişirmek için - fırın taşı ile büyük taş fırınlarla karşılaştırılabilecek kadar iyi pişirme sonuçları elde edersiniz, hatta fırın sıcaklığını tam olarak ayarlayabildiğiniz için taş fırınlardan daha iyisini bile yapabilirsiniz.

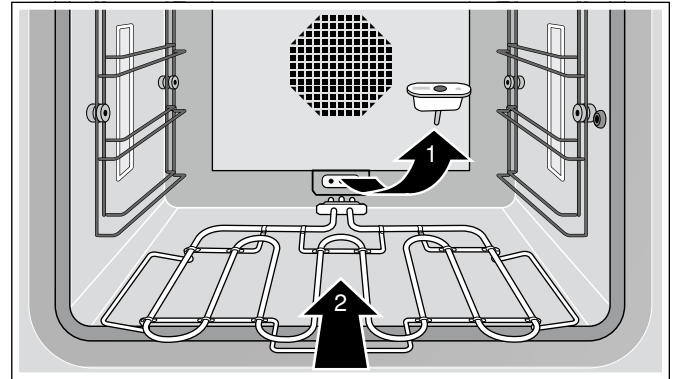
Fırın taşı için ek ısıtıcı parçaya ihtiyacınız olacak.

Dikkat!

Isı nedeniyle hasar tehlikesi: Fırın taşı çıkarma sistemiyle (BA 016 105/BA 018 105) dörtlü teleskopik çıkarma sistemiyle (BA 216 102) birlikte kullanmayın. Fırın taşı işletimi sırasında oluşan ısı, çekme raylarına hasar verir.

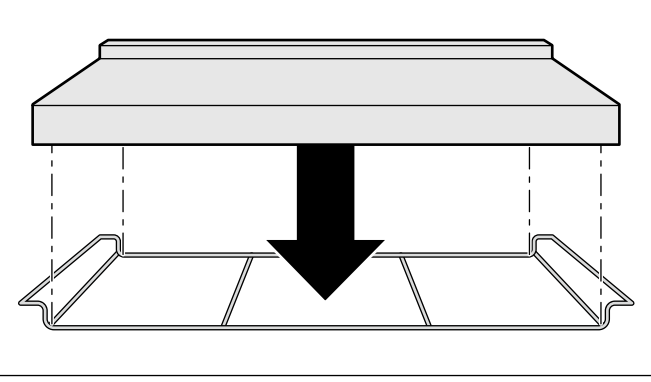
Fırın taşıyla işletimin hazırlanması

- 1 Fırının arka kısmındaki priz kapağını çıkarınız. İlave ısıtıcı gövdeyi, fırının arka kısmındaki prize takınız.

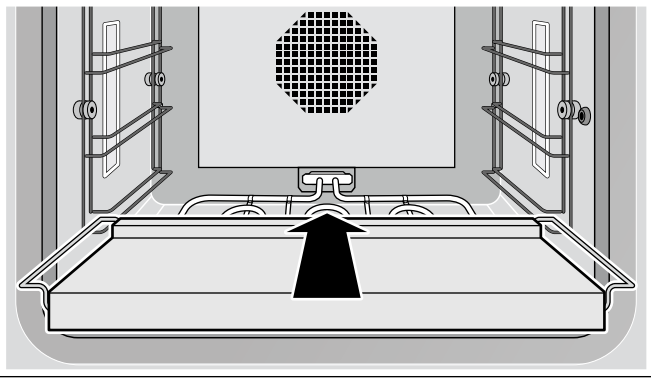


AEEE Yönetmeliğine Uygundur.
PCB içermez.

- 2 Fırın taşı ürünle birlikte teslim edilen ızgaranın üzerine yerleştiriniz.



- 3 Izgarayı üzerindeki fırın taşı ile birlikte en alttaki sürgü düzeyinde ısıtıcı parçanın üzerine, tamamen fırının içine itiniz.



Fırın taşı ile pişirme

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini fırın taşı konumuna getiriniz. Sıcaklık seçme düğmesi ile dilediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
- 2 Fırın için tarifte belirtilen sıcaklığa kadar ön ısıtma yapınız, belirtilen sıcaklığa ulaştınca ısıtma sembolü söner.
Fırın taşı ek ısıtıcı parça tarafından ısıtılır.
- 3 Fırın taşının ısıtılması, fırının normal ısıtma işleminden daha uzun sürer.
- 4 Pişirilecek yiyeceği içeri itmek için ürünle birlikte verilen ahşap küreği kullanınız. Ahşap küreğin üzerine önceden biraz un serpiniz.

Fırın taşıyla işletimin sonlandırılması

- 1 Sıcaklık seçme düğmesini pişirme işlemi bittikten sonra 0'a çeviriniz.
- 2 Pişirme işlemi bittikten sonra fırın taşını soğuması için kapalı olan fırının içinde bırakınız.
- 3 Fırın taşını ve ek ısıtıcı parçayı ancak yeterince soğumalarının ardından fırının içinden alınız.
- 4 Normal çalışma için fırın taşını ve ısıtıcı parçayı fırının içinden çıkarınız. Kapağı, fırının arka duvarındaki priz üzerine takınız.

Öneriler ve ipuçları

Büyükliklerine 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. Sensör, pişirilen yiyeceğin içindeki sıcaklığı ölçer ve ayarlanan merkez sıcaklığına ulaştığında fırını kapatır.

Kalan ısıyı kullanmak için gerekirse sıcaklık seçme düğmesini daha önce 0'a getirebilirsiniz.

Temizleme

Dikkat!

Nem nedeniyle hasar tehlikesi: Fırın taşı asla suyla veya deterjanla temizlemeyiniz. Fırın taşı ıslanırsa, bir sonraki ısıtma öncesinde tamamen kurumuş olduğundan emin olunuz. Kuruma bir günden uzun sürebilir. Nemli fırın taşını ısıtırsanız fırın taşında çatlaklar oluşabilir.

- 1 Kaba kirleri temizleyiniz.
- 2 Fırın taşını kurulayınız ve bir yıkama fırçasıyla temizleyiniz.

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

İpucu

Fırın taşının her iki tarafını da kullanınız. Fırın taşının alt tarafı, ısıtıcı parçanın ısısı nedeniyle lekeler daha açık renkli olacaktır.

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000260645 cs, da, de, el, en, es, fi, fr, it, nl, no, pl, pt, ru, sv, tr (990115)