

### **IT** Piastra pizza

Utile per la cottura di pizze, piadine, panini, ecc... sia freschi che surgelati.

### **EN** Pizza plate

Ideal for cooking pizzas, flatbreads, rolls etc., both fresh and frozen.

### **FR** Plaque à pizza

Utile pour la cuisson de pizzas, de fougasses, de sandwiches, etc. frais et surgelés.

### **DE** Pizzaplatte

Zum Backen von Pizzen, Teigfladen, Brötchen, usw., sowohl frisch, als auch tiefgefroren.

### **NL** Pizzaplaat

Nuttig voor het bereiden van pizza's, piadina's, broodjes, enz... zowel vers als diepgevroren.

### **ES** Placa para pizza

Útil para la cocción de pizzas, fajitas, bollos, etc., tanto frescos como congelados.

### **PT** Chapa para pizza

Útil para a cozedura de pizzas, sandes, panikes, etc... seja frescos ou congelados.

### **SV** Pizzasten

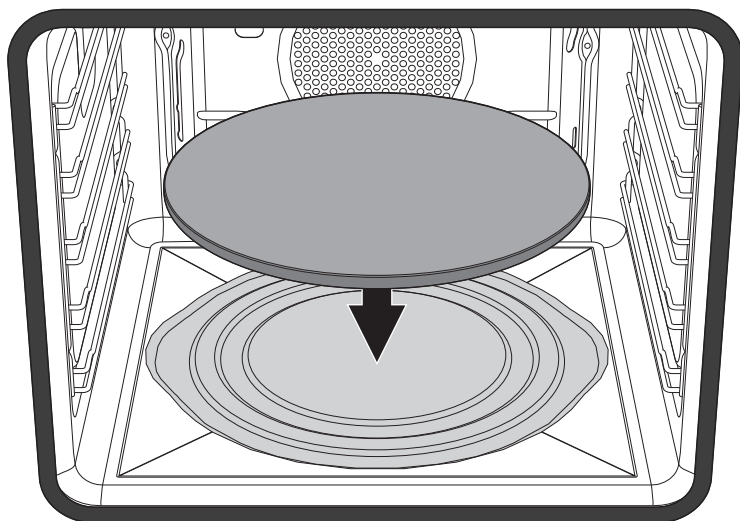
Lämplig för pizza och bröd i olika former, såväl färskt som djupfrost.

### **RU** Плитка для приготовления пиццы

Используется для приготовления пиццы, лепешек, булочек и т.д. из свежих и замороженных ингредиентов.

### **DA** Pizzaplate

Bruges ved tilberedning af pizzaer, fladbrød, mindre brød, etc... såvel friske som frosne.





# PIASTRA PIZZA

## 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 forno da eventuali accessori e successivamente appoggiarvi la piastra pizza. Sul fondo del forno sono presenti alcune sagome circolari di cui quella con diametro maggiore è utile come riferimento per posizionare indicativamente la piastra pizza.

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

1. Preriscaldare 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.



## 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 of 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.



# PLAQUE À PIZZA

## 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 four en éliminant les accessoires et posez-y la plaque à pizza. La sole du four présente différents emboutissages circulaires comme l'emboutissage dont le diamètre indique l'endroit où positionner approximativement la plaque à pizza.

### Cuisson de pizzas, de fougasses, de sandwiches, 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. Enfournez lorsque le voyant du thermostat s'éteint.
4. Cuissez pendant environ trois ou quatre minutes.
5. En fin de cuisson, extrayez la pizza (fougasses, sandwiches, 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.



## DE Gebrauch







### Unsatzgemäßer 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 der Benutzung nehmen Sie eventuelles Zubehör aus dem Backofen und legen Sie die Platte auf den Backofenboden. Auf dem Backofenboden sind verschiedene Kreise eingestanzt; der Kreis mit dem größten Durchmesser dient zum Auflegen der Pizzaplatte.

### 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



### Unsatzgemäßer 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).



# PIZZAPLAAT

## 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 verwijderd worden zodat de plaat daar vervolgens op kan worden aangebracht. Op de bodem van de oven zijn enkele cirkelvormige profielen aanwezig; het profiel met de grootste diameter dient voor de indicatieve plaatsing van de pizzaplaat.

### 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.



## 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 de utilizarla libere el fondo del horno de eventuales accesorios y seguidamente apoye en él la placa para pizza. En el fondo del horno se encuentran algunos perfilados circulares de los cuales el de diámetro 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.



# CHAPA PARA PIZZA

## 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 do forno eventuais acessórios e coloque em seguida a chapa para pizza. No fundo do forno encontram-se presentes algumas arestas circulares onde aquela com diâmetro maior serve para colocar, a título indicativo, a chapa para pizza.

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

1. Pré-aqueça o forno com a função  ou  ou , 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 (sandes, 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.





## 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 glaskeramikhållar 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 ugnens botten och därefter lägga stenen på botten. På ugnens botten finns några cirkelformade 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.



# 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 пиццы. Перемещайте плитку, соблюдая соответствующие меры предосторожности.

Перед применением освободите нижняя часть печи от установленных на ней аксессуаров и поместите плитку для пиццы. На основании печи расположены фасонные круглые элементы. Элементы с наибольшим диаметром указывают место для установки плитки.

### 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).



## DA Anvendelse







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

- Brug ikke pizzapladen på anden måde end den angivne. Pizzapladen 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.
- Pladen 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 ovnens bund, og derefter sætte pizzapladen på den. På ovnens bund findes cirkelformede formpresninger, hvoraf den med den største diameter kan anvendes som reference, når man indsætter pizzapladen.

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



913531242/B