



## Uso







### Uso non corretto Pericolo di ustioni e di danni alle superfici

- Non utilizzare la piastra pizza diversamente da come descritto. Non utilizzarla, ad esempio, su piani di cottura a gas o vetroceramici oppure su forni non predisposti.
- Non utilizzare con forni a gas, forni microonde e forni a vapore.
- La piastra rimane calda anche dopo molti minuti dal termine della cottura. Assicurarsi di movimentarla con le dovute precauzioni.

Prima dell' utilizzo, liberare il fondo del vano cottura da eventuali accessori e successivamente appoggiarvi la piastra pizza. Sul fondo del vano cottura sono presenti alcune sagome di cui quella con ampiezza maggiore è utile come riferimento per posizionare indicativamente la piastra pizza.

### Cottura di pizza, piadine, panini...

1. Preiscaldare il forno con la funzione  o  oppure  o , con la piastra al suo interno.
2. Impostare il termostato sulla temperatura massima disponibile.
3. Allo spegnimento della spia del termostato, infornare.
4. Cuocere per circa 3-4 minuti.
5. A fine cottura togliere la pizza (piadine, panini...) dal forno.



Dopo vari utilizzi, può verificarsi un leggero imbrunimento della piastra pizza, che non ne pregiudica in alcun modo il suo funzionamento.



I tempi di cottura sono indicativi, in quanto possono variare a seconda del prodotto utilizzato e dei gusti personali.



Nel caso si volesse condire la pizza con olio, è consigliabile farlo dopo averla tolta dal forno per evitare eventuali macchie che potrebbero compromettere l'aspetto estetico e funzionale della piastra pizza.

## Pulizia e manutenzione



### Uso non corretto Pericolo di ustioni

- Attendere il raffreddamento della piastra pizza prima di procedere alla sua pulizia.
- Utilizzare acqua calda e spugne non abrasive.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Non utilizzare detersivi aggressivi.
- Attendere che la piastra pizza sia completamente asciutta (1 ora circa) prima di riutilizzarla.



# PIZZA PLATE

## EN Use







### Improper use

#### Danger of burns and damage to surfaces

- Only use the pizza plate as described. Do not use it on gas or ceramic hobs, for instance, or in ovens which are not equipped for it.
- Do not use in gas ovens, microwave ovens or steam ovens.
- The plate stays hot for many minutes after cooking has ended. Ensure it is handled with due caution.

Before use, clear the bottom of the oven of any accessories and then put in the pizza plate. There are some circular contours on the bottom of the oven; the widest one serves as a reference for positioning the pizza plate.

### Cooking pizzas, flatbreads, rolls etc.

1. Preheat the oven using the  or  function, or else the  or  function, with the pizza plate inside.
2. Set the thermostat to the maximum available temperature.
3. When the thermostat indicator light switches off, put the food in the oven.
4. Cook for around 3-4 minutes.
5. When cooking has finished, remove the pizza (flatbread, rolls...) from the oven.



After many uses, the plate may become slightly browned; this discolouration does not affect its operation in any way.



Cooking times given are approximate, as they may vary according to the product used and personal taste.



If you wish to add oil to your pizza, it is best to add this after removing it from the oven to avoid oil stains on the pizza plate which are not only unsightly, but may reduce its effectiveness.

## Cleaning and maintenance



### Improper use

#### Danger of burns

- Wait for the pizza plate to cool down before cleaning.
- Use hot water and a non-abrasive sponge.
- Never wash in the dishwasher.
- Never use harsh detergents.
- Wait for the pizza plate to dry completely (approx. 1 hour) before using it again.



## FR Utilisation







### Utilisation impropre Danger de brûlures et de dommages des surfaces

- N'utilisez pas la plaque à pizza d'une manière qui n'est pas décrite dans ce manuel. Ne l'utilisez pas, par exemple, sur des plans de cuisson au gaz ou en vitrocéramique ou bien dans des fours non disposés.
- N'utilisez pas la plaque dans des fours à gaz, des fours à micro-ondes et des fours à vapeur.
- La plaque reste chaude pendant de longues minutes après la cuisson. Veillez à la manipuler avec les précautions nécessaires.

Avant l'utilisation, libérez la sole du compartiment de cuisson en éliminant les accessoires et posez-y la plaque à pizza. La sole du compartiment de cuisson présente quelques emboutissages ; le plus grand est utile car il indique l'endroit où positionner approximativement la plaque à pizza.

### Cuisson de pizzas, de fougasses, de sandwichs, etc.

1. Préchauffez le four avec la fonction  ou  ou bien  ou , avec la plaque à l'intérieur.
2. Réglez le thermostat sur la température maximale disponible.
3. Enfourez lorsque le voyant du thermostat s'éteint.
4. Cuissez pendant environ trois ou quatre minutes.

5. En fin de cuisson, extrayez la pizza (fougasses, sandwichs, etc.) du four.



Après différentes utilisations, un léger brunissement peut se vérifier sur la plaque à pizza ; ce phénomène ne compromet aucunement son fonctionnement.



Les temps de cuisson sont indicatifs, car ils peuvent varier en fonction du produit utilisé et des goûts personnels.



Si l'on veut mettre de l'huile sur la pizza, il est conseillé de le faire après sa sortie du four car d'éventuelles taches d'huile pourraient détériorer l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.

## Nettoyage et entretien



### Utilisation impropre Danger de brûlures

- Attendez le refroidissement de la plaque à pizza avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude et des éponges non abrasives.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de détergents agressifs.
- Attendez que la plaque à pizza soit complètement sèche (environ 1 heure) avant de la réutiliser.



# PIZZAPLATTE

## DE Gebrauch







### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Verbrennungen und Schäden an den Oberflächen

- Die Pizzaplatte nur in der beschriebenen Weise verwenden. Sie darf zum Beispiel nicht auf Gaskochstellen oder Glaskeramik-Kochzonen oder in Backöfen verwendet werden, die nicht für ihre Verwendung vorgesehen sind.
- Nicht in Gas-, Mikrowellen- und Dampfbacköfen verwenden.
- Die Platte bleibt noch lange nach Beendigung des Garvorgangs heiß. Beim Handhaben der Platte immer Vorsicht walten lassen.

Vor dem Gebrauch alle eventuellen Gegenstände und Vorrichtungen vom Ofenboden entfernen und die Pizzaplatte erst dann in den Ofen stellen. Auf dem Ofenboden befinden sich einige Formenumrisse. Die Pizzaplatte zum größten dieser Formenumrisse ausrichten.

### Backen von Pizzen, Teigfladen, Brötchen,...

1. Den Backofen in der Funktion  oder  oder auch  oder  vorheizen und die Platte einfügen.
2. Das Thermostat auf die maximale Temperatur einstellen.
3. Nach Erlöschen der Thermostat-Kontrolllampe die Pizza in den Backofen schieben.
4. Etwa 3-4 Minuten backen.

5. Am Ende des Garvorgangs die Pizza (Teigfladen, Brötchen...) aus dem Backofen nehmen.



Nach mehrmaliger Benutzung kann die Platte eine leicht bräunliche Farbe annehmen, die ihre Funktionstüchtigkeit jedoch nicht beeinträchtigt.



Die Garzeiten sind je nach verwendetem Produkt und den persönlichen Vorlieben unterschiedlich.



Wenn man die Pizza mit Öl würzen möchte, sollte man dies erst dann tun, wenn sie aus dem Backofen genommen wurde, da Ölflecken das Aussehen und die Funktionstüchtigkeit der Pizzaplatte negativ beeinträchtigen könnten.

## Reinigung und Wartung



### Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Vor der Reinigung die Pizzaplatte abkühlen lassen.
- Für die Reinigung warmes Wasser und nicht scheuernde Schwämme verwenden.
- Nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden.
- Vor der erneuten Verwendung sicherstellen, dass die Platte vollkommen trocken ist (etwa 1 Stunde).



## NL Gebruik







### Incorrect gebruik Gevaar voor brandwonden en schade aan de oppervlakken

- Gebruik de pizzaplaat niet op een andere wijze dan is beschreven. Gebruik de pizzaplaat, bijvoorbeeld, niet op gas- of glaskeramische kookplaten of in ovens die daar niet voor zijn bestemd.
- Gebruik de pizzaplaat niet in gasovens, magnetrons en stoomovens.
- De plaat blijft ook na het einde van de bereidingstijd warm. Hanteer ze steeds voorzichtig.

Voordat de pizzaplaat wordt gebruikt, moeten eventuele accessoires van de bodem van de bakruimte verwijderd worden, zodat de plaat daar vervolgens op kan worden geplaatst. Op de bodem van de bakruimte zijn enkele profielen aanwezig; het grootste profiel dient als referentie voor de plek waar de pizzaplaat ongeveer moet worden geplaatst.

### Bereiding van pizza's, piadina's, broodjes...

1. Verwarm de oven voor met de functie  of  ofwel  of , met de pizzaplaat in de oven.
2. Stel de thermostaat in op de maximale temperatuur.
3. Plaats de pizza in de oven wanneer de controlelamp van de thermostaat uit gaat.
4. Bak de pizza 3-4 minuten lang.
5. Verwijder de pizza (piadina's, broodjes...) uit de oven.



Het is mogelijk dat de pizzaplaat na meerdere keren gebruik bruin kleurt. Dit is normaal en is niet van invloed op de werking.



De bereidingstijden zijn slechts indicatief, omdat ze kunnen variëren afhankelijk van het type van product en de persoonlijke smaak.



Wanneer u de pizza op smaak wil brengen met olie, wordt aangeraden om dit te doen nadat de pizza uit de oven is gehaald omdat eventuele olievlekken het esthetisch uitzicht en de functionaliteit van de pizzaplaat kunnen schaden.

## Reiniging en onderhoud



### Incorrect gebruik Gevaar op brandwonden

- Laat de pizzaplaat afkoelen alvorens deze te reinigen.
- Reinig de pizzaplaat met warm water en niet-schurende sponzen.
- Niet wassen in een afwasmachine.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Laat de pizzaplaat volledig opdrogen (circa 1 uur) alvorens deze weer te gebruiken.



# PLACA PARA PIZZA

## ES Uso







### Uso incorrecto Peligro de quemaduras y de daños en las superficies

- No utilice la placa para pizza de forma diferente a como se ha descrito. No la utilice, por ejemplo, en encimeras de gas o en vitrocerámicas o en hornos no preparados.
- No la utilice con hornos de gas, hornos microondas y hornos a vapor.
- La placa permanece caliente incluso después de pasados muchos minutos desde el final de la cocción. Asegúrese de moverla con las debidas precauciones.

Antes del uso, quite cualquier accesorio de la zona de cocción y seguidamente apoye la placa para pizza en ella. En el fondo de la zona de cocción hay algunos perfiles de los cuales el de amplitud mayor es útil como referencia para colocar de modo indicativo la placa para pizza.

### Cocción de pizza, fajitas, bollos...

1. Precaliente el horno con la función  o  o bien  o , con la placa en su interior.
2. Ajuste el termostato en la temperatura máxima disponible.
3. Al apagarse el testigo del termostato, hornee.
4. Cocínelas durante unos 3-4 minutos.
5. Al final de la cocción saque la pizza (fajitas, bollos...) del horno.



Después de varios usos, puede producirse un ligero oscurecimiento de la placa para pizza, que no perjudica en ningún modo su funcionamiento.



Los tiempos de cocción son indicativos, ya que pueden variar según el producto utilizado y los gustos personales.



Si se desea condimentar la pizza con aceite, se aconseja hacerlo después de haberla sacado del horno para evitar posibles manchas que podrían afectar al aspecto estético y funcional de la placa para pizza.

## Limpieza y mantenimiento



### Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Espere a que se enfríe la placa para pizza antes de proceder a limpiarla.
- Use agua caliente y esponjas no abrasivas.
- No la lave en el lavavajillas.
- No utilice detergentes agresivos.
- Espere a que la placa para pizza esté completamente seca (aproximadamente 1 hora) antes de volver a utilizarla.



## PT Utilização







### Utilização não correta Perigo de queimaduras e danos às superfícies

- Não utilize a chapa para pizza de modo diferente daquele descrito. Não a utilize, por exemplo, sobre placas de cozinha a gás ou vitrocerâmica ou em fornos não próprios.
- Não a utilize em forno a gás, fornos microondas e fornos a vapor.
- A chapa permanece ainda quente após muitos minutos do fim da cozedura. Assegure-se de a deslocar com as devidas precauções.

Antes da utilização, retire do fundo da câmara de cozedura eventuais acessórios e coloque em seguida a chapa para pizza. No fundo da câmara de cozedura encontram-se presentes alguns perfis; o maior deles serve como referência para o posicionamento indicativo da chapa para pizza.

### Cozedura de pizza, sandes, panikes...

1. Pré-aqueça o forno com a função  o  ou  o , com a chapa no seu interior.
2. Programe o termóstato na temperatura máxima disponível.
3. Quando a lâmpada indicadora do termóstato apagar, coloque no forno.
4. Coze por cerca de 3-4 minutos.
5. No final da cozedura, retire a pizza (sandies, panike...) do forno.



Após várias utilizações, pode verificar-se um ligeiro escurecimento da chapa, o que não prejudica de maneira alguma o seu funcionamento.



Os tempos de cozedura são indicativos, visto que podem variar de acordo com o produto utilizado e com os gostos pessoais.



No caso de pretender condimentar a pizza com azeite, aconselhamos a fazê-lo depois de extrair a pizza do forno porque eventuais manchas de óleo podem prejudicar a estética e as características funcionais da chapa para pizza.

## Limpeza e manutenção



### Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Aguarde o arrefecimento da chapa para pizza antes de realizar a sua limpeza.
- Utilize água quente e uma esponja não abrasiva.
- Não lave em máquinas de lavar louça.
- Não utilize detergentes agressivos.
- Aguarde até que a chapa para pizza esteja totalmente seca (cerca de 1 hora) antes de voltar a utilizá-la.



# ПЛИТКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

## RU Применение







### Неправильное применение Опасность получения ожогов и нанесения ущерба поверхностям

- Используйте плитку в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Не устанавливайте плитку на газовых варочных панелях и поверхностях из стеклокерамики.
- Не использовать с газовыми, микроволновыми и паровыми печами.
- Плитка останется горячей в течение долгого времени после окончания приготовления пищи. Перемещайте плитку, соблюдая соответствующие меры предосторожности.

Перед применением освободите дно рабочей камеры от установленных на ней аксессуаров и поместите плитку для пиццы. На дне рабочей камеры расположены фасонные элементы. Элементы с наибольшим диаметром указывают место для установки плитки для пиццы.

### Приготовление пиццы, лепешек, булочек

1. Разогрейте духовку в функции  или ,  или , предварительно установив в нее плитку.
2. Установите термостат на максимальную температуру.
3. Когда лампочка термостата погаснет, загрузите блюдо в духовку.
4. Готовить в течение 3-4 минут.
5. Затем выньте пиццу (или другое блюдо) из духовки.



В ходе эксплуатации может появиться некоторое потемнение поверхности плитки, которое никак не влияет на ее показатели.



Скорость приготовления разных блюд зависит от используемых в них ингредиентов, а также личных вкусов повара.



Если Вы хотите приправить пиццу маслом, рекомендуем делать это после вынимания из духовки, чтобы избежать возникновения пятен, которые могут испортить эстетический вид и эксплуатационные характеристики плитки.

## Чистка и техническое обслуживание



### Неправильное применение Опасность получения ожогов

- Перед чисткой плитки для приготовления пиццы дождитесь ее полного остывания.
- Используйте теплую воду и мягкие, не абразивные губки.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Не использовать агрессивные чистящие средства.
- Перед применением плитки дождитесь ее полного высыхания (приблизительно 1 час).





## PL Użytkowanie







### Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo oparzeń i uszkodzeń powierzchni

- Płyty na pizzę nie należy używać w inny sposób niż opisano. Nie stosować płyty na przykład na gazowych lub vitroceramicznych płytach kuchennych bądź w piekarnikach nieposiadających tego typu opcji.
- Nie stosować w piekarnikach gazowych, kuchenkach mikrofalowych i piekarnikach parowych.
- Płyta ta pozostaje ciepła przez wiele minut po ukończeniu pieczenia. Zachować należy środki ostrożności przy przemieszczaniu jej.

Przed użyciem płyty na pizzę należy z dna komory piekarnika wyjąć ewentualne akcesoria, a następnie położyć na nim płytę. Na dnie komory piekarnika znajduje się kilka przetłoczeń, z których to najszerze może posłużyć jako punkt odniesienia do optymalnego ustawienia płyty na pizzę.

### Pieczenie pizzy, placków, bułek...

1. Rozgrzać piekarnik z umieszczoną w nim płytą, korzystając z funkcji  lub  bądź  lub .
2. Ustawić termostat na maksymalną możliwą temperaturę.
3. Po zgaśnięciu lampki termostatu włożyć ciasto.
4. Piec przez około 3-4 minuty.
5. Po ukończeniu pieczenia wyjąć pizzę (placki, bułki...) z piekarnika.



Po kilku użyciach płyta na pizzę może stać się ciemniejsza, co nie wpływa w żaden sposób na jej działanie.



Podany czas pieczenia jest orientacyjny, ponieważ może być różny w zależności od stosowanego produktu i indywidualnych gustów.



W razie zamiaru doprowadzenia pizzy oliwą najlepiej zrobić to po wyjęciu jej z piekarnika, aby uniknąć ewentualnych plam, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na wygląd i funkcjonalność płyty.

## Czyszczenie i konserwacja



### Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Poczekać na ochłodzenie się płyty na pizzę przed rozpoczęciem czyszczenia jej.
- Użyć ciepłej wody i nieściernej gąbki.
- Nie myć w zmywarce.
- Nie stosować agresywnych detergentów.
- Przed ponownym użyciem płyty na pizzę należy poczekać, aż będzie ona całkowicie sucha (około 1 godziny).



# PIZZASTEN

## SV Användning







### Felaktig användning Risk för brännskada och skador på ytan

- Använd inte pizzastenen på andra sätt än vad som beskrivs. Använd den t.ex. aldrig på gas- eller glaskeramikhällar eller i ugnar som inte är utformade för syftet.
- Stenen får inte heller användas i gasugnar, mikrovågsugnar eller ångugnar.
- Stenen förblir varm länge efter tillagningen avslutats. Var försiktig när du ska flytta den.

Innan användning ska man ta bort eventuella tillbehör från tillagningsutrymmets botten och därefter lägga pizzastenen på botten. På tillagningsutrymmets botten finns några fördjupningar; den fördjupning som har störst diameter används som referens vid placering av pizzastenen.

### Används för att grädda pizza och bröd

1. Värm upp ugnen med hjälp av funktionen  eller , alternativt  eller , med stenen placerad inne i ugnen.
2. Ställ in termostaten till maximal tillgänglig temperatur.
3. När termostatens indikeringslampa släcks sätter man in pizzan.
4. Grädda i cirka 3-4 minuter.
5. När pizzan (eller olika typer av bröd) har gräddats tar man ut den ur ugnen.



I samband med olika typer av användning kan pizzastenen ändra färg och bli mörkare. Detta är inte något som påverkar stenens funktion.



Tillagningstiderna är ungefärliga eftersom de kan variera beroende på produktens egenskaper och ens personliga smak.



Om du vill smaksätta pizzan med olja är det lämpligast att göra det efter att du har tagit ut pizzan ur ugnen eftersom eventuella oljefläckar på pizzastenen kan äventyra dess utseende och funktion.

## Rengöring och underhåll



### Felaktig användning Fara för brännskada

- Vänta tills pizzastenen har svalnat innan du rengör den.
  - Rengör den i varmt vatten och med en mjuk svamp.
  - Diska inte i diskmaskin.
  - Använd inte starka rengöringsmedel.
- Vänta tills pizzastenen har torkat helt (cirka 1 timme) innan du använder den igen.



## DA Anvendelse



### Ukorrekt anvendelse Fare for forbrændinger og skader på overfladerne

- Brug ikke pizzastenen på anden måde end den angivne. Pizzastenen må for eksempel ikke bruges på gas- eller glaskeramiske kogeplader eller i ovne, som ikke er udstyret til formålet.
- Må ikke anvendes med gasovne, mikrobølgeovne samt ovne med damp.
- Stenen er stadig varm flere minutter efter tilberedningens afslutning. Sørg for at håndtere den ved hjælp af de nødvendige forholdsregler.

Før anvendelsen skal man fjerne evt. tilbehør fra ovnrummets bund, og derefter sætte pizzastenen på den. På ovnrummets bund findes aftegninger, hvoraf den største kan anvendes som reference, når man indsætter pizzastenen.

### Tilberedning af pizza, fladbrød, mindre brød...

1. Forvarm ovnen med funktionen eller eller eller , mens pladen er indsat.
2. Indstil termostaten på den maksimalt tilgængelige temperatur.
3. Indsæt retten i ovnen, når termostatsens kontrollampe slukker.
4. Bag i 3-4 minutter.
5. Ved endt tilberedning tages pizzaen (fladbrød, mindre brød...) ud af ovnen.



Efter flere anvendelser kan der forekomme en let misfarvning af pizzastenen, hvilket på ingen måde forringer den funktion.



Tilberedningstiderne er vejledende, og derfor kan de variere afhængigt af det anvendte produkt og af personlig smag.



Såfremt pizzaen skal forsynes med olie bør dette først ske, efter den er taget ud af ovnen, for at undgå evt. oliepletter, som kan ødelægge pladens udseende og funktion.

## Rengøring og vedligeholdelse



### Ukorrekt anvendelse Fare for forbrændinger

- Man skal vente til pizzastenen er afkølet, før den gøres ren.
  - Brug varmt vand og slibefri svampe.
  - Stenen må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
  - Brug ikke aggressive rengøringsmidler.
- Vent til pizzastenen er helt tør, (ca. 1 time), før den anvendes igen.



# PIZZALEVY

## **F** Käyttö







### Väärä käyttö Palovammojen ja pintavaurioiden vaara

- Älä käytä pizzalevyä sille kuvatusa käytöstä poikkeavalla tavalla. Älä käytä sitä esimerkiksi kaasuliesillä tai lasikeraamisilla keittotasoilla tai uuneissa, joissa ei ole valmiutta kyseiseen käyttöön.
- Älä käytä kaasu-, mikroaalto- tai höyryuuneissa.
- Levy pysyy kuumana useita minutteja paistoaajan jälkeen. Varmista että sitä liikutetaan varovaisesti.

Ennen käyttöä, ota uunitilan pohjalla olevat mahdolliset lisävarusteet pois ja aseta sinne pizzalevy. Uunitilan pohjalla on joitakin uria, joista suurin soveltuu pizzalevyn aseointiin liittyväksi viitteeksi.

### Pizzan, piadina-leipien, sämpylöiden paistoon...

1. Esilämmitä uuni toiminnolla  tai  tai  tai , levy sen sisällä.
2. Aseta termostaatti käytettävissä olevan maksimilämpötilan kohdalle.
3. Kun termostaatin merkkivalo sammuu, aseta paistettava tuote uuniin.
4. Paista noin 3-4 minuuttia.
5. Paiston jälkeen ota pizza (piadina-leipä, sämpylät ...) pois uunista.



Useiden käyttökertojen jälkeen levyn väri voi muuttua kevyesti ruskeammaksi, joka ei kuitenkaan vaaranna millään tavoin sen toimintaa.



Paistoaajat ovat suuntaa-antavia, sillä ne voivat vaihdella käytetyn tuotteen ja henkilökohtaisten makujen mukaan.



Jos haluat lisätä pizzaan öljyä, tee se vasta sitten kun se on otettu pois uunista, sillä mahdolliset öljytahrat voivat heikentää pizzalevyn esteettistä ja toiminnallista tekijää.

## Puhdistus ja hoito



### Väärä käyttö Palovammojen vaara

- Odota, että pizzalevy jäähtyy ennen sen puhdistamista.
- Käytä kuumaa vettä ja hankaamattomia pesusieniä.
- Älä pese astianpesukoneessa.
- Älä käytä aggressiivisia pesuaineita.

Odota, että pizzalevy on kuivunut kokonaan (noin 1 tunti) ennen sen uudelleenkäyttöä.



## **NO** Bruk



### **Feilaktig bruk Fare for forbrenninger og skader av overflatene**

- Ikke bruk pizzasteinen på annen måte enn beskrevet. Den må for eksempel ikke brukes på gassbluss eller glasskeramiske platetopper, eller på ovner som ikke er laget for bruk av pizzasteinen.
- Må ikke brukes med gassovner, mikrobølgeovner eller dampovner.
- Steinen er veldig varm flere minutter etter at tilberedningen er ferdig. Vær forsiktig når du tar på den.

Før bruk må du fjerne alt eventuelt tilbehør fra bunnen av ovnsrommet og deretter legge på pizzasteinen. I bunnen av ovnsrommet finnes det enkelte former hvorav den største er nyttig som referanse for omtrentlig plassering av pizzasteinen.

### **Tilberedning av pizza, fylte lefser, smørbrød...**

1. Forvarm ovnen med funksjonen eller eller eller , med pizzasteinen plassert inne i ovnen.
2. Still inn temperaturtermostaten på maks.
3. Når kontrollampen på termostaten slukkes putter du inn matvarene.
4. Tilbered i cirka 3-4 minutter.
5. Ta ut pizzaen (fylte lefser, smørbrød) fra ovnen når den er ferdig.



Etter en del bruk kan steinen bli litt brun. Dette har overhodet ingen innvirkning på funksjonen.



Tilberedningstidene er veiledende, da de kan variere på bakgrunn av produktet som benyttes og personlig smak.



Hvis du ønsker å tilsette olje på pizzaen, anbefaler vi at du gjør dette først etter å ha tatt pizzaen ut av ovnen. Eventuelle flekker vil kunne ødelegge det estetiske og funksjonelle aspektet til pizzasteinen.

## **Rengjøring og vedlikehold**



### **Feilaktig bruk Fare for forbrenninger**

- Vent til pizzasteinen er avkjølt før rengjøring.
- Bruk varmt vann og ikke-slipende svamper.
- Ikke vask i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk sterke vaskemidler.

Vent til pizzasteinen er helt tørt (cirka 1 time) før du bruker den på nytt.





بعد استخدام الصفحة لعدة مرات، يمكن ظهور بعض الاسوداد على صفحة إعداد البيتزا، وهذا أمر لن يؤثر بأي شكل من الأشكال على أدائها الوظيفي.



أوقات الطهي إرشادية تقديرية، حيث يمكن أن تتغير وفقاً لنوعية المنتج المراد طهيه ووفقاً للأذواق الشخصية.



عند الرغبة في تتبيل البيتزا بوضع الزيت عليها، فإنه يُصحّ بفعل ذلك بعد إخراجها من الفرن حيث أن بقع الزيت قد تتلف المظهر الجمالي لصينية البيتزا بالإضافة إلى التأثير سلبياً على أدائها الوظيفي.



### النظافة والصيانة

استخدام غير صحيح  
خطر الإصابة بالحروق



• انتظر حتى تبرد صفحة إعداد البيتزا قبل الشروع في تنظيفها.

- استخدم الماء الساخن وقطع الإسفنج غير الكاشطة.
- لا تغسل الصفحة في غسالة الأطباق.
- لا تستخدم المنظفات العدوانية الكاشطة.
- انتظر حتى تصبح صفحة إعداد البيتزا جافة تماماً (1 ساعة تقريباً) قبل إعادة استعمالها من جديد.

استخدام غير صحيح  
خطر الإصابة بالحروق وإلحاق الضرر  
بالأسطح



- لا تستخدم صفحة البيتزا في أي غرض آخر غير المُخصصة له. لا تستخدمها، على سبيل المثال، فوق المواقد المُسطحة التي تعمل بالغاز أو مواقد السيراميك الزجاجي أو على الأفران غير المُجهزة مسبقاً لذلك.
- لا تستخدمها مع أفران الغاز، ولا أفران الميكروويف ولا أفران البخار.
- تبقى الصفحة ساخنة أيضاً بعد مرور دقائق عديدة من انتهاء عملية الطهي. تحقق من تحريكها مع اتباع الاحتياطات الواجبة.

قبل الاستخدام، حرّر قاع تجويف الفرن من أية ملحقات تشغيلية موجودة ثم بعد ذلك ضع صفحة إعداد البيتزا. في قاع تجويف الفرن هناك بعض الأشكال التوضيحية من بينها هناك شكل أكبر اتساعاً يُعتبر الأكثر إفادة كنقطة توجيه لكيفية وضع صفحة إعداد البيتزا بالشكل الصحيح.

طهي البيتزا، والخَبز المُسطح، والشطائر...

1. سخّن الفرن مسبقاً باستخدام خاصية أو ، مع الصفحة في داخلها.
2. اضبط الترموستات على الحد الأقصى لدرجة الحرارة المتاحة.
3. عند انطفاء مؤشر التنبيه الضوئي الخاص بالترموستات، أدخل البيتزا في الفرن.
4. اترك البيتزا تتضج لمدة 3-4 دقائق تقريباً.
5. عقب انتهاء عملية الطهي أخرج البيتزا (الخَبز المُسطح، الشطائر...) من الفرن.