



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. 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 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 stone 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 stone 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 stone. There are some circular contours on the bottom of the oven; the widest one serves as a reference for positioning of the pizza stone.

Cooking pizzas, flatbreads, rolls etc.

1. Preheat the oven using the  or  function, or else the  or  function, with the pizza stone 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 stone 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 stone which are not only unsightly, but may reduce its effectiveness.

Cleaning and maintenance



Improper use

Danger of burns

- Wait for the pizza stone 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 stone 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 pierre 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 pierre dans des fours à gaz, des fours à micro-ondes et des fours à vapeur.
- La pierre 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 pierre à pizza. La sole du four présente différents emboutissages circulaires comme l'emboutissage dont le diamètre indique l'endroit où positionner approximativement la pierre à pizza.

Cuisson de pizzas, de fougasses, de sandwiches, etc.

1. Préchauffez le four avec la fonction  ou  ou bien  ou , avec la pierre 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, sandwiches, etc.) du four.



Après différentes utilisations, un léger brunissement peut se vérifier sur la pierre 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 pierre à pizza.

Nettoyage et entretien



Utilisation impropre Danger de brûlures

- Attendez le refroidissement de la pierre 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 pierre à pizza soit complètement sèche (environ 1 heure) avant de la réutiliser.



DE Gebrauch







Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Verbrennungen und Schäden an den Oberflächen

- Den Pizzastein nur in der beschriebenen Weise verwenden. Er darf zum Beispiel nicht auf Gas- oder Glaskeramikkochfeldern oder in Backöfen verwendet werden, bei denen seine Verwendung nicht vorgesehen ist.
- Nicht in Gas-, Mikrowellen- und Dampfbacköfen verwenden.
- Der Stein bleibt noch lange nach Beendigung des Garvorgangs heiß. Beim Handhaben des Steins immer Vorsicht walten lassen.

Vor der Benutzung nehmen Sie eventuelles Zubehör aus dem Backofen und legen Sie den Stein auf den Backofenboden. Auf dem Backofenboden sind verschiedene Kreise eingestanzt; der Kreis mit dem größten Durchmesser dient zum Auflegen des Pizzasteins.

Backen von Pizzen, Teigfladen, Brötchen,...

1. Den Backofen in der Funktion  oder  oder auch  oder  vorheizen und den Stein 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 der Stein eine leicht bräunliche Farbe annehmen, die seine 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 des Pizzasteins negativ beeinträchtigen könnten.

Reinigung und Wartung



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Vor der Reinigung den Pizzastein 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 der Stein 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 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 piedra 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 piedra 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 piedra 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 piedra para pizza.

Cocción de pizza, fajitas, bollos...

1. Precaliente el horno con la función  o  o bien  o , con la piedra 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 piedra 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 piedra para pizza.

Limpieza y mantenimiento



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Espere a que se enfríe la piedra 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 piedra 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 pedra 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 pedra 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 pedra para pizza. No fundo do forno encontram-se presentes algumas arestas circulares onde aquela com diâmetro maior serve para colocar, a título indicativo, a pedra para pizza.

Cozedura de pizza, sandes, panikes...

1. Pré-aqueça o forno com a função  o  ou  o , com a pedra 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 pedra, 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 pedra para pizza.

Limpeza e manutenção



Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Aguarde o arrefecimento da pedra 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 pedra para pizza esteja totalmente seca (cerca de 1 hora) antes de voltar a utilizá-la.



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 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).



PL Użytkowanie







Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzenia oraz uszkodzenia powierzchni

- Nie używać kamienia do pizzy w sposób inny, niż opisano. Nie używać go, na przykład, na gazowych lub vitroceramicznych płytach kuchennych albo w nieprzystosowanych piekarnikach.
- Nie używać z piekarnikami gazowymi, kuchenkami mikrofalowymi i piekarnikami parowymi.
- Płyta jest gorąca nawet po upływie wielu minut od zakończenia pieczenia. Obchodzić się z nią ostrożnie.

Przed użyciem usunąć z dna piekarnika ewentualne akcesoria, a następnie położyć na nim kamień do pizzy. Na dnie piekarnika znajduje się kilka okrągłych przetłoczeń. To największe można wykorzystać jako punkt odniesienia dla prawidłowego ustawienia kamienia do pizzy.

Pieczenie pizzy, piadin, panini...

1. Rozgrzać piekarnik na funkcji  lub  albo  lub , z kamieniem w komorze pieczenia.
2. Ustawić termostat na maksymalną możliwą temperaturę.
3. Po zgaśnięciu lampki termostatu włożyć potrawę do piekarnika.
4. Piec przez około 3 – 4 minuty.
5. Po upieczeniu wyjąć pizzę (piadiny, panini...) z piekarnika.



Po kilku użyciach kamień do pizzy może przybrać ciemniejszą barwę, jednak nie zakłóca to w żaden sposób jego działania.



Podany czas pieczenia jest orientacyjny, ponieważ zależy od używanego produktu i osobistych preferencji smakowych.



Gdyby zamierzano doprawić pizzę oliwą, zaleca się zrobić to dopiero po wyjęciu jej z piekarnika, aby uniknąć ewentualnych plam na kamieniu do pizzy, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na jego wygląd i działanie.

Czyszczenie i konserwacja



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń





- Począć na ostygnięcie kamienia do pizzy przed przystąpieniem do jego czyszczenia.
- Stosować ciepłą wodę i nieściernie gąbki.
- Nie myć w zmywarce.
- Nie stosować agresywnych detergentów.
- Począć, aż kamień do pizzy będzie całkowicie suchy (około 1 godziny) przed ponownym użyciem go.

**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 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.



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 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 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.



F Käyttö







Väärä käyttö Palovammojen ja pintavaurioiden vaara

- Älä käytä pizzalevyä sille kuvatusta käytöstä poikkeavalla tavalla. Älä käytä sitä esimerkiksi kaasuliesillä tai lasikeraamisilla keittotasolla tai uuneissa, joissa ei ole valmiutta kyseiseen käyttöön.
- Sitä voidaan käyttää kaikissa Smegin uuneissa, lukuun ottamatta kaasuuunit, mikroaaltouunit ja höyryuunit.
- Levy pysyy kuumana useita minutteja paistojen jälkeen. Varmista että sitä liikutetaan varovaisesti.

Ennen käyttöä, ota uunin pohjalla olevat mahdolliset lisävarusteet pois ja aseta sinne pizzalevy. Uunin pohjalla on joitakin pyöreitä uria, joista halkaisijaltaan suurempi on hyödyllinen pizzalevyn asemointiin 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. Odota noin 3-4 minuuttia paistoa varten ja ota pizza (piadina, sämpylät..) sitten pois uunista.



Useiden käyttökertojen jälkeen levyn väri voi muuttua kevyesti ruskeammaksi. Tämä ei kuitenkaan heikennä levyn ominaisuuksia.



Paistojat 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.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Älä pese astianpesukoneessa.
- Odota, että pizzalevy on kuivunut kokonaan (noin 1 tunti) ennen sen uudelleenkäyttöä.



NO Bruk







Feilaktig bruk Palovammojen ja pintavaurioiden vaara

- Ikke bruk pizzasteinen på andre måter enn beskrevet, for eksempel på gasstopper eller glasskeramiske platetopper eller på ovner som ikke er laget for denne.
- Den kan brukes i alle Smeg-ovner, bortsett fra gassovner, mikrobølgeovner og dampovner.
- Steinen er veldig varm flere minutter etter at tilberedningen er ferdig. Vær forsiktig når du tar på den.

Før bruk må du fjerne eventuelt annet tilbehør fra bunnen av ovnen og deretter sette på plass pizzasteinen. I bunnen av ovnen er det noen runde spor, hvorav det med størst diameter er nyttig som referanse for plassering av pizzasteinen.

Tilberedning av pizza, piadine, panini...

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. Vent i cirka 3-4 minutter for tilberedningen, og ta deretter pizzaen (piadine, panini...) ut av ovnen.



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.

Puhdistus ja hoito



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 slipende eller etsende rengjøringsmidler.
- Vent til pizzasteinen er helt tørr (cirka 1 time) før du bruker den på nytt.



914779042/A