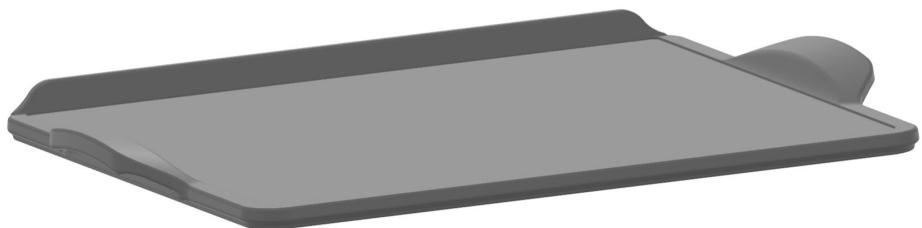


Miele

HBS 70



M.-Nr. 11 974 950

de-DE	4
en-AU, NZ	8
nl-BE	12
fr-BE	16
bg-BG	20
de-CH	24
fr-CH	28
it-CH	32
zh-CN	36
cs-CZ	40
da-DK	44
et-EE	48
es-ES	52
fi-FI	56
fr-FR	60
en-GB	64
el-GR	68
zh-HK	72
hr-HR	76
hu-HU	80
it-IT	84
ja-JP	88
ko-KR	92

lt-LT	96
lv-LV	100
nl-NL	104
no-NO	108
pl-PL	112
pt-PT	116
sr-RS	120
ro-RO	124
ru-RU	128
sv-SE	132
sl-SI	136
sk-SK	140
tr-TR	144
uk-UA	148
ar-SA	152

Mit dem Gourmet-Backstein erzielen Sie optimale Backergebnisse bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnlichem.

Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik.

Keramik kann durch Stöße beschädigt werden.

Stellen Sie den Backstein nicht mit Schwung auf harten Oberflächen ab und stoßen Sie den Backstein nicht an harte Kanten.

Mit Ausnahme der Unterseite ist der Backstein glasiert. In der Glasur können fertigungsbedingt kleine Unebenheiten und Haarrisse auftreten, die weder den Gebrauchsnutzen noch die Qualität beeinflussen. Legen Sie den Backstein nicht auf kratzempfindliche Oberflächen, wie z. B. Arbeitsfläche und Glaskeramik-Kochfeld.

Der Backstein wird mit dem Rand nach hinten auf dem Rost in den Garraum eingesetzt. Der Rand erleichtert das Auflegen und Herausnehmen des Backgutes. Das Gebäck kann nicht hinter den Backstein rutschen und die Rückwand wird vor Verschmutzung geschützt.

Vor dem Backen muss der Backstein vorgeheizt werden. Nur so erreicht der Backstein die optimale Temperatur, mit der eine krosse Gebäckunterseite erzielt wird.

Zum Auflegen und Herunternehmen des Backgutes liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

Gourmet-Backstein verwenden

Der Backstein ist nicht mikrowellentauglich. In Betriebsarten mit Mikrowelle kann der Backstein zerstört werden und den Backofen beschädigen.

Verwenden Sie den Backstein ausschließlich in der Betriebsart Ober-/Unterhitze .

Tipp: Bereiten Sie das Backgut während der Vorheizzeit des Backsteins zu.

- Bereiten Sie das Backgut entsprechend der Rezeptangaben vor.
- Legen Sie den Backstein mit dem Rand nach hinten auf den Rost und setzen Sie den Rost in Ebene 1 oder 2 ein.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze .
- Stellen Sie eine Temperatur zwischen 200 °C und 250 °C ein.

Tipps

- Wenn der Temperaturbereich in der Betriebsart Ober-/Unterhitze  nicht bis 250 °C einstellbar ist, stellen Sie je nach Backgut die maximale Temperatur ein und verlängern Sie die Garzeit entsprechend.
- Je dünner der Teig ist, desto höher sollte die eingestellte Temperatur sein.

- Heizen Sie den Backstein 30 Minuten vor.
- Geben Sie das Backgut mit dem Holzschieber auf den Backstein.
- Orientieren Sie sich an den Empfehlungen im Kapitel „Temperatur und Backzeit“.
- Entnehmen Sie das fertige Backgut mit dem Holzschieber.

Zerteilen Sie das Backgut nicht auf dem Holzschieber, da er nicht schnittbeständig ist.

 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Backstein wird im Betrieb heiß und speichert die Hitze.

Sie können sich am Backstein verbrennen.

Lassen Sie den Backstein vor der Reinigung von Hand erst im Garraum abkühlen.

Wenn Sie den heißen Backstein aus dem Garraum herausnehmen wollen, ziehen Sie Topfhandschuhe an.

- Sie können den Backstein zum Abkühlen auch auf ein Holzbrett, einen Korkuntersetzer oder ein Tuch legen. Die Unterlage sollte der Fläche des Backsteins entsprechen und von ausreichender Stärke sein, um die darunter liegende Oberfläche vor der Hitze zu schützen.

Temperatur und Backzeit

Die folgenden Angaben sind Empfehlungen und können Anhaltspunkte bei der Zubereitung eigener Rezepte bieten.

Je nach Rezept können Temperatur und Backzeit variieren. Ermitteln Sie daher die optimalen Einstellungen für Ihr Rezept im praktischen Gebrauch.

Backgut	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Flammkuchen	250	12–14
Zwiebelkuchen	230	12–15
Foccachia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Temperatur, ⌚ Backzeit

Zeit für den Temperaturausgleich

Der Backstein kann durch Temperaturunterschiede beschädigt werden. Heizen Sie den Backstein zwischen mehreren aufeinander folgenden Garvorgängen immer auf, um wieder die optimale Temperatur zu erreichen.

Der Backstein kühlt durch das Auflegen des Backgutes relativ stark ab. Wenn Sie z. B. mehrere Pizzen nacheinander backen wollen, heizen Sie den Backstein zwischen den einzelnen Garvorgängen immer wieder für 5–10 Minuten auf.

Insbesondere für das krosse Abbacken des Pizzabodens ist es vorteilhaft, wenn der Backstein beim Auflegen des nächsten Backgutes wieder möglichst heiß ist.

de-DE - Gourmet-Backstein

Tipps

- Bestreuen Sie den Holzschieber gut mit Mehl oder Weizengrieß, bevor Sie den ausgerollten Teig darauf legen. Durch Weizengrieß wird die Unterseite des Gebäcks besonders kross. Beladen Sie anschließend den Teig.
- Legen Sie den ausgerollten Teig erst kurz bevor das Backgut in den Ofen geschoben werden soll auf den Holzschieber. Die unbehandelte Oberfläche des Schiebers zieht Feuchtigkeit aus dem Teig. Dadurch können auch das Mehl oder der Grieß feucht werden. Das Backgut haftet dann am Holzschieber an und löst sich beim Einschieben nicht.
- Bei Backgut mit kurzer Backzeit von ca. 10 Minuten können Sie den Backofen nach der Hälfte der Backzeit ausschalten. Die Restwärme reicht zum Fertiggaren aus. Bei Backgut mit längerer Backzeit können Sie nach dem Auflegen des Backgutes die Temperatur um 30–40 °C reduzieren.
- Um bei Tarte und Pizza ein Durchweichen und Anhaften des Teiges zu vermeiden, empfehlen wir, die entsprechende Teigmenge erst unmittelbar vor dem Backen auszurollen und zu belegen. Dann die vorbereitete Pizza, Tarte oder Quiche sofort mit Hilfe des Holzschiebers auf den Backstein geben und backen.
- Der Backstein eignet sich besonders gut zum Backen von frisch vorbereiteter Pizza, Quiche oder Tarte. Möchten Sie dennoch in Ausnahmefällen eine Tiefkühlpizza auf dem Backstein backen, beachten Sie, dass zwischen Pizzaboden und heißem Backstein große Temperaturunterschiede bestehen. Um Schäden zu vermeiden, backen Sie nicht mehrere Tiefkühlpizzen nacheinander.
- Sie können den Backstein auch als Warmhalteplatte oder Kühlplatte beim Servieren von Speisen einsetzen. Zum Warmhalten erhitzen Sie den Backstein 30 Minuten auf die gewünschte Temperatur und legen ihn dann auf eine Holz- oder Korkunterlage. Stellen Sie ausschließlich hitzebeständige Gefäße auf den heißen Backstein. Zum Kühlen können Sie den Backstein in den Kühl- oder Gefrierschrank legen.

Reinigung und Pflege

Erstmalig reinigen

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien.
- Reinigen Sie den Backstein und den Holzschieber mit warmem Wasser und Handspülmittel.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem sauberen Tuch.

Backstein nach der Verwendung reinigen

 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Der Backstein wird im Betrieb heiß und speichert die Hitze.

Sie können sich am Backstein verbrennen.

Lassen Sie den Backstein vor der Reinigung von Hand erst im Garraum abkühlen.

Große Temperaturunterschiede können den Backstein beschädigen.

Stellen Sie den heißen Backstein nicht auf kalte Oberflächen wie z. B. Fliesen oder Stein.

Reinigen Sie den heißen Backstein nicht mit kaltem Wasser.

Wenn der Backstein in der Geschirrspülmaschine oder mit Pyrolyse gereinigt wird, kann er beschädigt werden.

Reinigen Sie den Backstein ausschließlich von Hand mit warmem Wasser und Handspülmittel.

Die Glasur auf dem Backstein erleichtert die Reinigung.

- Reinigen Sie den Backstein mit warmem Wasser und Handspülmittel.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem sauberen Tuch.

Tipps

- Festgebackene Rückstände entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber oder nach vorherigem Einweichen. Sie können den Backstein in heißem Wasser einweichen und zusätzlich weißen Essig in das Einweichwasser geben. Da die Unterseite nicht glasiert ist, können Fett oder Belag, wie Tomatensauce, deutliche Verfärbungen hinterlassen.
- Matte Stellen, z. B. Fettspritzer von Käse, können Sie mit Scheuermilch entfernen.

Holzschieber nach der Verwendung reinigen

Wenn der Holzschieber in der Geschirrspülmaschine gereinigt wird oder lange im Wasser liegt, wird er beschädigt. Das Holz weicht auf und verformt sich.

Reinigen Sie den Holzschieber durch kurzes Abspülen, und trocknen Sie ihn anschließend ab.

Da der Holzschieber aus unbehandeltem Holz besteht, können Fett oder Belag, wie Tomatensauce, deutliche Verfärbungen hinterlassen.

en-AU, NZ - Gourmet baking stone

The Gourmet baking stone is ideal for dishes which need a well baked base such as pizza, quiche, bread, bread rolls and savoury snacks.

The baking stone is made from heat-retaining fireclay.

The fireclay can be damaged by impact.

Do not bang the baking stone down onto hard surfaces or bump it against hard edges.

Apart from the underside, the baking stone is glazed. The glazing process can give rise to small irregularities and hairline cracks, which do not affect the possibilities for use or quality of the product. Do not place the baking stone on surfaces that are susceptible to scratches, such as worktops and ceramic glass cooktops.

The baking stone is placed on the rack in the oven compartment with the raised edge at the back. The raised edge makes it easier to place the baked goods onto the baking stone and to remove them. The baked goods cannot slide behind the baking stone and the rear wall of the oven is protected against soiling.

Before baking, the baking stone must be pre-heated. This is to ensure that the baking stone reaches the optimum temperature required for achieving a crusty base on baked goods.

A paddle made of untreated wood is supplied with the baking stone for placing food on it and taking it off.

Using the Gourmet baking stone

The baking stone is not microwave-safe. The baking stone can suffer damage or damage the oven if used with microwave operating modes. Only use the baking stone with the Conventional Heat function .

Useful tip: Prepare the food to be baked while the baking stone is pre-heating.

- Prepare the food according to the instructions in the recipe.
- Place the baking stone with the raised edge to the back onto the rack and place the rack on shelf level 1 or 2.
- Select Conventional Heat .
- Set the temperature between 200 °C and 250 °C.

Useful tips

- If the temperature range with Conventional Heat  cannot be set to 250 °C, set the maximum temperature depending on the food and extend the cooking duration accordingly.
- The thinner the dough, the higher the temperature setting must be.

en-AU, NZ - Gourmet baking stone

- Pre-heat the baking stone for 30 minutes.
- Use the wooden paddle to slide the food onto the baking stone.
- Follow the recommendations under "Temperature and baking duration".
- Once the food is baked, use the wooden paddle to remove it.

Do not cut the food into portions whilst it is on the wooden paddle, as this is susceptible to damage from sharp knives etc.

 Risk of injury caused by hot surfaces.

The baking stone gets hot during operation and stores the heat. You can burn yourself on the baking stone.

Allow the baking stone to cool down in the oven compartment before cleaning it by hand.

Use oven gloves to remove the hot baking stone from the oven compartment.

- You can also place the baking stone on a wooden board, cork trivet or cloth to cool down. This board, trivet or cloth should be at least the same size as the baking stone and thick enough to protect the underlying surface from the heat.

Temperature and baking duration

The following recommendations can be used as a guide for your own recipes.

Depending on the recipe, the temperature and baking duration may vary. As you use the baking stone, you will get to know which settings suit your recipes best.

Food	🌡 [°C]	⌚ [min.]
Pizza	250	8–12
Tarte flambée	250	12–14
Onion tart	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Temperature, ⌚ baking duration

Time for temperature equalisation

The baking stone can be damaged by differences in temperature. Always reheat the baking stone between several successive cooking processes to reach the ideal temperature again.

The baking stone cools down relatively quickly when food is placed on it. When batch-baking, e.g. pizzas, you need to let the baking stone heat up for about 5–10 minutes between each cooking process.

It is particularly important for the baking stone to be as hot as possible when pizza is placed on it to ensure that the base gets a nice crust.

en-AU, NZ - Gourmet baking stone

Useful tips

- Before you place the rolled-out dough on the wooden paddle, dust the paddle well with flour or semolina. Using semolina makes the base of the food particularly crispy. Then top the dough.
- Place the rolled-out dough on the wooden paddle just before you need to put it in the oven. Otherwise the untreated surface of the paddle will absorb moisture from the dough. This can also make the flour or semolina moist. The food will then stick to the wooden paddle and will not come loose when pushed onto the stone.
- With food that takes 10 minutes or less to bake, you can switch the oven off halfway through the baking duration. The residual heat will be sufficient for baking. With food that takes longer to bake, you can reduce the oven temperature by 30–40 °C after placing the food in the oven.
- When baking tarts and pizzas, roll out and top the right amount of dough just before baking to prevent the dough from becoming soggy and sticking to the paddle. Then use the wooden paddle to place the prepared pizza, tart or quiche onto the baking stone and bake.
- The baking stone is ideal for baking freshly prepared pizzas, quiches and tarts. If you want to bake a frozen pizza on the baking stone, note that there are large differences in temperature between the pizza base and the hot baking stone. To avoid damage, do not bake several frozen pizzas in succession.
- You can also use the baking stone as a hot plate or cooling plate when serving food. To keep food warm, heat the baking stone to the required temperature for 30 minutes and then place it on a wooden or cork trivet. Place only heat-resistant cookware on the hot baking stone. To cool the baking stone, you can put it in the refrigerator or freezer.

Cleaning and care

Cleaning for the first time

- Remove any adhesive labels or protective films.
- Clean the baking stone and the wooden paddle with warm water and washing-up liquid.
- Dry all surfaces with a clean cloth.

Cleaning the baking stone after use

 Risk of injury caused by hot surfaces.

The baking stone gets hot during operation and stores the heat.

You can burn yourself on the baking stone.

Allow the baking stone to cool down in the oven compartment before cleaning it by hand.

Large differences in temperature can damage the baking stone.

Do not place the hot baking stone on cold surfaces such as tiles or stone.

Do not clean the hot baking stone in cold water.

The baking stone may be damaged if it is cleaned in the dishwasher or with a pyrolytic cleaning process.

Only clean the baking stone by hand with warm water and washing-up liquid.

The baking stone is glazed to make cleaning easier.

- Clean the baking stone with warm water and washing-up liquid.
- Dry all surfaces with a clean cloth.

Useful tips

- It is best to remove baked-on residues with a glass scraper or after soaking. You can soak the baking stone in hot water with some white vinegar. Because the underside is not glazed, oils or toppings such as tomato sauce can leave noticeable discolouration.
- Matte areas, caused by the oils in cheese, for example, can be removed using a suitable cream cleaner.

Cleaning the wooden paddle after use

Do not clean the wooden paddle in the dishwasher or leave it in water for a long time as this will damage it. This would cause the wood to swell and warp.

Clean the wooden paddle by rinsing it briefly and then dry it.

Because the wooden paddle is made from untreated wood, it can suffer noticeable discolouration from oils and toppings such as tomato sauce.

nl-BE - Gourmetsteen

Met de gourmetsteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes en hartig gebak en dergelijke.

De gourmetsteen is van vuurvaste keramiek.

Keramiek kan door stoten beschadigd raken.

Plaats de gourmetsteen niet met een grote zwaai op harde oppervlakken en stoot de steen niet tegen harde randen.

De gourmetsteen heeft een glazuurlaag, behalve aan de onderkant. In het glazuur kunnen door fabricage kleine oneffenheden en haarscheurtjes voorkomen. Deze beïnvloeden het functioneren en de kwaliteit van de gourmetsteen niet. Leg de gourmetsteen niet op krasgevoelige oppervlakken zoals werkbladen en keramische kookplaten.

De gourmetsteen wordt met de rand naar achteren op de rooster in de ovenruimte gezet. De rand maakt het gemakkelijker om de bakwaren te plaatsen en te verwijderen. De bakwaren kunnen niet achter de gourmetsteen glijden en de achterwand wordt niet vuil.

Voor het bakken moet de gourmetsteen voorverwarmd worden. Alleen dan bereikt de gourmetsteen de temperatuur die nodig is voor een krokante bodem.

Bij de gourmetsteen hoort een spatel van onbehandeld hout waarmee u de gerechten op de steen legt en na afloop weer verwijdert.

Gourmetsteen gebruiken

De gourmetsteen is niet geschikt voor de microgolfoven. Bij functies met microgolfoven kan de gourmetsteen beschadigd raken en daarbij ook de oven beschadigen.

Gebruik de gourmetsteen uitsluitend met de functie Boven-/Onderwarmte

Tip: Tijdens het voorverwarmen van de steen kunt u het te bakken voedsel voorbereiden.

- Bereid het te bakken voedsel volgens het recept voor.
- Leg de gourmetsteen met de rand naar achteren op de rooster en plaats hem op niveau 1 of 2 in de oven.
- Kies de ovenfunctie Boven-/onderwarmte
- Stel een temperatuur tussen 200 °C en 250 °C in.

Tips

- Wanneer u de temperatuur in de functie Boven-/onderwarmte niet tot 250 °C kan instellen, stel dan, afhankelijk van het te bakken voedsel, de maximale temperatuur in en verleng de bereidingstijd dienovereenkomstig.
- Hoe dunner het deeg is, des te hoger u de temperatuur moet instellen.

- Verwarm de gourmetsteen 30 minuten voor.
- Plaats het voedsel met de houten spatel op de gourmetsteen.
- Houd u aan de aanbevelingen in het hoofdstuk "Temperatuur en baktijd".
- Haal het voedsel na de bereiding met de spatel van de gourmetsteen.

Snijd het voedsel niet op de spatel.
Deze is niet bestand tegen hitte.

 **Gevaar voor letsel door heet oppervlak.**

De gourmetsteen wordt tijdens het gebruik heet en slaat de warmte op. U kunt zich aan de gourmetsteen branden.

Laat de gourmetsteen eerst in de ovenruimte afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

Draag ovenwanten wanneer u de hete gourmetsteen uit de oven wilt halen.

- Voor het afkoelen kunt u de gourmetsteen ook op een houten plank, kurken onderzetter of doek leggen. De onderlaag moet even groot zijn als het oppervlak van de gourmetsteen en sterk genoeg zijn om het oppervlak daaronder tegen hitte te beschermen.

Temperatuur en baktijd

Onderstaande aanbevelingen kunnen u helpen bij het bereiden van eigen recepten.

Per recept kunnen de temperatuur en baktijd verschillen. In de praktijk zal u al gauw weten welke instellingen voor uw recept de beste zijn voor u.

Product	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Flammkuchen	250	12–14
Uienbrood	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanada's	200	15–18

🌡 Temperatuur, ⌚ Baktijd

Tijd voor het op temperatuur brengen

De gourmetsteen kan door temperatuurverschillen beschadigd raken. Warm de gourmetsteen tussen meerdere na elkaar volgende bereidingen steeds op, om weer de optimale temperatuur te bereiken.

De gourmetsteen koelt relatief sterk af door het plaatsen van het gerecht. Als u bijvoorbeeld meerdere pizza's achter elkaar wilt bakken, warm dan de gourmetsteen tussen de afzonderlijke bereidingen steeds 5–10 minuten op.

Bovendien is het voor het afbakken van pizzabodem het best dat de steen steeds zo heet mogelijk is.

nl-BE - Gourmetsteen

Tips

- Bestrooi de houten spatel goed met bloem of tarwegriesmeel, voordat u het uitgerolde deeg erop legt. Dankzij de tarwegriesmeel wordt de onderkant van het gerecht heerlijk krokant. Plaats vervolgens de ingrediënten op het deeg.
- Leg het uitgerolde deeg op de houten spatel kort voordat u het gerecht in de oven schuift. Het onbehandelde oppervlak van de spatel onttrekt vocht uit het deeg. Daardoor kan ook de bloem of het griesmeel vochtig worden. Het gerecht kleeft dan aan de houten spatel en komt dan niet los als het in de oven geplaatst wordt.
- Als de baktijd maximaal ca. 10 minuten bedraagt, kunt u de oven na de helft van de baktijd uitschakelen. De restwarmte is voldoende om de bereiding te voltooien. Bij gerechten met een langere baktijd kunt u de temperatuur, nadat u het gerecht in de oven geplaatst heeft, met 30–40 °C verlagen.
- Om te voorkomen dat het deeg van taarten en pizza's doorweekt raakt en kleverig wordt, adviseren wij u het deeg pas vlak voor het bakken uit te rollen en te beleggen. Plaats de pizza, de taart of de quiche daarna met de houten spatel op de gourmetsteen en bak het gerecht.
- De gourmetsteen is ideaal voor het bakken van versgemaakte pizza's, quiches of taarten. Wilt u bij uitzondering een diepvriespizza op de gourmetsteen bakken, houd dan rekening met het grote temperatuurverschil tussen de pizza en de hete steen. Bak niet meerdere diepvriespizza's achter elkaar om beschadiging van de gourmetsteen te voorkomen.
- U kunt de gourmetsteen ook gebruiken als warmhoudplaat of koelplaat bij het serveren van gerechten. Voor het warmhouden verwarmt u de gourmetsteen 30 minuten op de gewenste temperatuur en legt u hem vervolgens op een houten of kurken onderlaag. Plaats uitsluitend hittebestendig vaatwerk op de hete gourmetsteen. Voor het koelen kunt u de gourmetsteen in de koelkast of vriezer leggen.

Reiniging en onderhoud

Voor de eerste keer reinigen

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie.
- Reinig de gourmetsteen en de houten spatel met warm water en afwasmiddel.
- Wrijf alles daarna met een schone doek droog.

Gourmetsteen na gebruik reinigen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De gourmetsteen wordt tijdens het gebruik heet en slaat de warmte op. U kunt zich aan de gourmetsteen branden.

Laat de gourmetsteen eerst in de ovenruimte afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

De gourmetsteen kan door grote temperatuurverschillen beschadigd raken.

Plaats de hete gourmetsteen niet op koude oppervlakken als tegels of steen.

Reinig de hete gourmetsteen niet met koud water.

Als de gourmetsteen in de vaatwasser of met de pyrolysefunctie van uw oven gereinigd wordt, kan hij beschadigd raken.

Reinig de gourmetsteen uitsluitend met de hand met warm water en afwasmiddel.

Door het glazuur op de steen is de reiniging zeer eenvoudig.

- Reinig de gourmetsteen met warm water en afwasmiddel.
- Wrijf alles daarna met een schone doek droog.

Tips

- Vastzittende verontreinigingen kunt u het beste verwijderen met een glasschraaper of nadat u de gourmetsteen ingeweekt heeft. U kunt de gourmetsteen in heet water inweken waaraan u witte azijn toegevoegd heeft. Omdat de onderkant niet geenglazuurd is, kunnen vet, sauzen en dergelijke duidelijke verkleuringen veroorzaken.
- Doffe plekken, zoals vetspatten van kaas, kunt u verwijderen met vloeibaar schuurmiddel.

Houten spatel na gebruik reinigen

Als de houten spatel in de vaatwasser gereinigd wordt of lang in het water ligt, raakt deze beschadigd. Het hout verweekt en vervormt.

Reinig de houten spatel door deze af te spoelen en droog de spatel daarna weer af.

Omdat het hout van de spatel onbehandeld is, kunnen vet, sauzen en dergelijke duidelijke verkleuringen veroorzaken.

La pierre Gourmet vous permet d'obtenir des résultats de cuisson parfaits des plats à fond croustillant, comme les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres.

La pierre est en céramique réfractaire.

La céramique peut être endommagée en cas de choc.

Ne posez pas la pierre brusquement sur des surfaces dures et ne la cognez pas sur des arêtes dures.

La pierre est émaillée, à l'exception de sa face inférieure. L'émaillage peut comporter de petites irrégularités et des micro-fissures du fait de la fabrication, mais elles n'altèrent ni la fonctionnalité, ni la qualité du produit. Ne posez pas la pierre sur des surfaces susceptibles de rayer comme les plans de travail ou les plans de cuisson en vitrocéramique.

La pierre doit être placée avec le rebord vers l'arrière sur la grille dans l'enceinte de cuisson. Le rebord facilite le placement et le retrait des aliments. Le plat cuisiné ne peut pas glisser derrière la pierre et la paroi arrière est ainsi protégée contre les salissures.

La pierre doit être préchauffée avant la cuisson. Seul le préchauffage permet à la pierre d'atteindre la température optimale et d'obtenir ainsi un plat au dessous croustillant.

Pour positionner et retirer les aliments, une pelle en bois non traité est fournie.

Utilisation de la pierre

La pierre n'est pas adaptée au micro-ondes. En mode micro-ondes, la pierre peut se détériorer et endommager le four.

Utilisez la pierre uniquement avec le mode de cuisson Chaleur sole-voûte .

Remarque : Préparez les aliments à cuire pendant la durée de préchauffage de la pierre.

- Préparez les aliments conformément aux instructions de la recette.
- Positionnez la pierre avec le rebord vers l'arrière sur la grille et placez la grille au niveau 1 ou 2 en partant du bas.
- Choisissez le mode Chaleur sole-voûte .
- Réglez une température comprise entre 200 °C et 250 °C.

Conseils

- Si la plage de température en mode Chaleur sole-voûte  ne permet pas un réglage jusqu'à 250 °C, réglez la température maximale en fonction des aliments et prolongez le temps de cuisson en conséquence.
- Plus la pâte est fine, plus la température réglée doit être élevée.

- Préchauffez la pierre pendant 30 minutes.
- Placez les aliments à cuire sur la pierre avec la pelle en bois.
- Reportez-vous aux recommandations données au chapitre "Température et temps de cuisson".
- Retirez les aliments avec la pelle en bois après la cuisson.

Ne découpez pas les aliments sur la pelle en bois car elle n'est pas prévue à cet effet.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

La pierre devient très chaude lors de la cuisson et retient la chaleur.

Vous risquez de vous brûler au contact de la pierre.

Attendez que la pierre ait refroidi dans l'enceinte avant de la nettoyer à la main.

Si vous souhaitez sortir la pierre de l'enceinte de cuisson, utilisez des maniques.

- Pour qu'elle refroidisse, vous pouvez poser la pierre sur une planche en bois, un dessous de plat en liège ou sur un torchon. Le support utilisé doit correspondre à la surface de la pierre et présenter une épaisseur suffisante pour protéger la surface du dessous de la chaleur.

Température et temps de cuisson

Les indications suivantes sont fournies à titre de recommandations et peuvent servir de repères lors de la préparation de vos propres recettes.

La température et le temps de cuisson peuvent varier en fonction de la recette. Avec l'expérience, vous pourrez déterminer les réglages les plus appropriés pour votre recette.

Aliment	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Tarte flambée	250	12–14
Tarte à l'oignon	230	12–15
Foccachia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Température, ⌚ Temps de cuisson

Durée d'équilibrage de la température

La pierre peut être endommagée par des différences de température.

Chauffez toujours la pierre entre plusieurs cuissons successives pour atteindre à nouveau la température optimale.

Le fait de déposer des aliments sur la pierre refroidit cette dernière de manière non négligeable. Si, par exemple, vous souhaitez cuire plusieurs pizzas les unes après les autres, chauffez la pierre une nouvelle fois pendant 5 à 10 minutes environ entre les différentes cuissons.

La cuisson croustillante du fond d'une pizza notamment sera plus efficace si la pierre a chauffé à nouveau lors de la pose de la pizza suivante.

Conseils

- Saupoudrez la pelle en bois de farine ou de semoule de blé avant d'y poser la pâte déroulée. La semoule de blé permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Ensuite, garnissez la pâte.
- Déposez la pâte déroulée sur la pelle en bois juste avant d'enfourner. La surface non traitée de la pelle absorbe l'humidité de la pâte. La farine et la semoule de blé peuvent donc aussi devenir humide. Les aliments adhèrent ainsi à la pelle en bois et ne se détachent pas lorsqu'on les met à cuire.
- Pour les aliments dont le temps de cuisson courts d'environ 10 minutes, vous pouvez arrêter le four à la mi-cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour terminer la cuisson. Dans le cas d'aliments dont le temps de cuisson est plus long, vous pouvez réduire la température de 30 à 40 °C une fois les aliments à cuire déposés.
- Dans le cas de tartes ou de pizzas, nous vous recommandons de dérouler et de déposer la quantité de pâte nécessaire juste avant la cuisson afin d'éviter que la pâte ne ramollisse ou n'adhère. Déposer ensuite la pizza, tarte ou quiche préparée sur la pierre à l'aide de la pelle en bois et faire cuire.
- La pierre est particulièrement adaptée à la cuisson de pizzas, quiches ou tartes fraîchement préparées. Si vous souhaitez cependant cuire exceptionnellement une pizza surgelée sur la pierre, vous devez tenir compte du fait que des différences de température entre le fond de la pizza et la pierre chaude sont importantes. Pour éviter d'endommager la pierre, ne cuisez pas plusieurs pizzas surgelées à la suite.
- Vous pouvez également utiliser la pierre comme plaque de maintien au chaud ou plaque de refroidissement pour servir vos plats. Pour le maintien au chaud, chauffez la pierre 30 minutes à la température souhaitée et posez-la sur un dessous de plat en bois ou en liège. Posez uniquement des récipients résistants à la chaleur sur la pierre chaude. Pour le refroidissement, vous pouvez mettre la pierre au réfrigérateur ou au congélateur.

Nettoyage et entretien

Premier nettoyage

- Enlevez les autocollants ou films de protection éventuels.
- Nettoyez la pierre et la pelle en bois avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon propre.

Nettoyage de la pierre après utilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.
La pierre devient très chaude lors de la cuisson et retient la chaleur.
Vous risquez de vous brûler au contact de la pierre.
Attendez que la pierre ait refroidi dans l'enceinte avant de la nettoyer à la main.

De grandes différences de température peuvent endommager la pierre.
Ne posez pas la pierre chaude sur des surfaces froides comme du carrelage ou de la pierre.
Ne nettoyez pas la pierre chaude avec de l'eau froide.

Un nettoyage au lave-vaisselle ou par pyrolyse peut endommager la pierre.
Nettoyez la pierre uniquement à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

L'émaillage sur la pierre facilite le nettoyage.

- Nettoyez la pierre avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon propre.

Conseils

- Éliminez les restes incrustés, dans l'idéal avec un grattoir pour verre ou après avoir mis la pierre à tremper. Vous pouvez mettre la pierre à tremper dans l'eau chaude et ajouter du vinaigre blanc. Comme la face inférieure n'est pas émaillée, la graisse et les dépôts, comme la sauce tomate, peuvent tacher la pierre.
- Vous pouvez éliminer les taches, par ex. des éclaboussures grasses de fromage, avec de la crème à récurer.

Nettoyage de la pelle en bois après utilisation

Si la pelle en bois est nettoyée au lave-vaisselle ou laissée dans l'eau trop longtemps, elle peut être endommagée. Le bois se ramollit et se déforme.
Lavez la pelle en bois en la rinçant rapidement, puis séchez-la immédiatement.

La pelle en bois étant composée de bois non traité, la graisse ou les garnitures, comme de la sauce tomate, peuvent causer des taches.

С плочата за печене можете да постигнете оптимален резултат по отношение на печива, които трябва да имат хрупкаво запечена долната коричка, като например пица, киш, хляб, хлебчета, пикантни печива или други подобни.

Плочата за печене е изработена от топлоустойчива керамика.

Керамиката може да се повреди при удари.

Не поставяйте плочата за печене със сила върху твърди повърхности и не я удряйте в твърди ръбове.

С изключение на долната страна, плочата за печене е глазирана. В резултат на производствения процес в глазурата могат да се появят малки неравности и пукнатини като косъм, но те не влияят нито на използваемостта, нито на качеството. Не поставяйте плочата за печене на чувствителни на надраскване повърхности, като например работен плот и стъклокерамичен плот.

Плочата за печене се поставя върху решетката в камерата за готовне с ръба назад. Ръбът улеснява поставянето и изваждането на печените изделия. Печеното не може да се изпълзне зад плочата за печене, а задната стена е защитена от замърсяване.

Преди печене плочата за печене трябва предварително да се нагрее. Само така плочата за печене достига оптималната температура, с която се постига хрупкава долната част на печивото.

За поставяне и взимане на печивото е приложена лопатка, направена от необработено дърво.

Използване на плоча за печене-Gourmet

Материалът, от който е изработена плочата за печене, не позволява използване в микровълнова фурна.

При режими на работа с микровълни плочата за печене може да се разрушси и да повреди фурната.

Използвайте плочата за печене само в режим на работа с горно/долно нагряване .

Съвет: Пригответе храната за печене по време на предварителното загряване на плочата за печене.

- Пригответе продукта за печене в съответствие с данните от рецептата.
- Поставете плочата за печене с ръба назад върху решетката и поставете решетката на ниво 1 или 2.
- Изберете работния режим горно/долно нагряване .
- Настройте температурата между 200 °C и 250 °C.

Препоръки

- Ако температурният диапазон в режим на работа с горно/долно нагряване  не може да бъде настроен на 250 °C, задайте максималната температура в зависимост от храната, която ще се пече, и съответно удължете времето за печене.
- Колкото по-тънко е тестото, толкова по-висока трябва да е зададена температура.

- Загрейте предварително плочата за печене 30 минути.
- Поставете продукта за печене с дървената лопатка върху плочата за печене.
- Ориентирайте се по препоръките в глава “Температура и време за печене”.
- Вземете готовия продукт за печене с дървената лопатка.

Не режете храната върху дървената лопатка, тъй като тя не е устойчива на рязане.

 **Опасност от нараняване поради горещи повърхности.**

Плочата за печене се нагрява по време на работа и съхранява топлината.

Можете да се изгорите от плочата за печене.

Преди почистване на ръка оставете плочата за печене първо в камерата за готовене да се охлади. Когато искате да извадите горещата плоча за печене от камерата за готовене, използвайте кухненски ръкавици.

- Можете да поставите плочата за печене за охлаждане върху дървена дъска, коркова подложка или кърпа. Подложката трябва да е равна на площта на плочата за печене и да е с достатъчна дебелина, за да предпазва намиращата се отдолу повърхност от топлината.

Температура и време за печене

Следните данни са препоръки и могат да предложат опорни точки при приготвянето на собствени рецепти.

В зависимост от рецептата температурата и времето за печене могат да варират. Затова определете оптималните настройки за вашата рецепта при практическа употреба.

Печиво	 [°C]	 [min]
Пица	250	8–12
Фламкухен (тарт фламбе)	250	12–14
Пирог с лук	230	12–15
Фокача	220	15–20
Пиде	200	18–20
Емпанади, кнедли	200	15–18

 Температура,  Време за печене

Време за изравняване на температурата

Плочата за печене може да се повреди от температурните разлики. Винаги нагрявайте отново плочата за печене между няколко последователни процеса на готовене, за да достигнете отново оптималната температура.

Плочата за печене се охлажда сравнително силно в резултат от поставянето на материала за печене върху нея. Ако искате да изпечете няколко пици една след друга например, загрявайте плочата за печене всеки път отново за 5–10 минути между отделните процеси на печене.

Особено благоприятно за хрупкавото изпичане на основата на пицата е плочата за печене да е възможно най-гореща, когато върху нея се поставя следващият продукт.

Препоръки

- Поръсете добре дървената лопатка с брашно или пшеничен грис, преди да поставите върху нея разточното тесто. Пшеничният грис прави долната част на печивото особено хрупкова. Накрая поставете останалите съставки върху тестото.
- Поставете разточното тесто върху дървената лопатка малко преди да го сложите във фурната. Необработената повърхност на лопатката извлича влагата от тестото. Това също може да доведе до овлажняване на брашното или гриса. Тогава продуктът залепва за дървената лопатка и не се отделя, когато се вкара за печене.
- При печива с по-кратко време за печене от около 10 минути можете да изключите фурната по средата на времето за печене. Остатъчната топлина е достатъчна за завършване на готвенето. При печива с по-дълго време за печене можете да намалите температурата с 30–40 °C, след като поставите печивото във фурната.
- При пици и тарти, за да предотвратите омекването и залепването на тестото, препоръчваме да разточите и покриете със съставките съответното количество тесто непосредствено преди печене. След това веднага поставете готовата пица, тарта или киш върху плочата за печене с помощта на дървената лопатка и печете.
- Плочата за печене е особено подходяща за печене на прясно приготвена пица, киш или тарта. Ако обаче по изключение желаете да изпечете замразена пица върху плочата за печене, имайте предвид, че между основата на пицата и горещата плоча за печене има големи температурни разлики. За да избегнете повреди, не печете няколко замразени пици една след друга.
- Можете да използвате плочата за печене и за запазване на храната топла или като охлаждаща плоча при сервиране. За да запазите топлината, загрейте плочата за печене за 30 минути до желаната температура и след това я поставете върху дървена или коркова подложка. Върху горещата плоча за печене поставяйте само топлоустойчиви съдове. За охлажддане можете да поставите плочата за печене в хладилника или фризера.

Почистване и поддръжка

Първоначално почистване

- Отстранете евентуално наличните стикери или защитните фолии.
- Почистете плочата за печене и дървената лопатка с топла вода и препарат за миене на ръка.
- Подсушете повърхностите с чиста кърпа.

Почистете плочата за печене след употреба

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Плочата за печене се нагрява по време на работа и съхранява топлината.

Можете да се изгорите от плочата за печене.

Преди почистване на ръка оставете плочата за печене първо в камера за готвене да се охлади.

Големите температурни разлики могат да повредят плочата за печене.

Не поставяйте горещата плоча за печене върху студени повърхности като фаянс или камък.

Не почиствайте горещата плоча за печене със студена вода.

Ако плочата за печене се почиства в съдомиялна машина или с пиролиза, тя може да се повреди.

Почиствайте плочата за печене само на ръка с топла вода и препарат за миене на ръка.

Глазурата върху площата за печене улеснява почистването.

- Почиствайте площата за печене с топла вода и препарат за миене на ръка.
- Подсушете повърхностите с чиста кърпа.

Препоръки

- Отстранявайте загорелите остатъци най-добре със стъргалка за стъкло или след предварително накисване. Можете да накиснете площата за печене в гореща вода и да добавите бял оцет към водата за накисване. Тъй като долната страна не е глазирана, мазнината или заливките, като доматен сос, могат да оставят забележими оцветявания.
- Матовите петна, например пръски мазнина от сирене, могат да бъдат отстранени с почистващо мляко.

Почистете дървената лопатка след употреба

Когато дървената лопатка се почиства в съдомиялна машина или се остави дълго време във вода, тя ще се повреди. Дървото омеква и се деформира.

Почистете дървената лопатка с изплакване за кратко и след това я подсушете.

Тъй като дървената лопатка е от небородена дървесина, мазнината или заливки, като доматен сос, могат да оставят забележими оцветявания.

de-CH - Gourmet-Backstein

Mit dem Gourmet-Backstein erzielen Sie optimale Backergebnisse bei Gerichten, die einen knusprig abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäck oder Ähnliches.

Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik.

Keramik kann durch Stöße beschädigt werden.

Stellen Sie den Backstein nicht mit Schwung auf harten Oberflächen ab und stossen Sie den Backstein nicht an harte Kanten.

Mit Ausnahme der Unterseite ist der Backstein glasiert. In der Glasur können fertigungsbedingt kleine Unebenheiten und Haarrisse auftreten, die weder den Gebrauchsnutzen noch die Qualität beeinflussen. Legen Sie den Backstein nicht auf kratzempfindliche Oberflächen, wie z. B. Arbeitsfläche und Glaskeramik-Kochfeld.

Der Backstein wird mit dem Rand nach hinten auf dem Rost in den Garraum eingesetzt. Der Rand erleichtert das Auflegen und Herausnehmen des Backgutes. Das Gebäck kann nicht hinter den Backstein rutschen und die Rückwand wird vor Verschmutzung geschützt.

Vor dem Backen muss der Backstein vorgeheizt werden. Nur so erreicht der Backstein die optimale Temperatur, mit der eine knusprige Gebäckunterseite erzielt wird.

Zum Auflegen und Herunternehmen des Backgutes liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

Gourmet-Backstein verwenden

Der Backstein ist nicht mikrowellentauglich. In Betriebsarten mit Mikrowelle kann der Backstein zerstört werden und den Backofen beschädigen.

Verwenden Sie den Backstein ausschliesslich in der Betriebsart Ober-/Unterhitze .

Tipp: Bereiten Sie das Backgut während der Vorheizzeit des Backsteins zu.

- Bereiten Sie das Backgut entsprechend den Rezeptangaben vor.
- Legen Sie den Backstein mit dem Rand nach hinten auf den Rost und setzen Sie den Rost in Ebene 1 oder 2 ein.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze .
- Stellen Sie eine Temperatur zwischen 200 °C und 250 °C ein.

Tipps

- Wenn der Temperaturbereich in der Betriebsart Ober-/Unterhitze  nicht bis 250 °C einstellbar ist, stellen Sie je nach Backgut die maximale Temperatur ein und verlängern Sie die Garzeit entsprechend.
- Je dünner der Teig ist, desto höher sollte die eingestellte Temperatur sein.

- Heizen Sie den Backstein 30 Minuten vor.
- Geben Sie das Backgut mit dem Holzschieber auf den Backstein.
- Orientieren Sie sich an den Empfehlungen im Kapitel "Temperatur und Backzeit".
- Entnehmen Sie das fertige Backgut mit dem Holzschieber.

Zerteilen Sie das Backgut nicht auf dem Holzschieber, da er nicht schnittbeständig ist.

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

Der Backstein wird im Betrieb heiss und speichert die Hitze.

Sie können sich am Backstein verbrennen.

Lassen Sie den Backstein vor der Reinigung von Hand erst im Garraum abkühlen.

Wenn Sie den heissen Backstein aus dem Garraum herausnehmen wollen, ziehen Sie Topfhandschuhe an.

- Sie können den Backstein zum Abkühlen auch auf ein Holzbrett, einen Korkuntersetzer oder ein Tuch legen. Die Unterlage sollte der Fläche des Backsteins entsprechen und von ausreichender Stärke sein, um die darunter liegende Oberfläche vor der Hitze zu schützen.

Temperatur und Backzeit

Die folgenden Angaben sind Empfehlungen und können Anhaltspunkte bei der Zubereitung eigener Rezepte bieten.

Je nach Rezept können Temperatur und Backzeit variieren. Ermitteln Sie daher die optimalen Einstellungen für Ihr Rezept im praktischen Gebrauch.

Backgut	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Flammkuchen	250	12–14
Zwiebelkuchen	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Temperatur, ⌚ Backzeit

Zeit für den Temperaturausgleich

Der Backstein kann durch Temperaturunterschiede beschädigt werden.

Heizen Sie den Backstein zwischen mehreren aufeinander folgenden Garvorgängen immer auf, um wieder die optimale Temperatur zu erreichen.

Der Backstein kühlt durch das Auflegen des Backgutes relativ stark ab. Wenn Sie z. B. mehrere Pizzen nacheinander backen wollen, heizen Sie den Backstein zwischen den einzelnen Garvorgängen immer wieder für 5–10 Minuten auf.

Insbesondere für das knusprige Abbauen des Pizzabodens ist es vorteilhaft, wenn der Backstein beim Auflegen des nächsten Backgutes wieder möglichst heiss ist.

Tipps

- Bestreuen Sie den Holzschieber gut mit Mehl oder Weizengriess, bevor Sie den ausgerollten Teig darauf legen. Durch Weizengriess wird die Unterseite des Gebäcks besonders knusprig. Belegen Sie anschliessend den Teig.
- Legen Sie den ausgerollten Teig erst kurz bevor das Backgut in den Ofen geschoben werden soll auf den Holzschieber. Die unbehandelte Oberfläche des Schiebers zieht Feuchtigkeit aus dem Teig. Dadurch können auch das Mehl oder der Griess feucht werden. Das Backgut haftet dann am Holzschieber an und löst sich beim Einschieben nicht.
- Bei Backgut mit kurzer Backzeit von ca. 10 Minuten können Sie den Backofen nach der Hälfte der Backzeit ausschalten. Die Restwärme reicht zum Fertiggaren aus. Bei Backgut mit längerer Backzeit können Sie nach dem Auflegen des Backgutes die Temperatur um 30–40 °C reduzieren.
- Um bei Tarte und Pizza ein Durchweichen und Anhaften des Teiges zu vermeiden, empfehlen wir, die entsprechende Teigmenge erst unmittelbar vor dem Backen auszurollen und zu belegen. Dann die vorbereitete Pizza, Tarte oder Quiche sofort mit Hilfe des Holzschiebers auf den Backstein geben und backen.
- Der Backstein eignet sich besonders gut zum Backen von frisch vorbereiteter Pizza, Quiche oder Tarte. Möchten Sie dennoch in Ausnahmefällen eine Tiefkühlpizza auf dem Backstein backen, beachten Sie, dass zwischen Pizzaboden und heissem Backstein grosse Temperaturunterschiede bestehen. Um Schäden zu vermeiden, backen Sie nicht mehrere Tiefkühlpizzen nacheinander.
- Sie können den Backstein auch als Warmhalteplatte oder Kühlplatte beim Servieren von Speisen einsetzen. Zum Warmhalten erhitzen Sie den Backstein 30 Minuten auf die gewünschte Temperatur und legen ihn dann auf eine Holz- oder Korkunterlage. Stellen Sie ausschliesslich hitzebeständige Gefässe auf den heissen Backstein. Zum Kühlen können Sie den Backstein in den Kühl- oder Gefrierschrank legen.

Reinigung und Pflege

Erstmalig reinigen

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien.
- Reinigen Sie den Backstein und den Holzschieber mit warmem Wasser und Handspülmittel.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem sauberen Tuch.

Backstein nach der Verwendung reinigen

 Verletzungsgefahr durch heisse Oberflächen.

Der Backstein wird im Betrieb heiss und speichert die Hitze.

Sie können sich am Backstein verbrennen.

Lassen Sie den Backstein vor der Reinigung von Hand erst im Garraum abkühlen.

Grosse Temperaturunterschiede können den Backstein beschädigen.

Stellen Sie den heissen Backstein nicht auf kalte Oberflächen wie z. B. Fliesen oder Stein.

Reinigen Sie den heissen Backstein nicht mit kaltem Wasser.

Wenn der Backstein im Geschirrspüler oder mit Pyrolyse gereinigt wird, kann er beschädigt werden.

Reinigen Sie den Backstein ausschliesslich von Hand mit warmem Wasser und Handspülmittel.

Die Glasur auf dem Backstein erleichtert die Reinigung.

- Reinigen Sie den Backstein mit warmem Wasser und Handspülmittel.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem sauberen Tuch.

Tipps

- Festgebackene Rückstände entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber oder nach vorherigem Einweichen. Sie können den Backstein in heissem Wasser einweichen und zusätzlich weissen Essig in das Einweichwasser geben. Da die Unterseite nicht glasiert ist, können Fett oder Belag, wie Tomatensauce, deutliche Verfärbungen hinterlassen.
- Matte Stellen, z. B. Fettspritzer von Käse, können Sie mit Scheuermilch entfernen.

Holzschieber nach der Verwendung reinigen

Wenn der Holzschieber im Geschirrspüler gereinigt wird oder lange im Wasser liegt, wird er beschädigt. Das Holz weicht auf und verformt sich.

Reinigen Sie den Holzschieber durch kurzes Abspülen, und trocknen Sie ihn anschliessend ab.

Da der Holzschieber aus unbehandeltem Holz besteht, können Fett oder Belag, wie Tomatensauce, deutliche Verfärbungen hinterlassen.

La pierre Gourmet vous permet d'obtenir des résultats de cuisson parfaits des plats à fond croustillant, comme les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres.

La pierre se compose de céramique réfractaire.

La céramique peut être endommagée en cas de choc.

Ne placez pas la pierre avec élan sur des surfaces dures et ne la cognez pas contre des bords durs.

La pierre est émaillée, à l'exception de sa face inférieure. L'émaillage peut comporter de petites irrégularités et des micro-fissures du fait de la fabrication, mais elles n'altèrent ni la fonctionnalité, ni la qualité du produit. Ne placez pas la pierre sur des surfaces susceptibles de se rayer, comme les plans de travail et les plans de cuisson en vitrocéramique.

La pierre est placée sur la grille dans l'enceinte de cuisson, le bord tourné vers l'arrière. Le bord facilite le placement et le retrait des aliments cuits au four. Le plat cuisiné ne peut pas glisser derrière la pierre et la paroi arrière est ainsi protégée contre les salissures.

La pierre doit être préchauffée avant la cuisson. Seul le préchauffage permet à la pierre d'atteindre la température optimale et d'obtenir ainsi un plat au dessous croustillant.

Pour positionner et retirer les aliments, une pelle en bois non traité est fournie.

Utilisation de la pierre Gourmet

La pierre n'est pas adaptée au micro-ondes. En mode micro-ondes, la pierre peut se détériorer et endommager le four.

Utilisez la pierre uniquement avec le mode de cuisson Chaleur sole-voûte .

Conseil : Préparez les aliments à cuire pendant la durée de préchauffage de la pierre.

- Préparez les aliments conformément aux instructions de la recette.
- Positionnez la pierre avec le rebord vers l'arrière sur la grille et placez la grille au niveau 1 ou 2 en partant du bas.
- Choisissez le mode Chaleur sole-voûte .
- Réglez une température comprise entre 200 °C et 250 °C.

Conseils

- Si la plage de température en mode Chaleur sole-voûte  ne permet pas un réglage jusqu'à 250 °C, réglez la température maximale en fonction des aliments et prolongez le temps de cuisson en conséquence.
- Plus la pâte est fine, plus la température de consigne doit être élevée.

- Préchauffez la pierre pendant 30 minutes.
- Placez les aliments à cuire sur la pierre avec la pelle en bois.
- Reportez-vous aux recommandations données au chapitre "Température et temps de cuisson".
- Retirez les aliments avec la pelle en bois après la cuisson.

Ne découpez pas les aliments sur la pelle en bois car elle n'est pas prévue à cet effet.

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

La pierre devient très chaude lors de la cuisson et retient la chaleur.

Vous risquez de vous brûler au contact de la pierre.

Attendez que la pierre ait refroidi dans l'enceinte de cuisson avant de la nettoyer à la main.

Si vous souhaitez sortir la pierre de l'enceinte de cuisson, utilisez des maniques.

- Pour qu'elle refroidisse, vous pouvez poser la pierre sur une planche en bois, un dessous de plat en liège ou sur un torchon. Le support utilisé doit correspondre à la surface de la pierre et présenter une épaisseur suffisante pour protéger la surface du dessous de la chaleur.

Température et temps de cuisson

Les informations suivantes constituent une recommandation et peuvent être utilisées comme guide pour la préparation de vos propres recettes.

La température et le temps de cuisson peuvent varier en fonction de la recette. Avec l'expérience, vous pourrez déterminer les réglages les plus appropriés pour votre recette.

Aliment	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Tarte flambée	250	12–14
Tarte à l'oignon	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pizza turque à la viande hachée	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Température, ⌚ Temps de cuisson

Temps d'égalisation de la température

La pierre peut être endommagée par des différences de température.

Chauffez toujours la pierre entre plusieurs cuissons successives pour atteindre à nouveau la température optimale.

Le fait de déposer des aliments sur la pierre refroidit cette dernière de manière non négligeable. Si, par exemple, vous souhaitez cuire plusieurs pizzas les unes après les autres, chauffez la pierre une nouvelle fois pendant 5 à 10 minutes environ entre les différentes cuissons.

La cuisson croustillante du fond d'une pizza notamment sera plus efficace si la pierre a chauffé à nouveau lors de la pose de la pizza suivante.

Conseils

- Saupoudrez la pelle en bois de farine ou de semoule de blé avant d'y poser la pâte déroulée. La semoule de blé permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Déposez ensuite la pâte.
- Déposez la pâte déroulée sur la pelle en bois juste avant d'enfourner. La surface non traitée de la pelle absorbe l'humidité de la pâte. La farine et la semoule de blé peuvent donc aussi devenir humide. Les aliments adhèrent ainsi à la pelle en bois et ne se détachent pas lorsqu'on les met à cuire.
- Dans le cas d'aliments dont le temps de cuisson est court (env. 10 minutes), vous pouvez éteindre le four à la moitié du temps de cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour terminer la cuisson. Dans le cas d'aliments dont le temps de cuisson est plus long, vous pouvez réduire la température de 30 à 40 °C une fois les aliments à cuire déposés.
- Dans le cas de tarte ou de pizzas, nous vous recommandons de dérouler et de déposer la quantité de pâte nécessaire juste avant la cuisson afin d'éviter que la pâte ne ramollisse ou n'adhère. Déposer ensuite la pizza, tarte ou quiche préparée sur la pierre à l'aide de la pelle en bois et faire cuire.
- La pierre est particulièrement adaptée à la cuisson de pizzas, quiches ou tartes fraîchement préparées. Si vous souhaitez cependant cuire exceptionnellement une pizza surgelée sur la pierre, vous devez tenir compte du fait que des différences de température entre le fond de la pizza et la pierre chaude sont importantes. Pour éviter tout dommage, ne faites pas cuire plusieurs pizzas surgelées à la suite.
- Vous pouvez également utiliser la pierre comme plaque de maintien au chaud ou plaque de refroidissement pour servir vos plats. Pour le maintien au chaud, chauffez la pierre 30 minutes à la température souhaitée et posez-la sur un dessous de plat en bois ou en liège. Ne posez que des récipients résistant à la chaleur sur la pierre chaude. Pour refroidir, vous pouvez placer la pierre au réfrigérateur ou au congélateur.

Nettoyage et entretien

Nettoyer pour la première fois la pierre

- Enlevez les autocollants ou films de protection éventuels.
- Nettoyez la pierre et la pelle en bois avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Séchez ensuite les surfaces à l'aide d'un chiffon propre.

Nettoyer la pierre après utilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

La pierre devient très chaude lors de la cuisson et retient la chaleur.

Vous risquez de vous brûler au contact de la pierre.

Attendez que la pierre ait refroidi dans l'enceinte de cuisson avant de la nettoyer à la main.

De grandes différences de température peuvent endommager la pierre.

Ne placez pas la pierre chaude sur des surfaces froides telles que le carrelage ou la pierre.

Ne nettoyez pas la pierre chaude avec de l'eau froide.

Un nettoyage au lave-vaisselle ou par pyrolyse risque d'endommager la pierre.

Nettoyez la pierre uniquement à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

L'émaillage sur la pierre facilite le nettoyage.

- Nettoyez la pierre avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Séchez ensuite les surfaces à l'aide d'un chiffon propre.

Conseils

- Éliminez les restes incrustés, dans l'idéal avec un grattoir pour verre ou après un trempage préalable. Vous pouvez mettre la pierre à tremper dans l'eau chaude et ajouter du vinaigre blanc. Comme la face inférieure n'est pas émaillée, la graisse et les dépôts, comme la sauce tomate, peuvent tacher la pierre.
- Vous pouvez éliminer les zones mates, par ex. des éclaboussures grasses de fromage, avec de la crème à récurer.

Nettoyer la pelle en bois après utilisation

Si la pelle en bois est nettoyée au lave-vaisselle ou laissée dans l'eau trop longtemps, elle peut être endommagée. Le bois se ramollit et se déforme.

Lavez la pelle en bois en la rinçant rapidement, puis séchez-la immédiatement.

La pelle en bois étant composée de bois non traité, la graisse ou les garnitures, comme de la sauce tomate, peuvent causer des taches.

Con la pietra di cottura Gourmet si ottengono risultati ottimali per le pietanze che devono avere una base croccante come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.

La pietra di cottura è realizzata in ceramica resistente al calore.

Gli urti possono danneggiare la ceramica.

Non appoggiare la pietra di cottura con forza sulle superfici dure e ed evitare di urtare la pietra contro spigoli duri.

La pietra di cottura è vetrificata, ad eccezione del lato inferiore. Il rivestimento può presentare piccole irregolarità e crepe riconducibili alla produzione, che però non pregiudicano né le possibilità di utilizzo né la qualità. Non appoggiare la pietra di cottura su superfici sensibili ai graffi, come ad es. piani di lavoro e piano cottura in vetroceramica.

La pietra di cottura viene appoggiata sulla griglia nel vano cottura con il bordo rivolto verso il retro. Il bordo agevola l'introduzione e l'estrazione delle pietanze dal forno. La pietanza non può scivolare dietro alla pietra di cottura e la parete posteriore viene protetta dallo sporco.

Prima della cottura è necessario preriscaldare la pietra di cottura. Solo in questo modo la pietra raggiunge la temperatura ottimale, necessaria a ottenere un lato inferiore croccante della pietanza.

Per introdurre e prelevare le pietanze dalla pietra, utilizzare la paletta in legno non trattato in dotazione.

Utilizzare la pietra di cottura Gourmet

La pietra di cottura non è adatta alle microonde. Nelle modalità con le microonde la pietra di cottura si può danneggiare, così come il forno.

Utilizzare la pietra di cottura esclusivamente nella modalità Calore superiore/inferiore .

Consiglio: Preparare la pietanza durante il periodo di preriscaldamento della pietra di cottura.

- Preparare la pietanza secondo le indicazioni della ricetta.
- Posizionare la pietra di cottura sulla griglia con il bordo rivolto verso il retro e inserire la griglia sul ripiano 1 o 2.
- Selezionare la modalità di cottura Calore superiore/inferiore .
- Impostare una temperatura compresa tra 200 °C e 250 °C.

Suggerimenti

- Se nella modalità di cottura Calore superiore/inferiore  la temperatura non è impostabile fino a 250 °C, impostare la temperatura massima in base alla pietanza e prolungare in modo corrispondente la durata di cottura.
- Più sottile è l'impasto, più alta deve essere la temperatura impostata.

- Preriscaldare la pietra di cottura per 30 minuti.
- Riporre la pietanza sulla pietra di cottura utilizzando la paletta di legno.
- Seguire i consigli riportati al capitolo "Temperatura e durata di cottura".
- Prelevare la pietanza cotta con la paletta di legno.

Non tagliare la pietanza sulla paletta di legno, perché non è resistente al taglio.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

La pietra di cottura diventa molto calda durante il funzionamento e trattiene il calore.

È possibile bruciarsi.

Far raffreddare la pietra di cottura nel vano cottura prima di pulirla a mano.

Se si desidera rimuovere la pietra di cottura calda dal vano cottura, indossare i guanti da forno.

- Per far raffreddare la pietra di cottura, appoggiarla su un tagliere, un sottopentola in sughero oppure un panno. La base deve avere la stessa superficie della pietra di cottura e uno spessore sufficiente per proteggere la superficie sottostante dal calore.

Temperatura e durata di cottura

Le seguenti indicazioni sono raccomandazioni e offrono un riferimento puramente indicativo per la preparazione delle proprie ricette.

Temperatura e durata di cottura possono variare in base alla ricetta. Le impostazioni ottimali per la propria ricetta possono essere stabilite tramite l'uso pratico.

Pietanza	 [°C]	 [min]
Pizza	250	8–12
Flammkuchen (torta flambé)	250	12–14
Torta salata alle cipolle	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

 Temperatura,  Durata di cottura

Tempo per la compensazione della temperatura

La pietra di cottura si può danneggiare a causa delle differenze di temperatura.

Riscaldare sempre la pietra di cottura tra i diversi procedimenti di cottura in sequenza per raggiungere di nuovo la temperatura ottimale.

Mentre si sistema la pietanza, la pietra tende a raffreddarsi velocemente. Se si desidera cuocere ad es. più pizze in sequenza, fare riscaldare sempre la pietra di cottura per circa 5–10 minuti tra una cottura e l'altra.

In particolare, se si desidera una cottura croccante della base della pizza, conviene che la pietra di cottura sia il più calda possibile quando si posiziona la pizza successiva.

Suggerimenti

- Prima di appoggiare l'impasto steso, cospargere la paletta di legno con farina o semolino di grano. Il semolino di grano contribuisce a rendere particolarmente croccante il lato inferiore della pietanza. Appoggiare quindi l'impasto.
- Stendere l'impasto sulla paletta di legno solo appena prima di infornare. La superficie non trattata della paletta assorbe l'umidità dell'impasto. In questo modo anche la farina o il semolino si inumidiscono e la pietanza aderisce bene alla paletta, senza staccarsi durante l'inserimento in forno.
- Per le pietanze con breve durata di cottura (circa 10 minuti) è possibile spegnere il forno dopo metà cottura. Il calore residuo è sufficiente per portare a termine la cottura. Per le pietanze con durata di cottura maggiore, è possibile abbassare la temperatura di 30–40 °C dopo averle sistematiche sulla pietra di cottura.
- Per evitare l'eccessiva umidità o l'aderenza dell'impasto di tarte e pizza, consigliamo di srotolare e stendere la quantità di pasta solo poco prima della cottura. Sistemare quindi pizza, tarte o Quiche pronti sulla pietra di cottura e infornare utilizzando la paletta di legno.
- La pietra di cottura è particolarmente indicata per cuocere pizze, quiche o tarte appena preparate. Se tuttavia si desidera eccezionalmente cuocere una pizza surgelata sulla pietra di cottura, tenere presente che tra la base della pizza e la pietra di cottura molto calda vi è una grande differenza di temperatura. Per evitare danni, non cuocere diverse pizze surgelate in sequenza.
- Si può utilizzare la pietra di cottura anche come piastra per tenere in caldo le pietanze oppure come vassoio per servirle. Per tenerle in caldo, riscaldare la pietra di cottura per 30 minuti alla temperatura desiderata e appoggiarla poi sul tagliere o sul sottopentola in sughero. Appoggiare sulla pietra di cottura molto calda solo recipienti resistenti al calore. Per raffreddare la pietra di cottura, è possibile metterla nel frigorifero o nel congelatore.

Pulizia e manutenzione

Prima pulizia

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive.
- Pulire la pietra di cottura e la paletta di legno con acqua calda e detersivo per piatti.
- Asciugare le superfici con un panno pulito.

Pulire la pietra di cottura dopo l'uso

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

La pietra di cottura diventa molto calda durante il funzionamento e trattiene il calore.

È possibile bruciarsi.

Far raffreddare la pietra di cottura nel vano cottura prima di pulirla a mano.

Grandi differenze di temperatura possono danneggiare la pietra di cottura.

Non appoggiare la pietra di cottura calda su superfici fredde come ad es. piastrelle o pietra.

Non lavare la pietra di cottura calda con acqua fredda.

Lavando la pietra di cottura in lavastoviglie o con la pirolisi si può danneggiare.

Lavare la pietra di cottura esclusivamente a mano con acqua calda e detersivo per piatti.

Il rivestimento della pietra di cottura agevola la pulizia.

- Pulire la pietra di cottura con acqua calda e detersivo per piatti.
- Asciugare le superfici con un panno pulito.

Suggerimenti

- Rimuovere i residui attaccati con un raschietto per vetro oppure dopo l'ammollo in acqua. Mettere in ammollo la pietra di cottura in acqua calda, aggiungendo aceto bianco nell'acqua di ammollo. Poiché il lato inferiore non è vetrificato, i grassi o la farcitura come la salsa di pomodoro possono decolorare la pietra.
- Le aree opache, ad es. schizzi di grasso di formaggio, possono essere rimosse con detergente abrasivo.

Pulire la paletta di legno dopo l'uso

La paletta di legno si danneggia con il lavaggio in lavastoviglie o un lungo ammollo in acqua. Il legno si ammorbidisce e si deforma.

Pulire la paletta di legno sciacquandola brevemente e lasciandola asciugare.

Essendo la paletta di legno non trattato, grasso o farcitura, come la salsa di pomodoro, possono causare alterazioni di colore.

美味烘焙石适合用于需要香脆表皮和底部的菜式（如披萨、乳蛋饼、面包、餐包和美味小吃）的理想之选。

烘焙石由保温耐火土制成。

耐火土会因被撞击而损坏。

不要在坚硬的表面上敲打烘焙石，也不要将烘焙石撞上坚硬的边缘。

除了底部以外，烘焙石已上釉。上釉过程中可能会出现细小不规则和微细裂纹，但这并不影响产品的使用性和质量。不要把烘焙石放在容易被刮花的表面上，如工作台面和陶瓷玻璃灶具。

将烘焙石放在烤箱内腔的烤架上，并将突起边缘朝向背面。突起边缘使烘焙食物更容易放到烘焙石上，并将其取下。烘焙食物不能滑至烘焙石后方，而且烤箱的后壁受到保护，不会被弄脏。

烘焙前，必须预热烘焙石。这是为了确保烘焙石达到所需的理想温度，以呈现烘焙食物的脆皮底部。

烘焙石配有由原木制成的转移板，用于转移放取食物。

使用美味烘焙石

烘焙石不可用于微波功能。如果使用微波操作模式，烘焙石会受到损害或损坏烤箱。

只能在常规加热操作模式  中使用烘焙石。

提示: 在烘焙石预热时，准备好要烘焙的食物。

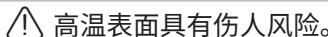
- 根据食谱说明准备好烘焙食物。
- 将背面有突起边缘的烘焙石放在烤架上，并将烤架放在烤箱的第一或第二层搁架上。
- 选择常规加热操作模式 。
- 将温度设置在 200 °C 至 250 °C 之间。

提示

- 如果常规加热操作模式  下的温度范围不能设定为 250 °C，请根据烘焙食物的情况设置最高温度并相应延长烹饪时间。
- 面团越薄，温度设置必须越高。

- 将烘焙石预热 30 分钟。
- 用原木转移板将食物滑到烘焙石上。
- 遵循“温度和烘焙时间”项下的建议。
- 一旦食物烘焙完成，用原木转移板将其取出。

不要将放在原木转移板上的食物切成小块，因为锋利的刀子等很容易损坏木板。



高温表面具有伤人风险。

烘焙石在操作过程中会变热并储存热量。

您可能会被烘焙石烫伤。

用手清洁之前，请让烘焙石在烤箱内腔中冷却下来。

使用烤箱手套从烤箱内腔中取出热的烘焙石。

- 您也可以将烘焙石放在木板、软木夹板或布上进行冷却。此木板、杯垫或布的大小应与烘焙石相同，并且厚度足以保护底层表面不受高温影响。

温度和烘焙时间

以下建议可作为您自己食谱的指南。

根据食谱的不同，温度和烘焙时间可能有所不同。在使用烘焙石时，您将了解哪些设置最适合您的食谱。

烘焙食物	🌡 [°C]	⌚ [分钟]
披萨	250	8–12
火焰蛋挞	250	12–14
洋葱塔	230	12–15
Focaccia佛卡夏面包	220	15–20
土耳其披萨	200	18–20
肉馅卷饼	200	15–18

🌡 温度，⌚ 烘焙时间

温度均衡的时间

烘焙石可能因温度差异而损坏。

在几个连续的烹饪过程之间，一定要重新加热烘焙石，以再次达到理想温度。

当食物放在上面时，烘焙石会相对快速地冷却下来。当大量烘焙时，例如披萨，您需要在每个烹饪过程之间让烘焙石加热约 5–10 分钟。

特别重要的是，当披萨放在烘焙石上时，烘焙石要尽可能得热，以确保饼底呈现不错的脆皮效果。

提示

- 把擀好的面团放在原木转移板上之前，先在原木转移板上撒好面粉或粗面粉。使用粗面粉可以使烘焙食物的底部特别酥脆。然后在面团上加料。
- 在需要放入烤箱之前，把擀好的面团放在木制搅拌桨上。未经处理的原木表面会吸收面团的水分。这也可以使面粉或粗面粉变得湿润。这样，烘焙的食物就会黏在原木转移板上，推放在烘焙石上时就不容易松动跌落。
- 对于烘焙时间少于 10 分钟的食物，您可以在烘焙过程中关闭烤箱。剩余的热量将足够用于烘焙。对于需要较长长时间烘焙的食物，您可以在将食物放入烤箱后将烤箱温度降低 30–40°C。
- 烘焙果馅饼和披萨时，在烘焙前要将适量的面团擀开并放在上面，以防止面团变得湿漉漉并黏在转移板上。然后用原木转移板将准备好的披萨、果馅饼或乳蛋饼放在烘焙石上，进行烘焙。
- 烘焙石是烘焙新鲜披萨、乳蛋饼和果馅饼的理想选择。如果您想在烘焙石上烘焙冷冻披萨，请注意，披萨饼底和热烘焙石之间的温度差异很大。为避免出现损坏，不要连续烘焙几个冷冻披萨。
- 上菜时，您也可以把烘焙石作为热板或冷却板使用。为了保持食物的温度，将烘焙石加热到所需的温度 30 分钟，然后将其放在木制或软木夹板上。只将耐热的厨具放在热的烘焙石上。为了冷却烘焙石，您可以把它放在冷藏箱或冷冻箱里。

清洁与护理

首次清洁

- 去除任何黏性标签或保护膜。
- 用温水和洗涤液清洗烘焙石和原木转移板。
- 使用清洁布擦干所有表面。

使用后清洁烘焙石

 高温表面具有伤人风险。

烘焙石在操作过程中会变热并储存热量。

您可能会被烘焙石烫伤。

用手清洁之前，请让烘焙石在烤箱内腔中冷却下来。

较大的温度差异会损坏烘焙石。

不要把热的烘焙石放在瓷砖或石头等较冷的表面上。

不要用冷水清洗热的烘焙石。

如果用洗碗机或高温热解功能清洗，烘焙石可能会被损坏。

仅用温水和洗涤液手洗烘焙石。

烘焙石上有釉，更容易清洁。

- 用温水和洗涤液清洗烘焙石。
- 使用清洁布擦干所有表面。

提示

- 最好是用玻璃刮刀或在浸泡后清除烘焙残留物。您可以用热水和一些白醋浸泡烘焙石。由于底部没有上釉，油或西红柿酱等配料会留下明显的色斑。
- 例如，由芝士中的油引起的哑光区域，可以用适当的奶油清洁剂去除。

使用后清洁原木转移板

不要用洗碗机清洗原木转移板，也不要把它长时间放在水里，因为这会导致损坏。这将导致木材膨胀和翘曲。简单冲洗原木转移板，然后擦干。

由于原木转移板是由未经处理的木材制成，它可能因油和西红柿酱等配料而出现明显的变色。

cs-CZ - Kámen na pečení Gourmet

S kamenem na pečení Gourmet dosáhnete optimálních výsledků pečení u pokrmů, které mají mít dokřupava upečený korpus, jako je například pizza, quiche, chléb, housky, pikantní pečivo apod.

Kámen na pečení je vyroben ze žáruvzdorné keramiky.

Nárazy se keramika může poškodit.

Kámen na pečení nepokládejte prudce na tvrdé povrchy a nenarazte ho na tvrdé hrany.

S výjimkou spodní strany je kámen na pečení glazovaný. V glazuře se mohou vyskytovat výrobou dané malé nerovnosti a vlasové trhliny, které nemají vliv na užitkové vlastnosti ani na kvalitu. Kámen na pečení nepokládejte na povrchy citlivé na poškrábání, jako je například pracovní plocha nebo sklokeramická varná deska.

Kámen na pečení se pokládá zvýšeným okrajem směrem dozadu na rošt a s roštem do ohřevného prostoru.

Zvýšený okraj usnadňuje pokládání a vyjmání pečeného pokrmu. Pečivo nemůže sklouznout za kámen na pečení a zadní stěna ohřevného prostoru je chráněná proti znečištění.

Před pečením se kámen na pečení musí předehřát. Jen tak dosáhne optimální teploty, díky níž bude spodní strana pečiva křupavá.

Pro pokládání a vyjmání pečeného pokrmu z kamene na pečení je přiložena lopatka z neošetřeného dřeva.

Používání kamene na pečení Gourmet

Kámen na pečení není vhodný pro mikrovlnu. V provozních způsobech s mikrovlnou se kámen na pečení může zničit a poškodit pečící troubu. Kámen na pečení používejte výhradně v provozním způsobu horní/spodní pečení ☰.

Tip: Během doby předehřívání kamene na pečení připravte pokrm k pečení.

- Pokrm k pečení připravte podle receptu.
- Kámen na pečení položte zvýšeným okrajem směrem dozadu na rošt a s roštem vložte do úrovně 1 nebo 2.
- Zvolte provozní způsob horní/spodní pečení ☰.
- Nastavte teplotu mezi 200 °C a 250 °C.

Tipy

- Pokud teplotní rozsah v provozním způsobu horní/spodní pečení ☰ nedosahuje až do 250 °C, nastavte podle pečeného pokrmu maximální teplotu a odpovídajícím způsobem prodlužte dobu přípravy.
- Čím tenčí je těsto, tím vyšší teplotu byste měli nastavit.

cs-CZ - Kámen na pečení Gourmet

- Kámen na pečení 30 minut předehřívejte.
- Dřevěnou lopatkou dejte pokrm k pečení na kámen na pečení.
- Orientujte se podle doporučení v kapitole „Teplota a doba pečení“.
- Hotový upečený pokrm vyjměte dřevěnou lopatkou.

Upečený pokrm nekrájejte na dřevěné lopatce, protože není odolná proti pořezání.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Kámen na pečení se za provozu zahřívá na vysokou teplotu a akumuluje teplo.

O kámen na pečení se můžete spálit.

Před ručním čištěním nechte kámen na pečení napřed vychladnout v ohřevném prostoru.

Když chcete horký kámen na pečení vyjmout z ohřevného prostoru, použijte chňapky na hrnce.

- Kámen na pečení můžete na vychladnutí také položit na dřevěnou desku, korkovou podložku nebo utěrku. Podložka by měla odpovídat ploše kamene na pečení a být dostatečně silná, aby byl povrch pod ní chráněný před horkem.

Teplota a doba pečení

Následující údaje jsou doporučené a mohou poskytnout vodítko při přípravě vlastních receptů.

Podle receptu se teplota a doba pečení mohou měnit. Proto si praktickým používáním zjistěte optimální nastavení pro svůj recept.

pečený pokrm	🌡 [°C]	⌚ [min]
pizza	250	8–12
alsaský cibulový koláč	250	12–14
cibulový koláč	230	12–15
foccacia	220	15–20
pide	200	18–20
empanadas	200	15–18

🌡 teplota, ⌚ doba pečení

Čas pro vyrovnání teplot

Kámen na pečení se může poškodit teplotními rozdíly.

Mezi několika navzájem následujícími přípravami kámen na pečení vždy rozechřejte, abyste opět dosáhli optimální teploty.

Položením pokrmu k pečení se kámen na pečení poměrně silně ochladí. Chcete-li například upéci několik pizz po sobě, rozechřejte kámen na pečení mezi jednotlivými přípravami vždy znovu po dobu 5–10 minut.

Zvláště pro upečení pizzového korpusu dokrupava je výhodné, když je kámen na pečení při pokládání dalšího pokrmu k pečení opět co nejteplejší.

cs-CZ - Kámen na pečení Gourmet

Tipy

- Než položíte vyválené těsto na dřevěnou lopatku, posypete ji dobře moukou nebo pšeničnou krupicí. Díky krupicí bude spodní strana pečiva zvláště křupavá. Nakonec dejte na těsto oblohu.
- Vyválené těsto položte na dřevěnou lopatku až krátce před zasunutím pokrmu k přípravě do trouby. Neoštěrený povrch dřevěné lopatky nasává vlhkost z těsta. Tím může zvlhnout také mouka nebo krupice. Pokrm k pečení pak ulpí na dřevěné lopatce a při zasunutí se neuvolní.
- U pokrmů s krátkou dobou pečení asi 10 minut můžete pečící troubu po polovině doby pečení vypnout. Na dopečení postačí zbytkové teplo. U pokrmů s delší dobou pečení můžete po položení pokrmu snížit teplotu o 30–40 °C.
- Aby se těsto u francouzského koláče a pizzy nepromočilo a neulpívalo, doporučujeme odpovídající množství těsta vyválet a obložit až bezprostředně před pečením. Potom připravenou pizzu, francouzský koláč nebo quiche dejte ihned pomocí dřevěné lopatky na kámen na pečení a pečte.
- Kámen na pečení se hodí zvláště na pečení čerstvě připravené pizzy, quiche nebo francouzského koláče. Pokud byste ve výjimečných případech přesto chtěli na kameni na pečení péci zmrzenou pizzu, uvědomte si, že mezi pizzovým korpusem a horkým kamenem na pečení je velký teplotní rozdíl. Abyste zabránili poškození, nepečte více zmrzených pizz po sobě.
- Kámen na pečení můžete použít také jako desku na udržování teploty nebo chladicí desku při podávání jídel. K udržování teploty zahřívejte kámen na pečení 30 minut na požadovanou teplotu a pak ho položte na dřevěnou nebo korkovou podložku. Na horký kámen na pečení stavte výhradně tepelně odolné nádoby. K chlazení můžete dát kámen na pečení do chladničky nebo mrazničky.

Čištění a ošetřování

První čištění

- Odstraňte případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Kámen na pečení a dřevěnou lopatku čistěte teplou vodou a prostředkem na ruční mytí.
- Osušte povrchy čistou utěrkou.

Čištění kamene na pečení po použití

 Nebezpečí poranění horkými povrchnostmi.

Kámen na pečení se za provozu zahřívá na vysokou teplotu a akumuluje teplo.

O kámen na pečení se můžete spálit. Před ručním čištěním nechte kámen na pečení napřed vychladnout v ohrevném prostoru.

Velké teplotní rozdíly mohou kámen na pečení poškodit.

Horký kámen na pečení nestavte na studené povrchy jako například dlaždice nebo kámen.

Horký kámen na pečení nečistěte studenou vodou.

Pokud budete kámen na pečení čistit v myčce nádobí nebo pyrolyticky, může se poškodit.

Kámen na pečení čistěte výhradně ručně teplou vodou a prostředkem na ruční mytí.

Glazura na kameni na pečení usnadňuje čištění.

- Kámen na pečení čistěte teplou vodou a prostředkem na ruční mytí.
- Osušte povrchy čistou utěrkou.

Tipy

- Připečené zbytky odstraníte nejlépe skleněnou škrabkou nebo po předchozím namočení. Kámen na pečení můžete namočit v horké vodě a do namáčecí vody můžete navíc přidat bílý ocet. Protože spodní strana není glazovaná, mohou tuky nebo obloha, například šťáva z rajčat, zanechat zřetelné zabarvení.
- Matná místa, například tukové stříkance ze sýru, můžete odstranit čisticím mlékem.

Čištění dřevěné lopatky po použití

Pokud budete dřevěnou lopatku čistit v myčce nádobí nebo bude dlouho ležet ve vodě, poškodí se. Dřevo se rozmočí a zdeformuje.

Dřevěnou lopatku vyčistěte krátkým opláchnutím a potom ji osušte.

Protože je dřevěná lopatka vyrobená z neošetřeného dřeva, mohou zde tuky nebo obloha, například šťáva z rajčat, zanechat zřetelné zabarvení.

da-DK - Gourmet-bagesten

Med Gourmet-bagestenen opnås optimale bageresultater for retter, der skal have en sprød bund, som fx pizza, quiche, brød, rundstykker, boller eller lignende.

Bagestenen er fremstillet af ildfast keramisk materiale.

Keramik kan blive beskadiget af stød.

Sæt bagestenen forsigtigt på hårde overflader, og slå ikke bagestenen mod hårde kanter.

Bagestenen er glaseret, bortset fra bunnen. Der kan under fremstillingsprocessen opstå små uregelmæssigheder og fine revner i glasuren, som ikke påvirker brugen eller kvaliteten. Bagesten må ikke anbringes på sarte overflader som fx bordplade og keramisk glas.

Bagepladen anbringes på risten i ovnrummet med kanten vendt bagud. Kanten gør det lettere at placere og fjerne bagværket. Bagværket kan ikke glide bagud og ned af bagestenen og tils mudse bagvæggen.

Bagestenen skal forvarmes, inden der bages. Sådan får bagestenen den optimale temperatur, så bunnen bliver sprød.

Der medfølger en spatel af ubehandlet træ til at lægge bagværket på bagestenen og tage det af med.

Brug af Gourmet-bagestenen

Bagestenen er ikke egnet til mikrobølger. Ved opvarmningsformer med mikrobølger kan bagestenen blive ødelagt og ovnen beskadiget.

Brug kun bagestenen ved opvarmingformen Over-undervarme .

Tip: Forbered bagværket mens bagestenen varmes op.

- Forbered bagværket iht. opskriften.
- Bagestenen anbringes med kanten vendt bagud på risten, og risten sættes ind på ribbe 1 eller 2.
- Vælg opvarmningsformen Over-undervarme .
- Temperaturen indstilles til mellem 200 °C og 250 °C.

Tips

- Hvis temperaturområdet i opvarmningsformen Over-undervarme  ikke kan indstilles til 250 °C, indstilles den maksimalt indstillelige temperatur, og afhængigt af bagværket forlænges bagetiden tilsvarende.
- Jo tyndere dejen er, desto højere skal temperaturen være.

- Bagestenen forvarmes 30 minutter.
- Bagværket anbringes på bagestenen med træspatlen.
- Følg anvisningerne i afsnittet Temperatur og bagetid.
- Tag det færdige bagværk ud med træspatlen.

Undlad at skære bagværket ud på træspatlen, da den ikke er skærefast.

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Bagestenen bliver varm under brug og lagrer varmen.
Du kan forbrænde dig på bagestenen.
Lad bagestenen afkøle i ovnrummet, inden den rengøres manuelt.
Brug grydelapper, hvis du vil tage den varme bagesten ud af ovnen.

- Du kan også anbringe bagestenen på et træbræt, et korkunderlag eller en klud til afkøling. Underlaget skal have samme størrelse som bagestenen, og den skal være tilstrækkelig tyk til at beskytte overfladen nedenunder mod varme.

Temperatur og bagetid

Følgende oplysninger er anbefalinger ved brug af egne opskrifter.

Afhængigt af opskriften kan temperaturen og bagetiden variere. Derfor skal du bestemme de optimale indstillinger for opskriften i praktisk brug.

Bagværk	🌡 [°C]	⌚ [min.]
Pizza	250	8–12
Tarte flambé	250	12–14
Løgtærte	230	12–15
Foccachia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Temperatur, ⌚ bagetid

Tid for temperaturudligning

Bagestenen kan blive beskadiget af temperaturforskelle.

Opvarm derfor altid bagestenen mellem flere på hinanden følgende tilberedninger for at opnå den optimale temperatur igen.

Bagstenen afkøler relativt kraftigt, når bagværket lægges på. Hvis der fx tilberedes flere pizzaer efter hinanden, bør bagestenen opvarmes i 5-10 minutter mellem de enkelte tilberedninger .

Det er især til bagning af sprøde pizzabunde en fordel, hvis bagestenen er så varm som mulig, når det næste bagværk lægges på.

da-DK - Gourmet-bagesten

Tips

- Træspatlen strøs grundigt med mel, inden den udrullede dej lægges på. Semuljemel gør undersiden af bagværket særlig sprød. Læg derefter fyld på dejen.
- Anbring den udrullede dej på træspatlen, lige inden bagværket skubbes ind i ovnen. Træspatlens ubehandlede overflade trækker fugten ud af dejen. Dermed kan melet eller semuljemelet også blive fugtigt. Bagværket klæber sig fast til træet og løsner sig ikke, når det skubbes ind.
- Til bagværk med en kort bagetid på ca. 10 minutter kan du slukke ovnen halvvejs inde bagetiden. Restvarmen er tilstrækkelig til tilberedning. Ved bagværk med længere bagetid kan temperaturen reduceres med 30-40 °C, efter bagværket er lagt på.
- For at undgå, at dejen bliver blød og hænger fast, anbefaler vi, at dejen først rulles ud og forsynes med topping lige inden bagning. Derefter anbringes den forberedte pizza, tærte eller quiche straks på bagestenen ved hjælp af træspatlen.
- Bagestenen er især egnet til at bage friske pizzaer eller tærter. Hvis du vil bage en frossen pizza på bagestenen, skal du være opmærksom på, at der er en stor temperaturforskel mellem pizzabunden og den varme bagesten. For at undgå skader bør der ikke bages flere frysepizzaer lige efter hinanden.
- Bagestenen kan også anvendes som en varmeplade eller køleplade til servering. For at holde bagestenen varm opvarmes den til den ønskede temperatur i 30 minutter og anbringes på en træ- eller korkplade. Anbring kun varmebestandigefade på den varme bagesten. For at køle kan du placere bagestenen i køleskabet eller fryseren.

Rengøring og vedligeholdelse

Første rengøring

- Fjern eventuelle klistermærker eller beskyttelsesfolie.
- Rengør bagestenen og træspatlen med varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden.
- Tør overfladen af med en ren klud.

Rengør bagestenen efter brug

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Bagestenen bliver varm under brug og lagrer varmen.

Du kan forbrænde dig på bagestenen.

Lad bagestenen afkøle i ovnrummet, inden den rengøres manuelt.

Store temperaturforskelle kan beskadige bagestenen.

Den varme bagesten må ikke anbringes på kolde overflader som fx fliser eller sten.

Den varme bagesten må ikke rengøres med koldt vand.

Hvis bagestenen rengøres i opvaske-maskinen eller ved pyrolyse, kan den blive beskadiget.

Rengør kun bagestenen i hånden med varmt vand og vaskemiddel til opvask i hånden.

Glasuren på bagestenen gør rengøringen lettere.

- Rengør bagestenen med varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden.
- Tør overfladen af med en ren klud.

Tips

- Den bedste måde at fjerne fastbagte rester på er at anvende en glasskrafer eller opbløde snavsen. Bagestenen kan lægges i blød i varmt vand tilsat hvid eddike. Da bunden ikke er glaseret, kan fedt eller belægning, som fx tomatsauce, efterlade betydelig misfarvning.
- Matte steder, fx fedtstænk fra ost kan fjernes med skurepulver.

Rengør træspatlen efter brug

Hvis træspatlen rengøres i opvaske-maskinen eller ligger lang tid i vand, vil den blive beskadiget. Træet bliver blødt og deformerer.

Rengør træspatlen ved at skylle den kort af og tørre den af bagefter.

Da træspatlen er lavet af ubehandlet træ, kan fedt eller fyld, som fx tomatsauce, forårsage en betydelig misfarvning.

et-EE - Gurmeeküpsetuskivi

Gurmeeküpsetuskiviga saavutate optimaalised küpsetustulemused toitudel, millele soovite krõbedat põhja, nt pitsa, pirukad, leib, saiakesed, vürtsikad küsised jms.

Küpsetuskivi on tulekindlast keraamikast.

Löögid võivad keraamikat kahjustada.

Ärge asetage küpsetuskivi hooga kõvadele pindadele ega lõege küpsetuskivi vastu teravaid servi.

Küpsetuskivi on glasuuritud, v.a alumine külg. Glasuuris võib tootmistehnilistel põhjustel esineda väikeseid ebatasasusi ja peeneid mõrasid, mis ei mõjuta ei kasutamist ega kvaliteeti. Ärge asetage küpsetuskivi kriimustustundlikele pindadele, nt tööpinnale ja klaaskeraamilisele pliidiplaadile.

Küpsetuskivi asetatakse küpsetuskambrisse restile, serv tagapool. Serv hõlbustab küpsetise pealeasetamist ja väljavõtmist. Küpsetis ei saa libiseda küpsetuskivi taha ja tagasein on määrdumise eest kaitstud.

Enne küpsetamist peab küpsetuskivi eelkuumutama. Vaid nii saavutab küpsetuskivi optimaalse temperatuuri, millega saavutatakse küpsetise krõbe alumine külg.

Küpsetise pealeasetamiseks ja ärvõtmiseks on kaasas töötlemata puidust labidas.

Gurmeeküpsetuskivi kasutamine

Küpsetuskivi ei ole mikrolainekindel. Mikrolainega töörežiimidel võib küpsetuskivi hävineda ja ahju kahjustada.

Kasutage küpsetuskivi üksnes töörežiimil üla- / altkuumutus .

Nõuanne: Valmistage küpsetis küpsetuskivi eelkuumutamise ajal.

- Valmistage küpsetis ette vastavalt retseptile.
- Asetage küpsetuskivi servaga tagapool restile ja lükake rest tasandile 1 või 2.
- Valige töörežiim üla- / altkuumutus .
- Seadistage temperatuur vahemikus 200 °C ja 250 °C.

Nõuanded

- Kui töörežiimis üla- / altkuumutus  ei ole temperatuur seadistatav väärtseni 250 °C, seadistage sõltuvalt küpsetisest maksimaalne temperatuur ja pikendage küpsetusaega vastavalt.
- Mida õhem on tainas, seda kõrgem peaks olema seadistatud temperatuur.

- Eelkuumutage küpsetuskivi 30 minutit.
- Pange küpsetis puitlabida abil küpsetuskivile.
- Lähtuge soovitustest peatükis “Temperatuur ja Küpsetusaeg”.
- Võtke valmis küpsetis puitlabida abil välja.

Ärge tükeldage küpsetist puitlabidal, sest see ei ole löikekindel.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.
Küpsetuskivi muutub kasutamise ajal kuumaks ja salvestab soojust. Võite saada küpsetuskiviga põletusi. Laske küpsetuskivil enne käsitsi puhastamist kõigepealt küpsetuskambris jahtuda.
Kui soovite kuuma küpsetuskivi küpsetuskambrist välja võtta, pange kätte pajakindad.

- Te võite küpsetuskivi asetada jahtumiseks ka puidust alusele, korkkalusele või rätikule. Alus peaks vastama küpsetuskivi pinnale ja olema piisavalt paks, et kaitsta selle all olevat pinda kuumuse eest.

Temperatuur ja küpsetusaeg

Järgmised andmed on soovituslikud ja võivad olla abiks oma retseptide valmistamisel.

Sõltuvalt retseptist võivad temperatuur ja küpsetusaeg erineda. Selgitage optimaalsed seadistused välja praktilise kasutuse käigus.

Küpsetised	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pitsa	250	8–12
Flambeeritud soolane ahjukook peki ja sibulaga	250	12–14
Sibulakook	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Türgi leib <i>pide</i>	200	18–20
Argentiina kanalihapirukad	200	15–18

🌡 temperatuur, ⌚ küpsetusaeg

Temperatuuri tasakaalustumise aeg

Küpsetuskivi võib temperatuurierinevuste tõttu kahjustada saada. Kuumutage küpsetuskivi alati mitme järjestikuse küpsetamise vahel, et saavutada taas optimaalne temperatuur.

Küpsetuskivi jahtub küpsetise peale-asetamise tõttu suhteliselt tugevalt. Kui soovite nt küpsetada mitu pitsat üksteise järel, eelkuumutage küpsetuskivi küpsetuskordade vahel alati 5–10 minutit.

Eelkõige pitsapõhja krõbedaks küpsetamisel on eeliseks, kui küpsetuskivi on enne järgmiste küpsetise pealeaseta mist võimalikult kuum.

et-EE - Gurmeeküpsetuskivi

Nõuanded

- Enne lahtirullitud taina puitlabidale asetamist katke see rikkalikult jahu või nisumannaga. Tänu nisumannale muutub alumine külg eriti kröbedaks. Seejärel lisage tainale kate.
- Asetage lahtirullitud tainas puitlabidale alles vahetult enne küpsetise ahju lükkamist. Labida töötlemata pind tömbab tainast niiskust välja. See võib muuta ka jahu või manna niiskeks. Küpsetis jäab sellise juhul puitlabida külge kinni ja ei tule sisselük-kamisel lahti.
- Lühikese, u 10 minuti pikkuse küpsetusajaga küpsetiste korral võite ahju poole küpsetusaja möödumisel välja lülitada. Valmis küpsetamiseks piisab jäæksoojusest. Pikema küpsetusajaga küpsetiste korral võite pärast küpseti-se pealepanemist temperatuuri 30–40 °C võrra vähendada.
- Lahtise piruka ja pitsa korral taina lä-bivettimise ja kinnijäämise välimiseks soovitame vastava tainakoguse lahti rullida ja katta alles vahetult enne küpsetamist. Seejärel pange ettevalmיסטatud pitsa, lahtine magus või soolane pirukas puitlabida abil kohe küpsetuskivile ja küpsetage.
- Küpsetuskivi sobib eriti hästi värskelt ettevalmistatud pitsa, lahtise soolase või magusa piruka küpsetamiseks. Kui soovite siiski erandkorras küpse-tuskivil küpsetada sügavkülmutatud pitsat, arvestage, et pitsapõhja ja kuuma küpsetuskivi vahel on väga suur temperatuuride erinevus. Kahjustuste välimiseks ärge küpsetage mitut sügavkülmutatud pitsat üksteise järel.
- Küpsetuskivi saab kasutada ka soo-jashoidmis- või jahutusplaadina toitu-de serveerimisel. Soojašoidmisseks kuumutage küpsetuskivi 30 minutit soovitud temperatuurile ja asetage see puit- või korkkalusele. Pange kuuma küpsetuskivile üksnes kuuma-kindlaid nõusid. Jahutamiseks võite küpsetuskivi panna külmikusse või sügavkülmikusse.

Puhastamine ja hooldus

Esmakordne puhastamine

- Eemaldage võimalikud kleebised või kaitsekiled.
- Puhastage küpsetuskivi ja puitlabidat sooja vee ja nõudepesuvahendiga.
- Kuivatage pinnad puhta rätikuga.

Küpsetuskivi puhastamine pärast kasutamist

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Küpsetuskivi muutub kasutamise ajal kuumaks ja salvestab soojust. Võite saada küpsetuskivila põletusi. Laske küpsetuskivil enne käsitsi puhastamist kõigepealt küpsetuskambris jahtuda.

Temperatuuride suur erinevus võib küpsetuskivi kahjustada. Ärge asetage kuuma küpsetuskivi külmadele pindadele, nt keraamilistele plaatidele või kivile. Ärge puhastage kuuma küpsetuskivi külma veega.

Kui küpsetuskivi puhastatakse nõudepesumasinas või pürolüüsiga, võib see kahjustada saada. Puhastage küpsetuskivi üksnes käsitsi sooja vee ja nõudepesuvahendiga.

Küpsetuskivi glasuuri hõlbustab puhasdamist.

- Puhastage küpsetuskivi sooja vee ja nõudepesuvahendiga.
- Kuivatage pinnad puhta rätikuga.

Nõuanded

- Tugevalt kinnikörbenud jäagid saate kõige paremini eemaldada klaasikaabisa või eelneva leotamise abil. Küpsetuskivi võib leotada kuumas vees ja lisada leotusvette söögiäädikat. Kuna alumine külg ei ole glasuuritud, võivad rasv ja ladestised, nt tomatikaste, põhjustada olulisi värvimuutuseid.
- Matid kohad, nt juustust tingitud rasvapritsmed saate eemaldada küürimisvedeliku abil.

Puitlabida puhastamine pärast kasutamist

Kui puitlabidat puhastatakse nõudepesumasinas või see on pikemat aega vees, saab see kahjustada. Puitpundub ja deformeerub.

Puhastage puitlabidat lühikese loputamisega ja seejärel kuivatage.

Kuna puitlabidas koosneb töötlemata puidust, võivad rasv ja ladestused, nt tomatikaste, põhjustada olulisi värvimuutuseid.

Utilizando la piedra Gourmet conseguirá un resultado óptimo para platos que requieren una base crujiente como, p. ej., pizzas, quiches, panes, panecillos, saladitos y similares.

La piedra es de cerámica refractaria.

La cerámica puede resultar dañada por los impactos.

No coloque la piedra con ímpetu sobre superficies duras y no la golpee contra bordes duros.

Salvo por la parte inferior, la piedra está esmaltada. El esmalte puede presentar pequeñas irregularidades y grietas debido al proceso de fabricación, que en ningún caso afectan ni a la utilidad ni a la calidad. No coloque la piedra de hornear sobre superficies susceptibles de rayarse, como encimeras y vitrocerámicas.

La piedra de hornear se coloca sobre la parrilla con el borde hacia atrás. El borde facilita la colocación y extracción de los alimentos. Evita que la masa se deslice hacia atrás y protege la pared posterior.

Es necesario precalentar la piedra antes de utilizarla para hornear. Solo así se alcanza la temperatura óptima para conseguir una base crujiente.

Para colocar y extraer los alimentos se suministra una paleta de madera.

Uso de la piedra Gourmet

La piedra para hornear no es apta para el microondas. En las funciones con microondas podría resultar dañada y también el horno.

Utilícela exclusivamente en la función Calor de bóveda y solera .

Consejo: Durante el precalentamiento de la piedra, prepare el alimento.

- Siga las indicaciones de la receta.
- Coloque la piedra sobre la parrilla con el borde hacia atrás e introduzca la parrilla en el nivel 1 o 2.
- Seleccione la función Calor de bóveda y solera .
- Ajuste una temperatura entre 200 °C y 250 °C.

Recomendaciones

- Si el rango de temperatura en la función Calor de bóveda y solera  no puede ajustarse a 250 °C, ajuste la temperatura máxima en función del alimento a hornear y prolongue el tiempo de cocción en consecuencia.
- Cuanto más fina sea la masa, mayor deberá ser la temperatura ajustada.

- Precaliente la piedra 30 minutos antes.
- Utilice la paleta de madera para colocar el alimento sobre la piedra.
- Siga las recomendaciones del capítulo "Temperatura y tiempo de horneado".
- Utilice la paleta para retirar el alimento.

No corte los alimentos sobre la pala de madera, ya que no es resistente a los cortes.

 Riesgo de sufrir lesiones debido a superficies calientes.
Durante el uso, la piedra se calienta y guarda el calor.
Podría quemarse con la piedra.
Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, déjela enfriar en el interior del horno.
Si quiere retirar la piedra caliente, póngase guantes de cocina.

- También puede colocarla sobre una tabla de madera, o un paño para que se enfríe. El soporte debe ser igual a la superficie de la piedra y de un grosor suficiente para proteger la superficie subyacente del calor.

Temperatura y tiempo de cocción

La siguiente información es una recomendación y puede servir de guía a la hora de preparar sus propias recetas.

Dependiendo de la receta, la temperatura y el tiempo de cocción pueden variar. Con el uso averiguará los ajustes óptimos para sus recetas.

Alimento para asar	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Flammkuchen	250	12–14
Tarta de cebolla	230	12–15
Foccachia	220	15–20
Pita	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Temperatura, ⌚ Tiempo de cocción

Tiempo para la compensación de temperaturas

La piedra puede resultar dañada por las diferencias de temperatura.

Recaliente siempre la piedra de hornear entre varios proceso sucesivos para alcanzar de nuevo la temperatura óptima.

La piedra para hornear se enfriá con relativa rapidez como consecuencia del alimento que se coloca sobre ella. Por ejemplo, si quiere hornear varias pizzas seguidas, caliente la piedra una y otra vez durante 5-10 minutos entre cada proceso de cocción.

Especialmente para conseguir que la pizza adquiera una base crujiente, merece la pena que la piedra de hornear

vuelva a estar lo más caliente posible cuando se coloque el siguiente producto sobre ella.

Recomendaciones

- Espolvorear bien la paleta de madera con harina o sémola de trigo antes de colocar la masa extendida sobre ella. La sémola de trigo hace que la parte inferior de la masa se vuelva especialmente crujiente. A continuación, cubra la masa.
- Coloque la masa extendida en la paleta de madera justo antes de meterla en el horno. Su superficie no tratada extrae la humedad de la masa. Esto también puede hacer que la harina o la sémola se humedezcan. Así, los productos horneados se adhieren a la madera y no se sueltan al empujarlos.
- Para productos de panadería con un tiempo de cocción corto, de unos 10 minutos, puede apagar el horno a mitad del tiempo de cocción. El calor residual es suficiente para que finalice la cocción. Para los productos de panadería con un tiempo de cocción más largo, puede reducir la temperatura en 30-40 °C después de introducirlos en el horno.
- Para evitar que la masa se empape y se pegue, recomendamos extender y cubrir la cantidad adecuada de masa justo antes de hornear. A continuación, coloque inmediatamente la pizza, tarta o quiche preparada en la piedra utilizando la paleta de madera y hornee.
- La piedra es especialmente adecuada para hornear pizza, quiche o tartas recién preparadas. Sin embargo, si desea hornear excepcionalmente una pizza congelada en la piedra, tenga en cuenta que hay grandes diferencias de temperatura entre la base de la pizza y la piedra de hornear caliente. Para evitar daños, no hornee varias pizzas congeladas seguidas.
- También puede utilizarla como placa caliente o placa de enfriamiento al servir la comida. Para mantener el calor, caliente la piedra durante 30 minutos hasta alcanzar la temperatura deseada y luego colóquela sobre una base de madera o corcho. Coloque únicamente recipientes termorresistentes sobre la piedra de hornear caliente. Para enfriarla, puede colocarla en la nevera o en el congelador.

Limpieza y mantenimiento

Primera limpieza

- Elimine las posibles pegatinas y láminas protectoras del aparato y los accesorios.
- Limpie la piedra y la paleta de madera con agua caliente y un producto de limpieza suave.
- Seque las superficies con un paño limpio.

Limpieza de la piedra después del uso

 Riesgo de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

Durante el uso, la piedra se calienta y guarda el calor.

Podría quemarse con la piedra.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, déjela enfriar en el interior del horno.

Las grandes diferencias de temperatura pueden dañarla.

No la coloque caliente sobre superficies frías, como azulejos o piedra.

No limpie la piedra caliente con agua fría.

En caso de limpiarla en el lavavajillas o con pirólisis, puede dañarse.

Limpie la piedra a mano con agua caliente y un producto de limpieza suave.

El esmalte de la piedra de hornear facilita la limpieza.

- Limpie la piedra con agua caliente y un producto de limpieza suave.
- Seque las superficies con un paño limpio.

Recomendaciones

- Los restos muy adheridos se eliminan mejor con un rascador de vidrio o tras un remojo previo. Puede poner a remojo la piedra en agua caliente y añadir vinagre blanco. Como la parte inferior no está vidriada, la grasa o los aderezos, como la salsa de tomate, pueden decolorarla.
- Las manchas opacas, por ejemplo, las de la grasa del queso se pueden eliminar con un producto líquido.

Limpieza de la paleta después de su uso

Si se limpia en el lavavajillas o se deja en agua durante mucho tiempo, se dañará. La madera se ablanda y deforma.

Aclare brevemente la paleta y séquela.

Dado que la paleta está hecha de madera no tratada, la grasa o los aderezos, como la salsa de tomate, pueden dejar una decoloración notable.

fi-FI - Gourmet-paistokivi

Gourmet-paistokivellä saat pizzaan, pirkkoihin, leipään, sämpylöihin, suolaisiin leivonnaisiin yms. herkullisen rapean pohjan.

Paistokivi on valmistettu tulenkestäävästä keramiikasta.

Iskut voivat vaurioittaa keramiikkaa. Älä laske paistokiveä kovalla voimalla koville pinnoille tai kolauta sitä kovia reunuja vasten.

Paistokiven pinta on lasitettu pohjaa lukuunottamatta. Lasitteeseen voi valmistuksen yhteydessä muodostua pieniä epätasaisuuksia tai hiushalkeamia, mutta ne eivät vaikuta tuotteen käyttöön tai laatuun. Älä aseta paistokiveä helposti naarmuuntuville pinnoille, kuten keraamiselle keittotasolle.

Aseta paistokivi ritolän päälle uuniin krotettu reuna edellä. Reuna helpottaa leivonnaisten laittamista uuniin ja ottamista sieltä pois. Reunan ansiosta leivonnainen ei voi pudota paistokiven taakse ja se myös suojaa uunin takaseinää liikaantumiselta.

Esilämmitä paistokivi aina ennen käytöä. Vain näin se lämpää ihannelämpötilaan ja auttaa paistamaan leivonnaisiin rapean pohjan.

Tuotteiden uuniin laittamista ja sieltä ottamista varten paistokiven mukana toimitetaan puinen leipälapio.

Gourmet-paistokiven käyttö

Paistokivi ei ole mikroaallonkestäävä. Paistokivi voi hajota ja vaurioittaa uunia, jos käytät sitä mikroaalto-toimintatavoilla.

Käytä paistokiveä vain toimintatavalla ylä-/alalämpö .

Vinkki: Laita paistokivi uuniin lämpenemään siksi aikaa, kun leivot.

- Valmista leivonnainen reseptin mukaan.
- Aseta ritolä kannatintasolle 1 tai 2 ja työnnä paistokivi sen päälle uuniin korkea reuna edellä.
- Valitse toimintatapa ylä-/alalämpö .
- Aseta lämpötilaksi 200–250 °C.

Vinkkejä

- Jos toimintatavan ylä-/alalämpö  lämpötilaksi ei voi valita 250 °C, valitse paistettavalle leivonnaiselle sopiva korkein mahdollinen lämpötila ja pidennä kestoikaa vastaavasti.
- Mitä ohuempi taikina, sitä korkeampi lämpötilan tulisi olla.

- Esilämmittää paistokiveä 30 minuutin ajan.
- Aseta leivonnainen paistokivelle leipälapion avulla.
- Noudata kappaleen "Lämpötila ja paistoaika" ohjeita.
- Ota valmis leivonnainen uunista leipälapioilla.

Älä leikkaa leivonnaista paistokiven päällä, se ei ole veitsenkestävä.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Paistokivi tulee käytössä kuumaksi ja pysyy kuumana pitkään.
Varo, ettet polta itseäsi.
Anna paistokiven jäähtyä uunissa ennen kuin alat pyyhkiä sitä.
Jos haluat ottaa paistokiven kuumaan pois uunista, käytä patakintaita.

- Voit asettaa paistokiven jäähtymään esim. puiselle leikkulaudalle, korkkiselle pannunalustalle tai pyyheliihan päälle. Varmista, että käyttämäsi alunen on vähintään paistokiven pohjan kokoinen ja riittävän paksu, jottei kuumuuks pääse vaurioittamaan laskutason pintaa.

Lämpötila ja paistoaika

Ilmoitetut lämpötilat ja ajat ovat suosituksia, joista voi olla hyötyä, kun leivot ilman reseptejä.

Lämpötila ja paistoaika voivat vaihdella käytetyn reseptin mukaan. Omaan käytöösi parhaiten sopivat paistoaajat ja lämpötilat selviävät käytännön kokeilun perusteella.

Kypsennettävä tuote	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Flammkuchen-rieska	250	12–14
Sipulipiirakka	230	12–15
Foccachia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadat	200	15–18

🌡 lämpötila, ⌚ paistoaika

Aikaa lämmön tasaantumiselle

Paistokivi voi vaarioitua, jos se altistuu äkkiniäisille suurille lämpötilanvaihteluiille.

Kuumenna paistokivi aina uudelleen, kun käytät sitä useita kertoja peräkkäin, niin sen lämpötila on aina optimaalinen.

Paistokivi jäähtyy suhteellisen nopeasti sen jälkeen, kun otat leivonnaisen pois. Jos esimerkiksi paistat useita pizzojen peräjälkeen, kuumenna paistokiveä pizzojen välissä aina 5–10 minuuttia.

Jos haluat pizzaan erityisen rapean pohjan, tällöin paistokivi kannattaa ehdottomasti kuumentaa mahdollisimman kuumaksi ennen seuraavan pizzan paistoa.

fi-FI - Gourmet-paistokivi

Vinkkejä

- Ripottele leipälapion pintaan reilusti jauhoja tai mannasuurimoita ennen kuin asetat kaulitun taikinan sen päälle. Kun käytät mannasuurimoita, leivonnaisen pohjasta tulee erityisen rappea. Laita täytteet taikinalle vasta, kun taikina on jo leipälapiolla.
- Aseta kaulittu taikina leipälapiolle vasta juuri ennen kuin aiot laittaa sen uuniin. Leipälapion käsittelemätön pinta imkee taikinasta kosteutta. Leipälapiolle ripotellut jauhot tai mannasuurimot voivat kastua. Leivonnainen voi tällöin tarttua kiinni leipälapioon, mikä hankaloittaa sen siirtämistä paistokivelle.
- Kun leivonnaisen paistoaika on vain n. 10 minuuttia, voit kytkeä uunin pois päältä, kun puolet ajasta on kulunut. Jälkilämpö riittää kypsentämään leivonnaisen. Kun leivonnaisen paistoaika on pitempi, voit laskea lämpötilaa 30–40 °C:lta sen jälkeen, kun olet laitanut leivonnaisen uuniin.
- Jottei pizza- tai piirakkataikina vettyisi täytteiden vaikutuksesta, kauli taikina ja levitä täytteet vasta juuri ennen leivonnaisen laittamista uuniin. Siirrä pizza tai piirakka sitten välittömästi leipälapiolta paistokivelle.
- Paistokivi sopii erityisen hyvin vastaleivotun pizzan tai piirakan paistoon. Jos kuitenkin haluat paistaa paistokivellä pakastepizzaa, ota huomioon, että kuuman paistokiven ja jäisen pizzan välinen lämpötilaero on suuri. Älä paista monta pakastepizzaa peräjälkeen, paistokivi voi vaurioitua.
- Voit käyttää paistokiveä myös tarjouluulustana ruokien pitämiseen lämpimänä tai kylmänä. Ruokien lämpimänäpitoa varten kuumenna paistokiveä uunissa sopivassa lämpötilassa 30 minuutin ajan ja aseta se sitten puu- tai korkkialustalle. Aseta kuumutta kestävässä astiassa oleva lämmin ruoka kuumalle paistokivelle. Ruokien kylmänä pitoa varten voit jäähdyttää paistokiven jäääkaapissa tai pakastimessa.

Puhdistus ja hoito

Ensimmäinen puhdistus

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovit.
- Puhdista paistokivi ja puinen leipälapiio lämpimällä vedellä, jossa on tilkka käsiastianpesuainetta.
- Kuivaa pinnat lopuksi puhtaalla pyyheliinalla.

Paistokiven puhdistus käytön jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Paistokivi tulee käytössä kuumaksi ja pysyy kuumana pitkään.

Varo, ettet polta itseäsi.

Anna paistokiven jäähtyä uunissa ennen kuin alat pyyhkiä sitä.

Suuret äkkinäiset lämpötilanvaihtelut voivat vahingoittaa paistokiveä.

Älä aseta kuumaa paistokiveä kylmälle pinnalle, kuten kaakelisille tai luonnonkivistille työtasoille.

Älä puhdista kuumaa paistokiveä kylmällä vedellä.

Paistokivi voi vahingoittua, jos peset sen astianpesukoneessa tai jätät sen uuniin pyrolyysitoiminnon ajaksi.

Käytä paistokiven puhdistukseen vain lämmintä vettä, jossa on tilkka käsiastianpesuainetta.

Paistokiven lasitepinta helpottaa puhdistusta.

- Puhdista paistokivi lämpimällä vedellä, jossa on tilkka käsiastianpesuainetta.
- Kuivaa pinnat lopuksi puhtaalla pyyheliinalla.

Vinkkejä

- Poista kiinnipalaneet ruokajäämät lasipintoihin käytettäväällä kaapimella tai liottamalla. Voit liottaa paistokiveä kuumassa vedessä, johon on lisätty tilkka etikkaa. Koska paistokiven alapinta ei ole lasitettu, rasva tai esimerkiksi tomaattikastike voivat värjätä sen.
- Lasitteiden tahrat, kuten juuston aiheuttamat rasvaroiskeet voit poistaa nestemäisellä hankausaineella.

Puisen leipälapiion puhdistus käytön jälkeen

Puinen leipälapiio vahingoittuu, jos peset sen astianpesukoneessa tai jätät sen pitkäksi aikaa veteen likoamaan. Puu pehmenee ja väÄÄntyy.

Puhdista puinen leipälapiio nopeasti huuhtelemalla ja kuivaa se lopuksi.

Koska leipälapiio on käsittelymätöntä puuta, rasva tai esimerkiksi tomaattikastike voivat aiheuttaa siihen värjäyimiä.

fr-FR - Pierre à pizza Gourmet

La pierre à pizza Gourmet vous permet d'obtenir des résultats de cuisson parfaits pour les spécialités à la pâte croustillante, comme les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres.

Cet accessoire est à base de pierre réfractaire.

La céramique peut être endommagée par des coups.

Ne placez pas la pierre à pizza avec élan sur des surfaces dures et ne la cognez pas contre des bords durs.

À l'exception de la partie inférieure, la pierre à pizza est vitrifiée. L'émaillage peut comporter de petites irrégularités et des micro-fissures du fait de la fabrication, mais elles n'altèrent ni la fonctionnalité exceptionnelle, ni la qualité du produit. Ne placez pas la pierre à pizza sur des surfaces susceptibles de se rayer, comme les plans de travail et les tables de cuisson en vitrocéramique.

La pierre à pizza est placée sur la grille dans l'enceinte de cuisson, le bord tourné vers l'arrière. Le bord facilite le placement et le retrait des aliments cuits au four. Le gâteau/ la pâtisserie ne peut pas glisser derrière la pierre à pizza et la paroi arrière est protégée de la saleté.

Avant la cuisson, la pierre à pizza doit être préchauffée. Seul le préchauffage permet à la surface de la pierre d'atteindre la température optimale et d'obtenir ainsi un plat au dessous croustillant.

Pour positionner et retirer les aliments, une pelle en bois non traitée est fournie.

Utiliser la pierre à pizza Gourmet

La pierre à pizza ne peut pas être mise au micro-ondes. Dans les modes de fonctionnement avec micro-ondes, la pierre à pizza peut être détruite et endommager le four. Utilisez la pierre à pizza uniquement en mode de fonctionnement chaleur sole/voûte .

Conseil : Préparez les aliments à cuire pendant le temps de préchauffage de la pierre à pizza.

- Préparez les gâteaux/ la pâtisserie selon les instructions de la recette.
- Positionnez la pierre avec le rebord vers l'arrière sur la grille et placez la grille au niveau 1 ou 2.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte .
- Réglez une température située entre 200 °C et 250 °C.

Conseils

- Si la plage de température en mode chaleur sole/voûte  ne peut pas être réglée sur 250 °C, réglez la température maximale en fonction de l'aliment à cuire et prolongez le temps de cuisson en conséquence.
- Plus la pâte est fine, plus la température de consigne doit être élevée.

- Préchauffez la pierre à pizza pendant 30 minutes.
- Utilisez la pelle en bois pour placer les produits sur la pierre à pizza.
- Suivez les recommandations du chapitre « Température et temps de cuisson ».
- Retirez le produit fini de la cuisson avec la pelle en bois.

Ne coupez pas les aliments sur la pelle en bois, car elle n'est pas résistante aux coupures.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

La pierre à pizza devient chaude pendant le fonctionnement et stocke la chaleur.

Vous pouvez vous brûler sur la pierre à pizza.

Attendez que la pierre à pizza ait refroidi dans l'enceinte de cuisson avant de la nettoyer à la main.

Si vous voulez retirer la pierre à pizza chaude de l'enceinte de cuisson, mettez des gants de cuisine.

- Vous pouvez également placer la pierre à pizza sur une planche de bois, un dessous de plat en liège ou un torchon pour la laisser refroidir. Le support doit correspondre à la surface de la pierre à pizza et être suffisamment épais pour protéger la surface sous-jacente de la chaleur.

Température et temps de cuisson

Les informations suivantes constituent une recommandation et peuvent être utilisées comme guide pour la préparation de vos propres recettes.

La température et le temps de cuisson peuvent varier en fonction de la recette. Par conséquent, déterminez les réglages optimaux pour votre recette dans la pratique.

Préparations	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Tarte flambée	250	12–14
Tarte à l'oignon	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pizza turque à la viande hachée	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Température, ⌚ Temps de cuisson

Temps d'égalisation de la température

La pierre à pizza peut être endommagée par les différences de température.

Réchauffez toujours la pierre à pizza entre plusieurs cuissons successives afin d'atteindre à nouveau la température optimale..

Le fait de déposer des aliments sur la pierre refroidit cette dernière de manière non négligeable. Si, par exemple, vous souhaitez cuire plusieurs pizzas les unes après les autres, chauffez la pierre une nouvelle fois pendant 5 à 10 minutes environ entre les différentes cuissons.

fr-FR - Pierre à pizza Gourmet

Vous obtiendrez notamment une pâte à pizza plus croustillante si la pierre a de nouveau chauffé avant de la déposer.

Conseils

- Avant de poser la pâte déroulée sur la pelle en bois, parsemez correctement la pelle de farine ou de semoule de blé. La semoule de blé permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Ensuite, garnissez la pâte.
- Déposez la pâte déroulée sur la pelle en bois juste avant d'enfourner. La surface non traitée de la pelle absorbe l'humidité de la pâte. La farine ou la semoule peut par conséquent prendre l'humidité. Les aliments risquent de coller à la pelle et de ne pas se détacher lorsqu'on les fait glisser.
- Dans le cas d'aliments dont le temps de cuisson est courte (env. 10 minutes), vous pouvez éteindre le four à la moitié du temps de cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour terminer la cuisson. Dans le cas d'aliments dont le temps de cuisson est plus long, vous pouvez réduire la température de 30 à 40 °C une fois les aliments à cuire déposés.
- Pour éviter que la pâte ne soit détrempée et ne colle, nous vous recommandons d'étaler et de napper la quantité appropriée de pâte juste avant la cuisson. Placez ensuite immédiatement la pizza, la tarte ou la quiche préparée sur la pierre à l'aide de la pelle en bois et faites-la cuire.
- La pierre à pizza est particulièrement adaptée à la cuisson de pizzas, quiches ou tartes fraîchement préparées. Si vous souhaitez toutefois faire cuire une pizza surgelée sur la pierre dans des cas exceptionnels, veuillez noter qu'il existe de grandes différences de température entre la base de la pizza et la pierre chaude. Pour éviter tout dommage, ne faites pas cuire plusieurs pizzas surgelées à la suite.
- Vous pouvez également utiliser la pierre comme plaque chauffante ou plaque de refroidissement lorsque vous servez des plats. Pour la garder au chaud, chauffez la pierre à la température souhaitée pendant 30 minutes, puis placez-la sur un support en bois ou en liège. Ne posez que des récipients résistant à la chaleur sur la pierre chaude. Pour refroidir, vous pouvez placer la pierre au réfrigérateur ou au congélateur.

Nettoyage et entretien

Nettoyer pour la première fois la pierre à pizza

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur la pierre.
- Nettoyez la pierre et la pelle en bois avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon propre.

Nettoyer la pierre après utilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

La pierre à pizza devient chaude pendant le fonctionnement et stocke la chaleur.

Vous pouvez vous brûler sur la pierre à pizza.

Attendez que la pierre à pizza ait refroidi dans l'enceinte de cuisson avant de la nettoyer à la main.

De grandes différences de température peuvent endommager la pierre. Ne placez pas la pierre chaude sur des surfaces froides comme le carrelage ou la pierre.

Ne nettoyez pas la pierre chaude avec de l'eau froide.

Si la pierre est nettoyée au lave-vaisselle ou par pyrolyse, elle peut être endommagée.

Nettoyez la pierre exclusivement à la main avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.

L'émaillage de la pierre facilite le nettoyage.

- Nettoyez la pierre avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon propre.

Conseils

- Éliminez les restes incrustés, dans l'idéal avec un grattoir pour verre ou après un trempage préalable. Vous pouvez faire tremper la pierre dans de l'eau chaude et ajouter du vinaigre blanc à l'eau de trempage. Comme le dessous n'est pas émaillé, la graisse ou les garnitures, comme la sauce tomate, peuvent laisser une décoloration visible.
- Vous pouvez éliminer les taches, par ex. des éclaboussures grasses de fromage, avec de la crème à récurer.

Nettoyer la pelle en bois après utilisation

Si la pelle en bois est nettoyée au lave-vaisselle ou si elle reste longtemps dans l'eau, elle sera endommagée. Le bois se ramollit et se déforme.

Lavez la pelle en bois en la rinçant rapidement, puis séchez-la immédiatement.

La pelle étant en bois non traité, la graisse ou les garnitures, comme de la sauce tomate, peuvent entraîner des taches et des décolorations.

en-GB - Gourmet baking stone

The gourmet baking stone is ideal for dishes which need a well baked base such as pizza, quiche, bread, bread rolls and savoury snacks.

The baking stone is made from heat-retaining fireclay.

The fireclay can be damaged by impact.

Do not bang the baking stone down onto hard surfaces or bump it against hard edges.

Apart from the underside, the baking stone is glazed. The glazing process can give rise to small irregularities and hairline cracks, which do not affect the possibilities for use or quality of the product. Do not place the baking stone on surfaces that are susceptible to scratches, such as worktops and ceramic glass hobs.

The baking stone is placed on the wire rack in the oven compartment with the raised edge at the back. The raised edge makes it easier to place the baked goods onto the baking stone and to remove them. The baked goods cannot slide behind the baking stone and the rear wall of the oven is protected against soiling.

Before baking, the baking stone must be pre-heated. This is to ensure that the baking stone reaches the optimum temperature required for achieving a crusty base on baked goods.

A paddle made of untreated wood is supplied with the baking stone for placing food on it and taking it off.

Using the Gourmet baking stone

The baking stone is not microwave-safe. The baking stone can suffer damage or damage the oven if used with microwave operating modes.

Only use the baking stone in the conventional heat operating mode .

Tip: Prepare the food to be baked while the baking stone is pre-heating.

- Prepare the baked goods according to the instructions in the recipe.
- Place the baking stone with the raised edge to the back onto the wire rack and place the rack on the first or second shelf level of the oven.
- Select the conventional heat operating mode .
- Set the temperature between 200 °C and 250 °C.

Tips

- If the temperature range in the conventional heat operating mode  cannot be set to 250 °C, set the maximum temperature depending on the baked goods and extend the cooking duration accordingly.
- The thinner the dough, the higher the temperature setting must be.

- Pre-heat the baking stone for 30 minutes.
- Use the wooden paddle to slide the food onto the baking stone.
- Follow the recommendations under "Temperature and baking duration".
- Once the food is baked, use the wooden paddle to remove it.

Do not cut the food into portions whilst it is on the wooden paddle, as this is susceptible to damage from sharp knives etc.

 Risk of injury caused by hot surfaces.

The baking stone gets hot during operation and stores the heat.

You can burn yourself on the baking stone.

Allow the baking stone to cool down in the oven compartment before cleaning it by hand.

Use oven gloves to remove the hot baking stone from the oven compartment.

- You can also place the baking stone on a wooden board, cork trivet or cloth to cool down. This board, coaster or cloth should be the same size as the baking stone and thick enough to protect the underlying surface from the heat.

Temperature and baking duration

The following recommendations can be used as a guide for your own recipes.

Depending on the recipe, the temperature and baking duration may vary. As you use the baking stone, you will get to know which settings suit your recipes best.

Baked food	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Tart flambé	250	12–14
Onion tart	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Temperature, ⌚ baking duration

Time for temperature equalisation

The baking stone can be damaged by differences in temperature.

Always reheat the baking stone between several successive cooking processes to reach the ideal temperature again.

The baking stone cools down relatively quickly when food is placed on it. When batch-baking, e.g. pizzas, you need to let the baking stone heat up for about 5–10 minutes between each cooking process.

It is particularly important for the baking stone to be as hot as possible when pizza is placed on it to ensure that the base gets a nice crust.

en-GB - Gourmet baking stone

Tips

- Before you place the rolled-out dough on the wooden paddle, dust the paddle well with flour or semolina. Using semolina makes the base of the baked good particularly crispy. Then top the dough.
- Place the rolled-out dough on the wooden paddle just before you need to put it in the oven. The untreated surface of the paddle will absorb moisture from the dough. This can also make the flour or semolina moist. The baked goods will then stick to the wooden paddle and will not come loose when pushed onto the stone.
- With food that takes less than 10 minutes to bake, you can switch the oven off halfway through the baking duration. The residual heat will be sufficient for baking. With food that takes longer to bake, you can reduce the oven temperature by 30–40 °C after placing the food in the oven.
- When baking tarts and pizzas, roll out and top the right amount of dough just before baking to prevent the dough from becoming soggy and sticking to the paddle. Then use the wooden paddle to place the prepared pizza, tart or quiche onto the baking stone and bake.
- The baking stone is ideal for baking freshly prepared pizzas, quiches and tarts. If you want to bake a frozen pizza on the baking stone, note that there are large differences in temperature between the pizza base and the hot baking stone. To avoid damage, do not bake several frozen pizzas in succession.
- You can also use the baking stone as a hot plate or cooling plate when serving food. To keep food warm, heat the baking stone to the required temperature for 30 minutes and then place it on a wooden or cork trivet. Place only heat-resistant cookware on the hot baking stone. To cool the baking stone, you can put it in the refrigerator or freezer.

Cleaning and care

Cleaning for the first time

- Remove any adhesive labels or protective films.
- Clean the baking stone and the wooden paddle with warm water and washing-up liquid.
- Dry all surfaces with a clean cloth.

Cleaning the baking stone after use

 Risk of injury caused by hot surfaces.

The baking stone gets hot during operation and stores the heat.

You can burn yourself on the baking stone.

Allow the baking stone to cool down in the oven compartment before cleaning it by hand.

Large differences in temperature can damage the baking stone.

Do not place the hot baking stone on cold surfaces such as tile or stone.

Do not clean the hot baking stone in cold water.

The baking stone may be damaged if it is cleaned in the dishwasher or with a pyrolytic cleaning process.

Only clean the baking stone by hand with warm water and washing-up liquid.

The baking stone is glazed to make cleaning easier.

- Clean the baking stone with warm water and washing-up liquid.
- Dry all surfaces with a clean cloth.

Tips

- It is best to remove baked-on residues with a glass scraper or after soaking. You can soak the baking stone in hot water with some white vinegar. Because the underside is not glazed, oils or toppings such as tomato sauce can leave noticeable discolouration.
- Matt areas, caused by the oils in cheese, for example, can be removed using a suitable cream cleaner.

Cleaning the wooden paddle after use

Do not clean the wooden paddle in the dishwasher or leave it in water for a long time as this will damage it. This would cause the wood to swell and warp.

Clean the wooden paddle by rinsing it briefly and then dry it.

Because the wooden paddle is made from untreated wood, it can suffer noticeable discolouration from oils and toppings such as tomato sauce.

el-GR - Πυρίμαχη πλάκα ψησίματος Gourmet

Η πυρίμαχη πλάκα ψησίματος είναι ιδανική για ξεροψημένη και τραγανή βάση σε φαγητά όπως π.χ. πίτσες, κις λορέν, ψωμί, ψωμάκια, πικάντικα μπισκότα κ.λπ.

Η πλάκα ψησίματος είναι κατασκευασμένη από πυρίμαχο κεραμικό υλικό.

Το κεραμικό υλικό μπορεί να υποστεί ζημιά από χτυπήματα.

Μην τοποθετείτε την πλάκα ψησίματος απότομα πάνω σε σκληρές επιφάνειες και μην την χτυπάτε πάνω σε σκληρές γωνίες.

Εκτός από την κάτω πλευρά της, η πλάκα ψησίματος είναι υαλοποιημένη. Στην υαλοποίηση μπορεί εργοστασιακά να υπάρχουν μικρές ανωμαλίες ή τριχοειδείς ρωγμές, οι οποίες δεν επηρεάζουν ούτε την ποιότητα ούτε τη χρήση της πλάκας ψησίματος. Μην τοποθετείτε την πλάκα ψησίματος σε επιφάνειες ευαίσθητες σε γρατζουνιές, όπως π.χ. επιφάνειες εργασίας και κεραμικές εστίες μαγειρέματος.

Η πλάκα ψησίματος τοποθετείται με την άκρη προς τα πίσω στη σχάρα στον θάλαμο του φούρνου. Η άκρη διευκολύνει την τοποθέτηση και αφαίρεση των τροφίμων. Τα τρόφιμα δεν γλιστρούν πίσω από την πλάκα ψησίματος και το πίσω τοίχωμα προστατεύεται από λέρωμα.

Πριν από το ψήσιμο η πλάκα ψησίματος πρέπει να προθερμανθεί. Μόνο έτσι η πλάκα ψησίματος φτάνει στην ιδανική θερμοκρασία, η οποία χαρίζει τραγανή βάση στα φαγητά.

Η πυρίμαχη πλάκα ψησίματος συνοδεύεται από μια σπάτουλα από μη επεξεργασμένο ξύλο για την τοποθέτηση και αφαίρεση των τροφίμων που ψήνετε.

Χρήση πυρίμαχης πλάκας ψησίματος Gourmet

Η πλάκα ψησίματος δεν είναι κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων. Οι τρόποι λειτουργίας με μικροκύματα μπορούν να καταστρέψουν την πλάκα ψησίματος και να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο.

Χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος αποκλειστικά στη λειτουργία πάνω/κάτω αντίσταση .

Χρήσιμη συμβουλή: Προετοιμάστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε ενώ προθερμαίνεται η πλάκα ψησίματος.

- Προετοιμάστε τα τρόφιμα σύμφωνα με την εκάστοτε συνταγή.
- Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος με την άκρη προς τα πίσω στη σχάρα και στο επίπεδο στήριξης 1 ή 2.
- Επιλέξτε τη λειτουργία πάνω/κάτω αντίσταση .
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 200°C και 250°C.

Πρακτικές συμβουλές

- Αν το εύρος θερμοκρασίας στη λειτουργία πάνω/κάτω αντίσταση  δεν ρυθμίζεται έως τους 250°C, ρυθμίστε ανάλογα με το φαγητό προς ψήσιμο τη μέγιστη θερμοκρασία και αυξήστε αντίστοιχα τον χρόνο ψησίματος.

ει-GR - Πυρίμαχη πλάκα ψησίματος Gourmet

- Όσο πιο λεπτό είναι το ζυμάρι, τόσο υψηλότερη πρέπει να είναι η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος για 30 λεπτά.
- Τοποθετήστε το φαγητό με την ξύλινη σπάτουλα πάνω στην πλάκα ψησίματος.
- Λάβετε υπόψη τις συστάσεις στο κεφάλαιο «Θερμοκρασία και χρόνος ψησίματος».
- Αφαιρέστε το φαγητό με την ξύλινη σπάτουλα.

Μην κόβετε το φαγητό πάνω στην ξύλινη σπάτουλα, διότι δεν είναι ανθεκτική στο κόψιμο.

 **⚠️** Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Η πλάκα ψησίματος θερμαίνεται όσο είναι στον φούρνο και αποθηκεύει τη θερμότητα.

Υπάρχει κίνδυνος η πλάκα ψησίματος να σας κάψει.

Πριν καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος με το χέρι, αφήστε την να κρυώσει στον θάλαμο του φούρνου. Αν θέλετε να αφαιρέσετε την καυτή πλάκα ψησίματος από τον θάλαμο του φούρνου, πρέπει να φορέσετε γάντια κουζίνας.

- Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε την πλάκα ψησίματος σε μια ξύλινη πλάκα, σε μια βάση από φελλό ή σε μια πετσέτα για να κρυώσει. Η βάση τοποθέτησης πρέπει να αντιστοιχεί στην επιφάνεια της πλάκας ψησίμα-

τος και να έχει επαρκές πάχος, ώστε να προστατεύεται η υποκείμενη επιφάνεια από θερμότητα.

Θερμοκρασία και χρόνος ψησίματος

Τα ακόλουθα στοιχεία είναι συστάσεις και μπορούν να σας βοηθήσουν στη δημιουργία δικών σας συνταγών.

Ανάλογα με τη συνταγή ποικίλουν η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος. Ως εκ τούτου, θα βρείτε τις βέλτιστες ρυθμίσεις για το μαγειρικό σκεύος σας με τη χρήση στην πράξη.

Φαγητό	🌡 [°C]	⌚ [min]
Πίτσα	250	8-12
Τάρτα φλαμπέ	250	12-14
Κρεμμυδόπιτα	230	12-15
Φοκάτσια	220	15-20
Πιντέ	200	18-20
Εμπανάδας	200	15-18

🌡 Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος ψησίματος

Χρόνος για την αντιστάθμιση θερμοκρασίας

Η πλάκα ψησίματος μπορεί να υποστεί ζημιές, λόγω της αλλαγής θερμοκρασιών.

Μεταξύ ψησιμάτων, τα οποία διαδέχονται το ένα το άλλο, πρέπει να επαναθερμάνετε την πλάκα, ώστε να επιτύχετε πάλι ιδανική θερμοκρασία.

Η πλάκα χάνει αρκετή θερμοκρασία με την τοποθέτηση του φαγητού προς ψήσιμο. Αν θέλετε π.χ. να ψήσετε πολλές πίτσες τη μία μετά την άλλη, πρέπει κάθε φορά να θερμάνετε την πλάκα ανάμεσα σε κάθε ψήσιμο για 5-10 λεπτά.

Ειδικά για να γίνει τραγανή η βάση της πίτσας, είναι καλό η πλάκα ψησίματος να είναι όσο γίνεται πιο καυτή όταν τοποθετείται η επόμενη πίτσα.

Πρακτικές συμβουλές

- Πασπαλίστε την ξύλινη σπάτουλα καλά με αλεύρι ή σιμιγδάλι πριν τοποθετήσετε πάνω σε αυτήν το ζυμάρι. Το σιμιγδάλι κάνει την κάτω πλευρά του φαγητού ιδιαιτέρως τραγανή. Στη συνέχεια βάλτε τα υλικά πάνω στο ζυμάρι.
- Τοποθετήστε το ζυμάρι πάνω στην ξύλινη σπάτουλα λίγο πριν μπει το φαγητό στον φούρνο. Η μη επεξεργασμένη επιφάνεια της σπάτουλας απορροφά υγρασία από το ζυμάρι. Έτσι μπορεί να μεταφερθεί υγρασία και στο αλεύρι ή το σιμιγδάλι. Το φαγητό κολλάει στην ξύλινη σπάτουλα και δεν βγαίνει όταν το σπρώχνετε στον φούρνο.
- Σε φαγητά με μικρό χρόνο ψησίματος 10 λεπτών περίπου μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο στο μισό του χρόνου ψησίματος. Η υπολειπόμενη θερμότητα αρκεί για να ψηθεί το φαγητό. Αν το φαγητό χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος μπορείτε αφού το τοποθετήσετε να μειώσετε τη θερμοκρασία κατά 30-40 °C.
- Για να μην μαλακώσει και κολλήσει το ζυμάρι της τάρτας και της πίτσας, συνιστούμε να απλώσετε το ζυμάρι και να βάλετε τα υλικά αμέσως πριν το τοποθετήσετε στον φούρνο. Στη συνέχεια, τοποθετήστε την έτοιμη πίτσα, τάρτα ή το κις λορέν, κατευθείαν με την ξύλινη σπάτουλα πάνω στην πλάκα ψησίματος.

- Η πλάκα ψησίματος ενδείκνυται ιδιαιτέρως για το ψήσιμο φρέσκιας χειροποίητης πίτσας, κις λορέν ή τάρτας. Αν ωστόσο σε εξαιρετικές περιπτώσεις θέλετε να ψήσετε κατεψυγμένη πίτσα στην πλάκα, λάβετε υπόψη ότι ανάμεσα στη βάση της πίτσας και στην καυτή πλάκα υπάρχουν μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας. Για να αποτρέψετε ζημιές, μην ψήνετε πολλές κατεψυγμένες πίτσες τη μία μετά την άλλη.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος και ως πλάκα διατήρησης θερμότητας ή πλάκα ψύξης κατά το σερβίρισμα του φαγητού. Για τη διατήρηση της θερμότητας του φαγητού, θερμάνετε την πλάκα ψησίματος 30 λεπτά στην επιθυμητή θερμοκρασία και στη συνέχεια τοποθετήστε την σε βάση από ξύλο ή φελλό. Τοποθετείτε αποκλειστικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα πάνω στην καυτή πλάκα ψησίματος. Για ψύξη των τροφίμων μπορείτε να τοποθετήσετε την πλάκα ψησίματος στο ψυγείο ή στον καταψύκτη.

Καθαρισμός και φροντίδα

Πρώτος καθαρισμός

- Αφαιρέστε τυχόν υπάρχοντα αυτοκόλλητα ή προστατευτικές μεμβράνες.
- Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος και την ξύλινη σπάτουλα με ζεστό νερό και υγρό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι.
- Στεγνώστε τις επιφάνειες με ένα καθαρό πανί.

Καθαρισμός της πλάκας ψησίματος μετά τη χρήση

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Η πλάκα ψησίματος θερμαίνεται όσο είναι στον φούρνο και αποθηκεύει τη θερμότητα.

Υπάρχει κίνδυνος η πλάκα ψησίματος να σας κάψει.

Πριν καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος με το χέρι, αφήστε την να κρυώσει στον θάλαμο του φούρνου.

Οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα ψησίματος.

Μην τοποθετείτε την καυτή πλάκα πάνω σε κρύες επιφάνειες όπως π.χ. πλακάκια ή πέτρα.

Μην καθαρίζετε την καυτή πλάκα με κρύο νερό.

Αν η πλάκα καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων ή με πυρόλυση μπορεί να υποστεί ζημιά.

Καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος αποκλειστικά στο χέρι με ζεστό νερό και υγρό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι.

Η υάλωση στην πλάκα ψησίματος διευκολύνει τον καθαρισμό.

- Καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος με ζεστό νερό και υγρό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι.
- Στεγνώστε τις επιφάνειες με ένα καθαρό πανί.

Πρακτικές συμβουλές

- Απομακρύνετε καμένα υπολείμματα με μια ξύστρα κεραμικών επιφανειών ή αφού τα αφήσετε να μαλακώσουν στο νερό. Μπορείτε να μαλακώσετε τα υπολείμματα στην πλάκα ψησίματος με ζεστό νερό και να προσθέσετε επιπλέον λευκό ξύδι στο νερό. Η κάτω πλευρά δεν είναι υαλωμένη, γι'αυτό τα λίπη ή οι επικαθίσεις, όπως η σάλτσα τομάτας, μπορούν να αλλοιώσουν το χρώμα της.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τα ματ σημεία, π.χ. λαδιές από τυρί με γαλάκτωμα καθαρισμού.

Καθαρισμός της ξύλινης σπάτουλας μετά τη χρήση

Αν η ξύλινη σπάτουλα πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων ή μείνει για πολλή ώρα σε νερό υφίσταται ζημιά. Το ξύλο φουσκώνει και παραμορφώνεται.

Καθαρίστε την ξύλινη σπάτουλα ξεπλένοντάς την σύντομα και στη συνέχεια στεγνώστε την.

Η σπάτουλα είναι φτιαγμένη από μη επεξεργασμένο ξύλο, γι'αυτό τα λίπη ή οι επικαθίσεις, όπως η σάλτσα τομάτας, μπορούν να αλλοιώσουν το χρώμα.

烘焙石適用於製作需要烘焗基底的菜式，如薄餅、乳蛋餅、麵包、麵包卷和鹹味小食。

烘焙石由保溫耐火土製成。

耐火土會因被撞擊而損壞。

不要在堅硬的表面上敲打烘焙石，亦不要將烘焙石撞上堅硬的邊緣。

除了底部以外，烘焙石已上釉處理。上釉過程中可能會出現細小不規則和微細裂紋，但這並不影響產品的使用可能性和品質。不要把烘焙石放在容易被刮花的表面上，如工作枱面和陶瓷玻璃爐具。

烘焙石放在爐腔的烘焗網架上，將突起邊緣朝向背面。突起邊緣使烘焙食品更容易放到烘焙石上，並將其取出。烘焙食品不能滑至烘焙石後方，而且焗爐的後壁受到保護，不會被弄髒。

烘焗前，必須預熱烘焙石。這是為了確保烘焙石達到所需的最佳溫度，以呈現烘焙食品的脆皮部分。

隨烘焙石附送由未經處理的木材製成的鏟子，用於將食物放置在烘焙石上或將其取下。

使用烘焙石

烘焙石不可用於微波煮食。如果使用微波爐操作模式，烘焙石會受到損害或損壞焗爐。

只能在常規加熱操作模式  下使用烘焙石。

提示: 在烘焙石預熱時，準備好要烘焙食品。

- 根據食譜說明準備好烘焙食品。
- 將有突起邊緣的烘焙石放在烘焗網架上，並將網架放在焗爐的第一或第二層架子上。
- 選擇常規加熱操作模式  。
- 設定溫度為 200 °C 至 250 °C 之間。

小貼士

- 如果常規加熱操作模式  下的溫度範圍不能設定為 250 °C，請根據烘焙食品的情況設置最高溫度並相應延長烹調時間。
- 麵團越薄，溫度設定必須越高。

- 預熱烘焙石 30 分鐘。
- 用木製攪拌槳將食物滑到烘焙石上。
- 遵循“溫度和烘培時間”項下的建議。
- 一旦食物被烘培，就用木製攪拌槳將其取出。

不要將放在木製攪拌槳上的食物切成小塊，因為鋒利的刀子等很容易損壞攪拌槳。

⚠ 高溫表面構成的受傷風險。
烘焙石在操作過程中會變熱並儲存熱量。
烘焙石可能會灼傷你。
用手清潔之前，請讓烘焙石在爐腔冷卻下來。
使用焗爐手套從爐腔中取出加熱的烘焙石。

- 您也可以把烘焙石放在木板、軟木夾板或布上進行冷卻。這塊板子、杯墊或布的大小應與烘焙石相同，並且厚度足夠，以保護底層表面不受高溫影響。

溫度和烘培時間

以下建議可作為您自己食譜的指南。

根據食譜的不同，溫度和烘培時間可能有所不同。在使用烘焙石時，您會瞭解哪些設定最適合您食譜的需求。

烘焗食物	🌡 [°C]	⌚ [分鐘]
薄餅	250	8–12
洋蔥薄餅	250	12–14
洋蔥撻	230	12–15
佛卡夏麵包	220	15–20
土耳其麵包	200	18–20
阿根廷餡餅	200	15–18

🌡 溫度，⌚ 烘培時間

溫度均衡的時間

烘焙石可能因溫度差異而損壞。

在幾個連續的烹調過程之間，一定要重新加熱烘焙石，以再次達到理想溫度。

當食物放在上面時，烘焙石會相對快速地冷卻下來。當大量烘培時，例如薄餅，您需要在每個烹調過程之間讓烘焙石加熱約 5–10 分鐘。

特別重要的是，當薄餅放在烘焙石上時，烘焙石要盡可能加熱，以確保餅底呈現不錯的脆皮效果。

小貼士

- 把擀好的麵團放在木製攪拌槳上之前，先在木製攪拌槳上撒好麵粉或粗麥粉。使用粗麥粉可以使烘焗食品的底部特別酥脆。然後在麵團上塗抹。
- 在需要放入焗爐之前，把擀好的麵團放在木製攪拌槳上。未經處理的攪拌槳表面會吸收麵團的水分。這也可以使麵粉或粗麥粉變得濕潤。這樣，焗好的食物就會黏在木製攪拌槳上，推放上石頭時就不會鬆動跌落。
- 對於烘培時間少於 10 分鐘的食物，您可以在烘培過程中關閉焗爐。剩餘的熱量將足夠用於烘焗。對於需要較長時間烘焗的食物，您可以在將食物放入焗爐後將焗爐溫度降低 30–40 °C。
- 烘焗餡餅和薄餅時，在烘焗前要將適量的麵團擀開並放在上面，以防止麵團變得濕漉漉的並黏在攪拌槳上。然後用木製攪拌槳將準備好的薄餅、餡餅或乳蛋餅放在烘培石上，進行烘焗。
- 烘培石是烘焗新鮮薄餅、乳蛋餅和餡餅的理想選擇。如果您想在烘培石上烘焗冷凍薄餅，請注意，薄餅底和加熱烘培石之間的溫度差異很大。為避免出現損壞，不要連續烘焗幾個冷凍薄餅。
- 上菜時，您也可以把烘培石作為熱板或冷卻板使用。為了保持食物的溫度，將烘培石加熱到所需的溫度 30 分鐘，然後將其放在木製或軟木夾板上。只將耐熱的廚具放在加熱的烘培石上。為了冷卻烘培石，您可以把它放在雪櫃或冰箱裡。

清潔與護理

首次清潔

- 移除任何黏性標籤或保護膜。
- 用溫水和洗滌液清洗烘焙石和木製攪拌漿。
- 用乾淨的軟布擦乾所有表面。

使用後清潔烘焙石

 高溫表面構成的受傷風險。
烘焙石在操作過程中會變熱並儲存熱量。
烘焙石可能會灼傷你。
用手清潔之前，請讓烘焙石在爐腔冷卻下來。

較大的溫度差異會損壞烘焙石。
不要把加熱的烘焙石放在瓷磚或石頭等較冷的表面上。
不要用冷水清洗加熱烘焙石。

如果用洗碗碟機或熱解法清洗，烘焙石可能會被損壞。
僅用溫水和洗滌液手洗烘焙石。

烘焙石上有釉，清潔更容易。

- 用溫水和洗滌液清洗烘焙石。
- 用乾淨的軟布擦乾所有表面。

小貼士

- 最好是用玻璃刮刀或在浸泡後清除焗過的殘留物。您可以用熱水和一些白醋浸泡烘焙石。由於底部沒有上釉，油或番茄醬等配料會留下明顯的色斑。
- 例如，由芝士中的油引起的啞光區域，可以用適當的奶油清潔劑去除。

使用後清潔木製攪拌漿

不要用洗碗碟機清洗木製攪拌漿，也不要把它長時間放在水裡，因為這會導致損壞。這將導致木材膨脹和翹曲。

簡單沖洗木製攪拌漿，然後擦乾。

由於木製攪拌漿是由未經處理的木材製成，它可能因油和番茄醬等配料而出現明顯的變色。

hr-HR - Gourmet kamen za pečenje

S Gourmet kamenom za pečenje ostvarit će optimalne rezultate pečenja kod jela koja moraju imati hrskavo pečeno dno, kao što je pizza, quiche, kruh, peciva, pikantna peciva ili slično.

Kamen za pečenje se sastoji od vatrosnale keramike.

Udarci mogu oštetiti keramiku.

Ne zamahujte kamenom za pečenje na tvrde površine niti ne udarajte njime o tvrde rubove.

Kamen za pečenje je glaziran, osim s donje strane. U glaziranom sloju mogu nastati neravnine i male pukotine, koje ne utječu na način korištenja ni kvalitetu. Kamen za pečenje ne odlažite na osjetljive površine, kao primjerice radnu površinu i staklokeramičku ploču za kuhanje.

Kamen za pečenje postavlja se s rubom prema otragu na rešetku u prostor za pripremu jela. Rub olakšava postavljanje i vađenje namirnice koja se peče.

Pečenje ne može skliznuti prema otragu s kamena za pečenje te se stražnja stjenka štiti od zaprljanja.

Kamen za pečenje se mora zagrijati prije pečenja. Kamen za pečenje će samo na taj način postići optimalnu temperaturu kojom će se dobiti hrskava donja strana pečenja.

Za postavljanje i vađenje pečenja priložena je lopatica od neobrađenog drva.

Uporaba Gourmet kamen za pečenje

Kamen za pečenje nije prikladan za mikrovalnu pećnicu. U načinima rada s mikrovalovima kamen za pečenje se može uništiti i oštetiti pećnicu.

Kamen za pečenje koristite isključivo u načinu rada gornji/donji grijač .

Savjet: Namirnicu za pečenje pripremite tijekom zagrijavanja kamena za pečenje.

- Namirnicu za pečenje pripremite prema receptu.
- Kamen za pečenje postavite na rešetku s rubom prema otragu te rešetku umetnите u razinu 1 ili 2.
- Odaberite način rada Gornji/donji grijač .
- Podesite temperaturu između 200°C i 250°C.

Savjeti

- Ako se u načinu rada s Gornjim/donjim grijačem  ne može podesiti raspon temperature do 250°C, ovisno o namirnici koja se peče podesite maksimalnu temperaturu i sukladno tome produžite vrijeme pripreme.
- Što je tjesto tanje to bi podešena temperatura trebala biti viša.

hr-HR - Gourmet kamen za pečenje

- Kamen za pečenje zagrijavajte 30 minuta prije.
- Namirnicu koja se peče na kamen za pečenje stavite pomoću drvene lopatice.
- Orientirajte se prema preporukama u poglavlju „Temperatura i vrijeme pečenja“.
- Gotovu namirnicu izvadite s drvenom lopaticom.

Namirnicu ne režite na drvenoj lopatici jer nije otporna na rezove.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Kamen za pečenje tijekom uporabe postaje vrući i čuva vrućinu.

Možete se opeći o kamen za pečenje.

Prije ručnog čišćenja pričekajte da se kamen za pečenje ohladi u prostoru za pripremu jela.

Kada iz prostora za pripremu jela želite izvaditi vrući kamen za pečenje, navucite kuhinjske rukavice.

- Kako bi se ohladio, kamen za pečenje možete odložiti i na drvenu dasku, pluteni podložak ili krpu. Podloga mora biti u skladu s površinom kamena za pečenje te mora biti dovoljno jaka, kako bi od vrućine zaštitala površinu koja se nalazi ispod kamena.

Temperatura i vrijeme pripreme

Podaci u nastavku su preporuke i mogu služiti za orientaciju prilikom pripreme pojedinih recepata.

Temperatura i vrijeme pripreme mogu varirati ovisno o receptu. Stoga kroz primjenu u praksi utvrđite optimalne postavke za svoj recept.

Namirnica	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Pizzeta s lukom i slaninom	250	12–14
Kolač od luka	230	12–15
Foccachia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Temperatura, ⌚ vrijeme pripreme

Vrijeme za izjednačavanje temperaturе

Kamen za pečenje se može oštetiti razlikama u temperaturi.

Kamen za pečenje uvijek nanovo zagrijte između više uzastopnih postupaka pripreme, kako biste ponovo postigli optimalnu temperaturu.

Kamen za pečenje se relativno jako ohladi polaganjem namirnice za pečenje. Ukoliko primjerice pečete više pizza uzastopce, kamen za pečenje uvijek ponovo zagrijte 5–10 minuta između pojedinih postupaka pripreme.

Kako biste hrskavo zapekli donji dio pizze posebno je od prednosti da je kamen za pečenje ponovo po mogućnosti vrući prilikom stavljanja sljedeće namirnice koja se peče.

hr-HR - Gourmet kamen za pečenje

Savjeti

- Drvenu lopaticu dobro posipajte brašnom ili bijelim grisom, prije no što na nju stavljate razvaljano tijesto. Zbog bijelog grisa će donja strana peciva biti posebno hrskava. Potom nadjenite tijesto.
- Razvaljano tijesto položite na drvenu lopaticu neposredno prije no što se namirnica za pečenje stavlja u pećnicu. Neobrađena površina lopatice upija vlagu iz tjesteta. Tako ujedno brašno ili gris mogu postati vlažni. Namirnica koja se peče tako se može zalijsaviti na lopaticu te prilikom umeđanja neće skliznuti.
- Kod namirnica koje se kratko peku, oko 10 minuta, pećnicu možete isključiti nakon pola vremena pečenja. Preostala toplina dovoljna je da se ispeče do kraja. Za namirnice koje se peku dulje vrijeme nakon polaganja namirnice za pečenje temperaturu možete smanjiti za 30–40°C.
- Kako bi se kod tartova i pizza izbjeglo da se tijesto razmoći i slijepi, preporučujemo da razvaljate odgovarajuću količinu tjesteta neposredno prije pečenja te ga tad nadjenete. Zatim pripremljenu pizzu, tart ili quiche pomoću drvene lopatice odmah stavite na kamen za pečenje i pecite.
- Kamen za pečenje je posebno prikladan za pečenje svjež pripremljene pizze, quicha ili tarta. Ukoliko u iznimnim slučajevima želite na kamenu za pečenje pripremiti zamrzнуту pizzu, pazite na velike razlike u temperaturi između podloge pizze i vrućeg kame na za pečenje. Kako biste izbjegli oštećenja, nemojte peći više duboko zamrznutih pizza uzastopce.
- Kamen za pečenje možete prilikom posluživanja jela koristiti i kao podlogu za održavanje topline ili hladnu podlogu. Za održavanje topline kamen za pečenje zagrijte 30 minuta na željenu temperaturu te ga položite na drvenu podlogu i podlogu od pluta. Na vrući kamen za pečenje odlažite samo vatrostalne posude. Kako biste kamen za pečenje ohladili možete ga staviti u hladnjak ili zamrzivač.

Čišćenje i održavanje

Prvo čišćenje

- Uklonite eventualne naljepnice ili zaštitne folije.
- Kamen za pečenje i drvenu lopaticu operite toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.
- Sve površine osušite čistom krpom.

Čišćenje kamena za pečenje nakon uporabe

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Kamen za pečenje tijekom uporabe postaje vrući i čuva vrućinu.

Možete se opeći o kamen za pečenje.

Prije ručnog čišćenja pričekajte da se kamen za pečenje ohladi u prostoru za pripremu jela.

Velike razlike u temperaturi mogu oštetiti kamen za pečenje.

Vrući kamen za pečenje ne odlažite na hladne površine, primjerice pločice ili kamen.

Vrući kamen za pečenje na čistite hladnom vodom.

Kamen za pečenje se može ošteti ako se pere u perilici posuđa ili piroлизom.

Kamen za pečenje perite isključivo ručno s toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.

Sloj glazure na kamenu za pečenje olakšava pranje.

- Kamen za pečenje perite toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.
- Sve površine osušite čistom krpom.

Savjeti

- Čvrsto zapečene ostatke najbolje je ukloniti strugalicom za staklo ili nakon prethodnog namakanja. Kamen za pečenje možete namakati u vrućoj vodi te u vodu za namakanje možete dodati bijelog octa. Obzirom da donja strana nema sloj glazure, masnoća ili talog, poput umaka od rajčice, mogu ostaviti vidljiva obojenja.
- Matirana mesta, npr. ostaci masnoće od sira, možete ukloniti s mlijekom za ribanje.

Čišćenje drvene lopatice nakon uporabe

Ako drvenu lopaticu perete u perilici posuđa ili ostavljate dugo namočenu u vodi, oštetiti će se. Drvo će omekšati i deformirati se.

Drvenu lopaticu kratko isperite i potom osušite.

Obzirom da je drvena lopatica napravljena od neobrađenog drva, masnoća ili slojevi, poput umaka od rajčice, mogu ostaviti vidljiva obojenja.

hu-HU - Gourmet sütőkő

A Gourmet sütőkővel optimális sütési eredményeket érhet el azoknál az ételeknél, amelyeknek az alját jól át kell sütni, mint pl. a pizza, quiche, kenyér, zsemle, pikáns péksütemények vagy hasonlók.

A sütőkő tűzálló kerámiából készül.

A kerámia ütés hatására megsérülhet.

A sütőkövet ne helyezze le lendülettel kemény felületre vagy ne üsse a sütőkövet kemény élekhöz.

Az alsó oldal kivételével a sütőkő mázzal van bevonva. A gyártási eljárástól függően a mázban előfordulhatnak apró egyenetlenségek és hajszálrepedések, ezek azonban nem befolyásolják sem a használatot, sem a minőséget. Ne helyezze a sütőkövet könnyen karcolódó felületre, például munkafelületre és üvegkerámia főzőlapra.

A sütőkövet a peremmel hátrafelé helyezze a sütőtérből a sütőrácsra. A perem megkönnyíti a sütnivaló étel felhelyezését és kivételét. A sütemény nem tud a sütőkő mögé csúszni, és a hátfalat megvédi a szennyeződéstől.

A sütőkövet sütés előtt elő kell melegíteni. Kizárolag így éri el a sütőkő azt az optimális hőmérsékletet, mellyel ropogós aljú süteményt készíthet.

A sütnivaló étel felhelyezéséhez és a kivételhez mellékelve van egy kezeletlen fából készült lapát.

A Gourmet sütőkő használata

A sütőkő nem mikrohullámosható. Mikrohullámmal működő üzemmódokban a sütőkő tönkremehet és károsíthatja a sütöt.

A sütőkövet kizárolag alsó-felső sütés üzemmódban használja .

Tanács: Készítse el a sütnivaló ételt, amíg a sütőkő előmelegszik.

- Készítse elő a sütnivaló ételt a receptben leírtaknak megfelelően.
- Helyezze a sütőkövet a peremmel hátrafelé a sütőrácsra, és helyezze a sütőrácsot az 1. vagy 2. szintre.
- Válassza az alsó-felső sütés üzemmódot .
- Állítsa be a hőmérsékletet 200 °C és 250 °C közé.

Tanácsok

- Ha alsó-felső sütés  üzemmódban nem állítható be a hőmérséklet 250 °C értéig, állítsa be a sütnivaló ételtől függően a maximális hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg az ételkészítési időt.
- Minél vékonyabb a tézta, annál magasabb legyen a beállított hőmérséklet.

- Melegítse elő a sütőkövet 30 percig.
- A falapát segítségével tolja a sütnivaló ételt a sütőkőre.
- Igazodjon a „Hőmérséklet és sütési idő” című fejezetben megadott javaslatokhoz.
- Vegye ki a megsütött ételt a falapát segítségével.

Ne a falapáton vágja fel a megsütött ételt, mert nem vágásálló.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Használat során a sütőkő felforrósodik és eltárolja a hőt.

Megégetheti magát a sütőkővel.

A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőkövet a sütőtérből.

Ha ki akarja venni a forró sütőkövet a sütőtérből, vegyen fel edényfogó kesztyűt.

- Hűtéshez ráhelyezheti a sütőkövet egy deszkára, parafa alátétre vagy kendőre. Az alátétnek meg kell felelnie a sütőkő felületének, és elég vastagnak kell lennie ahhoz, hogy megvédje a hőtől az alatta lévő felületet.

Hőmérséklet és sütési idő

A következő adatok javaslatok és a saját receptek elkészítésénél iránymutatóként szolgálhatnak.

Recepttől függően a hőmérséklet és a sütési idő eltérhet. Ezért a gyakorlati használat során állapíthatja meg az optimális beállításokat.

Sütnivaló étel	🌡 [°C]	⌚ [perc]
Pizza	250	8–12
Kenyérlángos	250	12–14
Hagymatorta	230	12–15
Foccacia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanada	200	15–18

🌡 Hőmérséklet, ⌚ sütési idő

A hőmérsékletkiegyenlítés ideje

A hőmérsékletkülönbségek miatt a sütőkő károsodhat.

Több egymást követő ételkészítési folyamat között az optimális hőmérséklet ismételt eléréséhez mindig melegítse fel a sütőkövet.

A sütnivaló étel felhelyezésekor a sütőkő jelentősen lehűl. Ha például egy más után több pizzát kíván sütni, az egyes ételkészítési folyamatok között minden melegítse fel a sütőkövet 5–10 percig.

Különösen a pizza ropogós aljához ajánlott, hogy a sütőkő a következő sütnivaló étel felrakása előtt lehetőség szerint ismét kellően forró legyen.

hu-HU - Gourmet sütőkő

Tanácsok

- Mielőtt a kinyújtott tésztát ráhelyezné, szórja be jól a falapátot liszttel vagy búzadarával. A búzadarának köszönhetően a sütemény alja különösen ro-pogós lesz. Ezt követően tegyen fel-tétet a tésztára.
- A kinyújtott tésztát csak röviddel az-előtt tegye a falapátra, mielőtt a sütnivaló ételt a sütőbe tolná. A falapát ke-zelten felülete elvonja a nedvessé-geit a tésztáról. Ezáltal a liszt vagy a dara is nedvessé válhat. Ekkor a süt-nivaló étel ráragad a falapátra és be-toláskor nem válik le.
- Rövid, körülbelül 10 perces sütési időt igénylő sütnivaló ételek esetén a sütési idő felének elteltét követően ki-kapcsolhatja a sütőt. A fennmaradó hő elegendő a készre sütéshez. Hosszabb sütési időt igénylő sütnivaló ételek esetén a sütnivaló felhelye-zését követően csökkentheti a hő-mérsékletet 30–40 °C-kal.
- Tarte vagy pizza esetén a tézta átázásának és rátapadásának megaka-dályozása érdekében javasoljuk, hogy a megfelelő tészta mennyiséget csak közvetlenül a sütés előtt nyújtsa ki és helyezze rá a feltétet. Ekkor helyezze az előkészített pizzát, tartét vagy qui-che-t a falapát segítségével a sütőkő-re és süssé meg.
- A sütőkő különösen alkalmas frissen előkészített pizza, quiche vagy tarte sütésére. Ha kivételes esetekben mégis fagyaszott pizzát kíván sütni a sütőkövön, vegye figyelembe, hogy a pizza alja és a forró sütőkő között nagy lehet a hőmérsékletkülönbség. A sérülések elkerülése érdekében egymás után ne süssön több fa-gyasztott pizzát.
- A sütőkötet az ételek tállalásakor me-legentartó lapként vagy hűtőlapként is használhatja. Melegentartáshoz melegítse elő a sütőkötet 30 percig a kívánt hőmérsékletre, és helyezze egy fa vagy parafa alátétre. Forró sütőkőre kizárolag hőálló edényeket helyezzen. Hűtéshoz behelyezheti a sütőkötet a hűtőszekrénybe vagy a fagyaszatóba.

Tisztítás és ápolás

Tisztítás első alkalommal

- Távolítsa el az esetleges matricákat vagy védőfóliákat.
- Tisztítsa meg a sütőkövet és a falapátot meleg vízzel és kézi mosogatószerrel.
- Tiszta kendővel törölje szárazra a felületeket.

Sütőkő tisztítása használat után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Használat során a sütőkő felforrósodik és eltárolja a hőt.

Megégetheti magát a sütőkővel.

A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőkövet a sütőtérben.

A nagy hőmérsékletkülönbségek károsíthatják a sütőkövet.

Ne helyezze a forró sütőkövet hideg felületekre, például járólakra vagy körre.

Ne tisztítsa a forró sütőkövet hideg vízzel.

A sütőkő megsérülhet, ha mosogatógépben vagy pirolízissel tisztítja.

A sütőkövet kizárálag kézzel, meleg vízzel és kézi mosogatószerrel tisztítsa meg.

A sütőkövön a máz megkönnyíti a tisztítást.

- Tisztítsa meg a sütőkövet meleg vízzel és kézi mosogatószerrel.
- Tiszta kendővel törölje szárazra a felületeket.

Tanácsok

- Az odasült étemadványokat lehetőség szerint üvegkaparóval vagy előzetes áztatás után távolítsa el. A sütőkövet beáztathatja forró vízbe, és fehér ecsetet is öntethet az áztatóvízbe. Mivel az alja nincs mázzal bevonva, a zsír vagy a feltét, például paradicsomszósz, elszíneződést okozhat.
- A matt területeket, például sajt miatti zsírfoltokat, eltávolíthatja folyékony sürolószerrel.

Falapát tisztítása használat után

A falapát megsérül, ha mosogatógépben tisztítja vagy sokáig vízben hagyja. A fa felázik és deformálódik. A falapát rövid ideig öblítve tisztísa, végül szárítsa meg.

Mivel a falapát kezeletlen fából van, a zsír vagy a feltét, például paradicsomszósz, elszíneződést okozhat.

Con la pietra di cottura Gourmet si ottengono risultati ottimali per le pietanze che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.

La pietra di cottura è in ceramica refrattaria.

La ceramica può danneggiarsi a causa di eventuali colpi.

Non appoggiare la pietra con forza su superfici dure e non farla sbattere su bordi taglienti.

A eccezione della parte inferiore, la pietra di cottura è smaltata. Lo smalto può presentare piccole irregolarità e fessure capillari legate alla produzione, che però non pregiudicano né le straordinarie possibilità di utilizzo né la qualità. Non appoggiare la pietra su superfici soggette a graffi, come p.es. piano di lavoro e piano cottura in vetroceramica.

La pietra viene appoggiata sulla griglia nel vano cottura con il bordo rivolto verso il retro. Il bordo facilita le operazioni di introduzione e prelevamento delle pietanze. La pietanza non può scivolare dietro la pietra e la parete posteriore è protetta da eventuale sporco.

Priscaldare la pietra prima di utilizzarla. Solo in questo modo la pietra raggiunge la temperatura ottimale necessaria a far sì che il lato inferiore della pietanza sia croccante.

Per disporre e togliere le pietanze dalla pietra utilizzare la paletta, in legno non trattato, in dotazione.

Utilizzare la pietra di cottura Gourmet

La pietra non è adatta all'uso con le microonde. Nelle modalità con le microonde la pietra di cottura si può danneggiare, così come il forno. Usare la pietra di cottura esclusivamente con la modalità Calore superiore/inferiore .

Suggerimento: Preparare la pietanza durante il preriscaldamento della pietra.

- Preparare la pietanza in base alle indicazioni riportate nella ricetta.
- Posizionare la pietra sulla griglia con il bordo verso il retro e introdurre la griglia nel ripiano 1 o 2 dal basso.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore .
- Impostare una temperatura compresa tra 200 °C e 250 °C.

Suggerimenti

- Se con la modalità Calore superiore/inferiore  il range di temperatura non è impostabile fino a 250 °C, in base alle pietanze impostare la temperatura massima e prolungare di conseguenza la durata di cottura.
- Più sottile è l'impasto, più alta deve essere la temperatura impostata.

- Preriscaldare la pietra di cottura per 30 minuti.
- Disporre la pietanza sulla pietra di cottura con la paletta in legno.
- Seguire i consigli riportati al capitolo "Temperatura e durata di cottura"
- Prelevare la pietanza cotta con la paletta in legno.

Non tagliare la pietanza sulla paletta in legno perché non è resistente ai tagli.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. La pietra di cottura diventa molto calda durante il funzionamento e trattiene il calore.

Si rischia di bruciarsi.

Far raffreddare la pietra di cottura nel vano prima di pulirla a mano.

Se si desidera rimuovere la pietra di cottura dal vano, indossare le apposite manopole.

- Per far raffreddare la pietra di cottura, appoggiarla su un tagliere, un sottopentola in sughero oppure un panno. La base deve avere la stessa superficie della pietra di cottura e uno spessore sufficiente per proteggere la superficie sottostante dal calore.

Temperatura e durata di cottura

Le seguenti indicazioni sono consigli e possono offrire punti di riferimento per la preparazione delle proprie ricette.

In base alla ricetta, temperatura e durata di cottura possono variare. Le impostazioni ottimali per le proprie ricette possono essere stabilite tramite l'uso pratico.

Pietanza	 [°C]	 [min]
Pizza	250	8-12
Pizza alsaziana	250	12-14
Torta salata alle cipolle	230	12-15
Focaccia	220	15-20
Pide	200	18-20
Empanadas	200	15-18

 Temperatura,  Durata di cottura

Tempo per la compensazione della temperatura

La pietra di cottura si può danneggiare a causa delle differenze di temperatura.

Tra diversi processi di cottura in sequenza, riscaldare sempre la pietra per raggiungere di nuovo la temperatura ottimale.

Quando si dispone l'alimento da cuocere, la pietra tende a raffreddarsi velocemente. Se si desidera cuocere ad es. più pizze in sequenza, fare riscaldare sempre la pietra per circa 5-10 minuti tra una cottura e l'altra.

it-IT - Pietra di cottura Gourmet

Per ottenere un fondo croccante della pizza è opportuno inoltre che la pietra sia il più possibile calda quando si appoggia la pizza successiva.

Suggerimenti

- Prima di disporre l'impasto spianato sulla paletta di legno, cospargere quest'ultima di farina o semola di grano tenero. Con la semola di grano tenero la parte inferiore della pietanza diventa particolarmente croccante. Successivamente farcire l'impasto.
- Disporre la pasta sulla paletta di legno solo appena prima di infornare. La superficie non trattata della paletta sottrae umidità all'impasto. Per questo possono diventare umide anche la farina e la semola. La pietanza quindi si attacca sulla paletta in legno e non si stacca facilmente quando la si dispone sulla pietra.
- Per gli alimenti con tempo di cottura breve pari a circa 10 minuti è possibile spegnere il forno dopo metà cottura. Il calore residuo è sufficiente per portare a termine la cottura. Per gli alimenti con tempo di cottura più lungo, è possibile abbassare la temperatura di 30–40 °C dopo averli sistemati sulla pietra.
- Per evitare che l'impasto di crostata o pizza risulti bagnato e si attacchi, consigliamo di spianarlo e farcirlo poco prima della cottura. Poi disporre la pizza o la crostata subito con la paletta in legno sulla pietra di cottura e cuocere.
- La pietra di cottura è particolarmente indicata per cuocere pizze, quiche o crostate dolci o salate appena preparate. Se tuttavia in casi eccezionali si desidera cuocere una pizza surgelata sulla pietra di cottura, tenere conto che tra la base della pizza e la pietra di cottura molto calda la temperatura è molto differente. Per evitare danni, non cuocere in sequenza diverse pizze surgelate.
- Si può utilizzare la pietra di cottura anche come piastra per tenere in caldo le pietanze oppure come "vassoi" per servirle. Per tenerle in caldo, riscaldare la pietra di cottura per 30 minuti alla temperatura desiderata e appoggiarla poi sul tagliere oppure sul sottopentola in sughero. Appoggiare sulla pietra di cottura molto calda esclusivamente recipienti resistenti al calore. Per raffreddare la pietra di cottura, metterla nel frigorifero o nel congelatore.

Pulizia e manutenzione

Pulire per la prima volta

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno e dagli accessori.
- Pulire la pietra di cottura e la paletta di legno con acqua calda e un po' di detersivo.
- Asciugare le superfici con un panno pulito.

Pulire la pietra di cottura dopo l'uso

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.
La pietra di cottura diventa molto calda durante il funzionamento e trattiene il calore.
Si rischia di bruciarsi.
Far raffreddare la pietra di cottura nel vano prima di pulirla a mano.

Grandi differenze di temperatura possono danneggiare la pietra di cottura.
Non appoggiare la pietra di cottura calda su superfici fredde come p.es. piastrelle o pietra.
Non lavare la pietra di cottura calda con acqua fredda.

Se si lava la pietra di cottura in lavastoviglie o la si pulisce con la pirolisi, si può danneggiare.
Lavare la pietra di cottura esclusivamente a mano con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.

Lo smalto sulla pietra facilita la pulizia.

- Pulire la pietra di cottura con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.
- Asciugare le superfici con un panno pulito.

Suggerimenti

- I residui essiccati si rimuovono con un raschietto in vetro oppure dopo averli ammollati in acqua. Si può ammollare la pietra in acqua calda, alla quale si consiglia di aggiungere dell'aceto bianco. Poiché la parte inferiore non è smaltata, i grassi o la farcitura come la salsa di pomodoro possono decolorare la pietra.
- I punti opachi, p.es. gli spruzzi di grasso di formaggio, possono essere rimossi con detergente abrasivo.

Pulire la paletta in legno dopo averla utilizzata

La paletta in legno si danneggia se la si lava in lavastoviglie o la si ammolla a lungo in acqua. Il legno si ammorbidisce e si deforma.
Lavare la paletta di legno sciacquandola brevemente e successivamente asciugarla.

Dato che il legno della paletta non è trattato, il grasso o la farcitura, come p.es. il sugo di pomodoro, potrebbero causare decolorazioni e macchie.

ja-JP - グルメベーキングストーン

グルメベーキングストーンは、ピザ、キッシュ、パン、ロールパン、塩味の効いたスナックなど、底をしっかりと焼きたいものに最適です。

ベーキングストーンは、保温性に富む耐火れんがで作られています。

耐火れんがは衝撃によって破損される可能性があります。

ベーキングストーンを硬い表面や角にぶつけないでください。

ベーキングストーンには、底面を除き釉薬がかけられています。釉薬をかける工程で、表面にわずかな凹凸や細いひびが発生することがあります、製品の使用や品質には影響ありません。調理台やセラミック製クックトップなど、引っかき傷がつきやすい表面にベーキングストーンを置かないでください。

ベーキングストーンは、オーブン庫内のラックに、高くなっている端を奥にして置きます。高い端によって、焼く食材をベーキングストーンに載せたり取り出したりするのが容易になります。食材がベーキングストーンの後ろへ滑り出てしまうことがないため、オーブンの後壁を汚してしまう心配がありません。

ベーキングの前には、ベーキングストーンを予熱する必要があります。これは、食材の土台をカリっと焼き上げるのに最適な温度までベーキングストーンを温めるためです。

ベーキングストーンに食材を出し入れするための木製のスパチュラが付属しています。

グルメベーキングストーンを使う

ベーキングストーンは電子レンジに対応していません。電子レンジを使う調理モードで使用すると、ベーキングストーンが損傷したりオーブンを損傷させたりする場合があります。

ベーキングストーンは、必ず上下加熱調理モード [二] で使用します。

ヒント: ベーキングストーンを予熱する間にベーキングを行う食材を用意します。

- レシピに記載された指示に従い食材を準備します。
- ベーキングストーンの高い端を奥にしてラックに置き、ラックをオーブンの1段目または2段目の棚位置に置きます。
- 上下加熱調理モード [二] を選択します。
- 温度を200–250° C の範囲で設定します。

ヒント

- 上下加熱調理モード [二] で温度範囲を 250° C に設定できない場合、食材に応じて最高温度を設定し、調理時間を延長します。
- 生地が薄いほど、温度を高く設定する必要があります。

- ベーキングストーンを30分予熱します。
- 木製のスパチュラを用いて食材をベーキングストーンの上にスライドさせます。
- 「温度および調理時間」の推奨設定に従います。
- ベーキングが完了したら、木製スパチュラで食材を取り出します。

鋭利なナイフなどによる損傷を防ぐため、食材を木製スパチュラにのせたまま切り分けないでください。

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

使用中、ベーキングストーンは高温になり、熱を蓄積します。

ベーキングストーンでやけどをするおそれがあります。

ベーキングストーンを手洗いする前に、オープン庫内で冷ましてください。

オープン庫内から高温のベーキングストーンを取り出す際には、鍋つかみを使ってください。

- ベーキングストーンを木製ボード、コルク台、あるいは布の上に置いて冷やすことも可能です。このボード、コルク台、布は、ベーキングストーンと同等のサイズがあり、その下の表面を熱から保護するのに十分な厚さのものである必要があります。

温度および調理時間

以下の推奨は、ご自身でレシピで料理する際の参考としてご利用ください。

レシピによって、温度や調理時間が変わります。ベーキングストーンを使っていくうちに、ご自身のレシピに最適な設定が分かるようになります。

ベーキング料理	⌚ [° C]	⌚ [分]
ピザ	250	8-12
フラムクーヘン	250	12-14
オニオンタルト	230	12-15
フォカッチャ	220	15-20
ピデ	200	18-20
エンパナーダ	200	15-18

⌚ 温度、⌚ ベーキング時間

温度均一化のための時間

ベーキングストーンは、温度変化によって損傷を受ける場合があります。

調理プロセスが何度か連続する場合は、その間に必ずベーキングストーンを再加熱し、再び理想的な温度となるようにします。

ベーキングストーンは、食材を置くことで冷めるのが比較的早くなります。ピザなど、ベーキングを連続で行う場合、各調理プロセスの間にベーキングストーンを約5-10分間加熱する必要があります。

ピザの底がカリっと焼けるよう、ピザを載せるときにベーキングストーンができるだけ熱くしておくことが特に重要です。

ヒント

- 延ばした生地を木製スパチュラに置く前に、小麦粉またはセモリナ粉でしっかり打ち粉をしておきます。セモリナ粉を使用することで、食材の底が特にカリっと仕上がります。続いて生地にトッピングをします。
- 延ばした生地を木製スパチュラに置くのは、オーブンに入れる直前にしてください。スパチュラの処理の施されていない表面は、生地からの水分を吸収します。これにより小麦粉やセモリナ粉も湿らせてしまうことがあります。すると食材が木製スパチュラに粘着し、ストーンにのせる際に離れにくくなります。
- ベーキング時間が10分未満の食材の場合、ベーキング時間の中ほどでオーブンをオフにしても構いません。余熱がベーキングするのに十分であるためです。ベーキングに時間がかかる食材の場合、食材をオーブンに入れた後、オーブンの温度を30 - 40 °C下げることができます。
- タルトやピザを焼く場合、生地がべたつきスパチュラに粘着するのを防ぐために、ベーキングの直前に適量の生地を広げてのせます。続いて木製スパチュラを使って、用意しておいたピザ、タルトやキッシュをベーキングストーンの上にのせ、ベーキングを行います。
- ベーキングストーンは、手作りのピザ、キッシュ、タルトをベーキングするのに最適です。冷凍ピザをベーキングストーンで焼く場合は、ピザの底と高温のベーキングストーンの間に大きな温度差があることに注意してください。損傷を避けるために、複数の冷凍ピザを連続して焼くのはおやめください。
- ベーキングストーンは、料理を提供する際のホットプレートやクーリングプレートとしても使用できます。料理を温かい状態に保つために、ベーキングストーンを必要な温度に30分間加熱してから、木製またはコルク製の台にのせます。ベーキングストーンの上にのせるのは、耐熱性の調理器具のみにしてください。ベーキングストーンを冷ますために、冷蔵庫や冷凍庫に入れることも可能です。

清掃とお手入れ

初めてお使いの際の清掃

- ラベルや保護フィルムなどをすべて取り外します。
- ベーキングストーンと木製スパチュラを温かい水と食器用洗剤で洗浄します。
- すべての表面を清潔な布で拭いて乾かします。

ベーキングストーン使用後の清掃

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。
使用中、ベーキングストーンは高温になり、熱を蓄積します。
ベーキングストーンでやけどをするおそれがあります。
ベーキングストーンを手洗いする前に、オーブン庫内で冷ましてください。

ベーキングストーンは、大きな温度差によって損傷を受ける場合があります。
高温のベーキングストーンを、タイルや石といった冷たい表面に置かないでください。
高温のベーキングストーンを冷水で洗わないでください。

ベーキングストーンは、食器洗い機や、オーブンの熱洗浄プロセスで洗浄すると損傷するおそれがあります。
ベーキングストーンの清掃には、温かい水と食器用洗剤のみを使用してください。

ベーキングストーンは清掃しやすいよう、釉薬がかけられています。

- ベーキングストーンを温かい水と食器用洗剤で清掃します。
- すべての表面を清潔な布で拭いて乾かします。

ヒント

- 焦げ付きを取り除くには、ガラス用スクリーパーを使用するか、水に浸した後に取り除くのが最適です。少量の酢を混ぜたお湯にベーキングストーンを浸すのがいいでしょう。底面には釉薬がかかっていないため、油やトマトソースなどのトッピングによって変色するおそれがあります。
- 例えばチーズに含まれる油分によって光沢がなくなった箇所は、クリーム状のクリーナーを用いて取り除くことができます。

木製スパチュラ使用後の清掃

損傷の原因となるため、木製スパチュラは、食器洗い機で洗ったり、長時間水に浸したりしないでください。木が膨張したり反つたりしてしまいます。
木製スパチュラは手短かにすぎ、乾かしてください。

木製スパチュラは表面処理が施されていない木でできているため、油やトマトソースなどのトッピングによって変色するおそれがあります。

ko-KR - 고메 베이킹 스톤

고메 베이킹 스톤은 피자, 키ッシュ, 빵, 브레드 롤, 짭짤한 스낵 등 잘 구워진 베이스가 필요한 요리에 적합합니다.

베이킹 스톤은 보온 내화 점토로 제작되었습니다.

내화 점토는 충격에 손상될 수 있습니다.

베이킹 스톤을 단단한 표면에 세게 내려놓거나 단단한 가장자리에 부딪히지 않도록 합니다.

베이킹 스톤은 바닥을 제외하고 광택 처리가 되어 있습니다. 광택 처리 과정에서 표면이 약간 균일하지 않거나 미세하게 갈라질 수 있으나, 제품의 사용 혹은 품질에 영향을 미치지 않습니다. 베이킹 스톤을 조리대 및 세라믹 글라스 쿡탑과 같은 흡집이 생길 수 있는 표면 위에 두지 마십시오.

올라간 끝을 뒤쪽으로 오븐 내부의 그릴 선반에 베이킹 스톤을 놓습니다. 올라간 뒤쪽 끝은 음식을 베이킹 스톤 위에 두고 치우는 일을 간편하게 해줍니다. 음식이 베이킹 스톤 뒤쪽으로 미끄러지지 않아 오븐 뒤 벽이 오염되는 것을 막아줍니다.

베이킹 전에 베이킹 스톤을 예열해야 합니다. 예열은 베이킹 스톤이 음식의 걸이 바삭해지기 위해 필요한 이상적인 온도에 도달할 수 있게 합니다.

음식을 베이킹 스톤에 올리고 꺼내기 위해 가공되지 않은 나무로 제작된 패들이 함께 제공됩니다.

고메 베이킹 스톤 사용

베이킹 스톤은 전자레인지 사용에 적합하지 않습니다. 베이킹 스톤을 전자레인지 작동 모드에서 사용하면 베이킹 스톤이 손상되거나 오븐이 손상될 수 있습니다.

베이킹 스톤은 일반 가열 모드 에서만 사용합니다.

팁: 베이킹 스톤을 예열하는 동안 구울 음식을 준비합니다.

- 조리법의 지시 사항에 따라 음식을 준비합니다.
- 올라간 끝을 뒤로 하여 베이킹 스톤을 그릴 선반 위에 두고, 그 선반을 오븐의 선반 높이 1 또는 2에 옮겨놓습니다.
- 일반 가열 모드 를 선택합니다.
- 200–250 °C 사이의 온도를 설정합니다.

팁

- 일반 가열 모드 에서 온도 범위를 250 °C까지 설정할 수 없다면, 요리에 따라 최대 온도로 설정하고 상황에 따라 조리 시간을 연장합니다.
- 반죽이 얇을수록 설정 온도가 높아야 합니다.

- 30 분간 베이킹 스톤을 예열해 놓습니다.
- 나무 패들로 요리를 베이킹 스톤 위에 밀어 넣습니다.
- “온도 및 굽는 시간”의 권장 사항을 따릅니다.
- 음식이 다 구워졌다면 나무 패들로 옮깁니다.

나무 패들은 날카로운 칼 등으로 손상을 입기 쉬우니 패들 위에서는 음식을 자르지 않습니다.

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 베이킹 스톤은 요리 중에 뜨거워지며 그 열을 가지고 있습니다.

따라서 베이킹 스톤에 화상을 입을 수 있습니다.

오븐 안에 있는 베이킹 스톤을 세척하기 전에 식혀야 합니다.

오븐 장갑을 사용해 오븐에서 뜨거운 베이킹 스톤을 꺼냅니다.

- 베이킹 스톤은 열을 식힐 나무판이나 코르크 받침대, 천 위에 둘 수 있습니다. 이 때 판자, 받침대, 천은 베이킹 스톤과 같은 크기이고, 그 아래의 표면을 열에서 보호하도록 충분히 두꺼워야 합니다.

온도 및 굽는 시간

다음 권장 사항은 자신만의 조리법 가이드로 사용할 수 있습니다.

조리법에 따라 온도 및 굽는 시간은 달라집니다. 베이킹 스톤을 사용하면서 자신만의 조리법에 가장 맞는 설정을 알아가게 됩니다.

굽는 요리	🌡 [°C]	⌚ [분]
피자	250	8–12
타르트 플랑베	250	12–14
어니언 타르트	230	12–15
포카치아	220	15–20
피데	200	18–20
엠파나다	200	15–18

🌡 온도, ⌚ 굽기 시간

온도 균일화에 필요한 시간

베이킹 스톤은 온도 차로 인해 손상될 수 있습니다.

이상적인 온도를 만들기 위해 베이킹 스톤은 이어지는 조리 과정 사이에 언제나 재가열해주어야 합니다.

베이킹 스톤은 음식이 위에 있을 때 상대적으로 빠르게 식습니다. 베이킹을 한 번에 여러 번 할 때(예: 피자)는 각 조리 과정 사이에 베이킹 스톤을 5–10 분간 가열해 놓아야 합니다.

베이스에서 맛있게 바삭한 껍질을 만들려면 피자를 베이킹 스톤 위에 올릴 때 베이킹 스톤을 최대한 뜨겁게 하는 것이 특히 중요합니다.

ko-KR - 고메 베이킹 스톤

팁

- 나무 패들에서 반죽을 밀대로 밀기 전에 밀가루 또는 세몰리나를 충분히 뿌려줍니다. 세몰리나는 음식의 베이스를 특별히 바삭하게 만들어줍니다. 그 다음에 반죽을 그 위에 둡니다.
- 밀대로 민 반죽은 오븐에 넣기 직전에 베이킹 스톤에 놓습니다. 패들의 가공을 거치지 않은 표면은 반죽의 수분을 흡수합니다. 이 때문에 밀가루 또는 세몰리나가 수분을 머금을 수 있습니다. 그렇게 되면 스톤으로 옮겨야 할 때 음식이 나무 패들에 달라붙어서 떨어지지 않습니다.
- 굽는 시간이 10 분 이내인 음식은 중간에 오븐 전원을 꺼도 됩니다. 남아있는 열로 충분히 조리할 수 있습니다. 오래 구워야 하는 음식은 오븐에 넣은 후 온도를 30-40 °C 낮출 수 있습니다.
- 타르트 및 피자를 구울 때는 반죽이 측죽해져서 패들에 달라붙는 것을 막기 위해 굽기 바로 전에 알맞은 양의 반죽을 펼쳐서 올려놓습니다. 준비된 피자, 타르트, 키쉬 등을 나무 패들로 베이킹 스톤에 옮기고 굽기를 시작합니다.
- 베이킹 스톤은 바로 만드는 피자, 키쉬, 타르트 굽기에 적합합니다. 냉동 피자를 베이킹 스톤에서 구우려면 피자 베이스와 뜨거운 베이킹 스톤 사이 온도 차가 아주 크다는 사실에 유의해야 합니다. 손상을 피하려면 연달아서 냉동 피자를 굽지 마십시오.
- 베이킹 스톤은 음식을 낼 때 뜨거운 접시 혹은 차가운 접시로 활용할 수도 있습니다. 음식을 따뜻하게 유지하려면 필요한 온도로 베이킹 스톤을 30 분간 가열하고 나무나 코르크 받침대에 둡니다. 뜨거운 베이킹 스톤 위에는 내열조리 용기만 둘 수 있습니다. 베이킹 스톤을 냉장고 혹은 냉동고에 넣어 식힐 수 있습니다.

세척 및 관리

처음 사용하기 전에 세척하기

- 스티커 또는 보호 필름을 제거합니다.
- 세제와 따뜻한 물로 베이킹 스톤과 나무 패들을 세척합니다.
- 깨끗한 천으로 표면 물기를 모두 제거합니다.

사용 후 베이킹 스톤 세척

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.
베이킹 스톤은 요리 중에 뜨거워지며 그 열을 가지고 있습니다.
따라서 베이킹 스톤에 화상을 입을 수 있습니다.
오븐 안에 있는 베이킹 스톤을 세척하기 전에 식혀야 합니다.

큰 온도 차는 베이킹 스톤에 손상을 줄 수 있습니다.
타일이나 석재와 같은 차가운 표면에 뜨거운 베이킹 스톤을 두지 않습니다.
차가운 물로 베이킹 스톤을 세척하지 않습니다.

베이킹 스톤을 식기세척기로 세척하거나 열분해 세척을 하면 손상을 입을 수 있습니다.
베이킹 스톤과 나무 패들은 언제나 세제를 사용해 따뜻한 물로 직접 세척해야 합니다.

베이킹 스톤은 세척을 쉽게 하기 위해 광택 처리가 되어 있습니다.

- 세제를 사용해 따뜻한 물로 베이킹 스톤을 세척합니다.
- 깨끗한 천으로 표면 물기를 모두 제거합니다.

팁

- 음식 잔여물은 유리 금개를 사용하거나 물에 불린 후에 제거하는 것이 가장 좋습니다. 약간의 백식초를 넣은 뜨거운 물에 베이킹 스톤을 담가 놓습니다. 바닥은 광택 처리가 되어 있지 않기 때문에 기름 혹은 토마토 소스 같은 토펑이 눈에 띠는 변색을 남길 수 있습니다.
- 광택이 없는 부분은 적합한 크림 세척제 등으로 치즈 같은 재료로 인한 기름을 없앨 수 있습니다.

사용 후 나무 패들 세척

나무 패들을 식기세척기로 세척하거나 물에 오랜 시간 담궈두지 마십시오. 손상될 위험이 있습니다. 이는 나무를 팽창시키거나 뒤틀리게 합니다.
나무 패들을 간단히 헹궈서 세척한 후에는 건조시킵니다.

나무 패들은 가공을 거치지 않은 나무로 만들었기 때문에 오일 혹은 토마토 소스 같은 토펑이 눈에 띠는 변색을 남길 수 있습니다.

It-LT - Kepimo akmuo “Gourmet”

Su kepimo akmeniu pasieksite optimalų rezultatą kepdami patiekalus, kurių padas turi būti traškus, pvz., picą, apkepą su įdaru, duoną, bandeles, pikantiškus kepinius ar pan.

Kepimo akmuo yra iš ugniai atsparios keramikos.

Smūgiai gali apgadinti keramiką.

Pastatykite kepimo akmenį lėtai ant kieto paviršiaus ir stebékite, kad neatsitrenktų į aštinius kraštus.

Kepimo akmuo, išskyrus jo pagrindą, yra glazūruotas. Glazūroje gali būti gamybos proceso metu atsiradusiu nedideliu nelygumų ir plonų jtrūkimų, kurie neturi įtakos nei naudojimui, nei kokybei. Nedékite kepimo akmens ant įbrėžimams jautrių paviršių, pvz., darbinio ploto ir stiklo keramikos kaitlentės.

Kepimo akmuo dedamas ant kepimo ir kepinimo grotelių į maisto ruošimo skyrių kraštu atgal. Kraštas padės lengviau uždėti ir išimti kepamą patiekalą. Kepiniai negali nuslysti už kepimo akmens ir galinė siena tokiu būdu apsaugoma nuo ištepmo.

Prieš kepimą reikia iš anksto įkaitinti kepimo akmenį. Tik tokiu būdu kepimo akmuo pasiekia optimalią temperatūrą, kurioje išgaunamas traškus kepamo patiekalo pagrindas.

Kepinio įdėjimui ir išémimui pridėta natūralaus medžio mentelė.

Kepimo akmens “Gourmet” naudojimas

Kepimo akmens negalima naudoti mikrobangose. Veikimo režimuose su mikrobangų funkcija kepimo akmuo gali būti sugadintas ir apgadinti orkaitę.

Naudokite kepimo akmenį tik veikimo režimuose “Viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas” 

Patarimas: Paruoškite kepamą patiekalą, kol kepimo akmuo iš anksto įkaitinas.

- Paruoškite kepinį, kaip nurodyta recepte.
- Uždékite kepimo akmenį kraštu atgal ant kepimo ir kepinimo grotelių, įdékite kepimo ir kepinimo groteles į 1 arba 2 kepimo lygį.
- Pasirinkite “Viršutinio / apatinio kaitinimo”  režimą.
- Nustatykite 200–250 °C temperatūrą.

Patarimai

- Jeigu temperatūros diapazonas veikimo režime “Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas”  nenustatytas iki 250 °C, nustatykite maksimalią temperatūrą pagal kepamą patiekalą ir atitinkamai pailginkite kepimo trukmę.
- Kuo plonesnė tešla, tuo aukštesnė turėtų būti nustatyta temperatūra.

- Iš anksto įkaitinkite kepimo akmenį 30 minučių.
- Uždékite kepamą patiekalą su medine liže ant kepimo akmens.
- Atsižvelkite į rekomendacijas, pateiktas skyriuje “Temperatūra ir kepimo trukmė”.
- Išimkite paruoštą patiekalą su medine liže.

Nepjaustykite kepamo patiekalo ant medinės ližės, kadangi jis turi ataušti.

⚠️ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Kepimo akmuo veikimo režime yra karštas ir kaupia karštį.

Prisilietę prie kepimo akmens galite nusideginti.

Prieš rankiniu būdu valydami maisto ruošimo zonas vidų, palaukite, kol kepimo akmuo atvés.

Jeigu norite išimti karštą kepimo akmenį iš maisto ruošimo skyriaus, mūvėkite puodkėles.

- Jūs galite uždėti kepimo akmenį ant medinės lentelės, kamštienos lentelės arba šluostės, jeigu norite, kad jis atvėstų. Pagrindas turi atitinkti kepimo akmens plotį ir būti pakankamai storas, kad apsaugotų po juo esantį paviršių nuo karščio.

Temperatūra ir kepimo trukmė

Toliau pateikti duomenys yra rekomendacijos ir gali būti taikomi ruošiant savus receptus.

Atsižvelgiant į receptą, temperatūra ir kepimo trukmė gali skirtis. Naudodamasi praktiškai, išsiaiškinsite jūsų receptui tinkamus nustatymus.

Kepinys	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pica	250	8–12
Tartaletė	250	12–14
Svogūnų pyragas	230	12–15
Fokačija	220	15–20
Pidé	200	18–20
Empanadai	200	15–18

🌡 Temperatūra, ⌚ kepimo trukmė

Temperatūros pusiausvyros trukmė

Temperatūrų skirtumai gali apgadinti kepimo akmenį.

Visada iš anksto įkaitinkite kepimo akmenį tarp kelių vieną paskui kitą einančių kepimo procesų, kad pasiektumėte optimalią temperatūrą.

Uždėjus kepamą patiekalą kepimo akmuo gana greitai atšąla. Jeigu norite, pavyzdžiu, iškepti kelias picas vieną paskui kitą, įkaitinkite kepimo akmenį tarp atskirų kepimo procesų maždaug 5–10 minučių.

Visų pirmą bus paruoštas traškus picos pagrindas, jeigu uždėjus kitą kepamą patiekalą kepimo akmuo bus kaip galima karštesnis.

It-LT - Kepimo akmuo “Gourmet”

Patarimai

- Apibarstykite medinę ližę miltais arba kviečių manų kruopomis, prieš uždėdami paruoštą tešlą. Pabarsčius kviečių manų kruopų kepamo patiekalo pagrindas tampa ypatingai traškus. Uždékite tešlą.
- Uždékite paruoštą tešlą ant medinės ližės tik prieš įkišant kepamą patiekalą į orkaitę. Neapdorotas medinės ližės paviršius iš tešlos ištraukia drėgmę. Tokiu būdu miltai arba manai gali sudrégti. Kepamas patiekalas tuomet prilimpa prie medinės ližės ir neatlimpa.
- Jeigu kepamo patiekalo kepimo trukmė yra maždaug 10 minučių, orkaitę galima išjungti praėjus pusei kepimo laiko. Likutinės šilumos užteks galutiniam iškepimui. Kai kepamo patiekalo kepimo trukmė yra ilgesnė, uždėję kepamą patiekalą galite sumažinti temperatūrą iki 30–40 °C.
- Kad kepant tartą arba picą būtų galima išvengti tešlos suminkštėjimo ir prilipimo, mes rekomenduojame iškočioti ir uždėti atitinkamą tešlos kiekį tik prieš pat kepimą. Tuomet iš karto su medine liže įkiškite ir kepkite paruoštą picą, tartą arba apkepą su įdaru.
- Kepimo akmuo ypatingai tinkta kepti šviežiai paruoštą picą, apkepą su įdaru arba tartą. Jeigu išimtiniais atvejais pageidaujate ant kepimo akmens kepti šaldytą picą, atkreipkite dėmesį į tai, kad tarp picos pagrindo ir karšto kepimo akmens būtų didelis temperatūros skirtumas. Siekiant išvengti apgadinimų, nekepkite kelių šaldytų picų vienos paskui kitą.
- Jūs galite naudoti šildymo akmenį taip pat kaip maisto šildymo arba šaldymo plokštę serviruojant patiekalus. Norédami išlaikyti šilumą, kaitinkite kepimo akmenį 30 minučių iki pageidaujamos temperatūros ir tuomet uždékite ant medinio ar kamštelinio pagrindo. Ant kepimo akmens dékite tik karščiui atsparius indus. Norédami ataušinti, jdékite kepimo akmenį į šaldytuvą arba šaldiklį.

Valymas ir priežiūra

Pirmasis plovimas

- Nulupkite lipdukus ir apsaugines plėveles.
- Nuplaukite kepimo akmenj ir medinę ližę su šiltu vandeniu ir plovikliu.
- Paviršius nusausinkite švaria šluoste.

Kepimo akmens valymas po naudojimo

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Kepimo akmuo veikimo režime yra karštas ir kaupia karštį.

Prisilietę prie kepimo akmens galite nusideginti.

Prieš rankiniu būdu valydami maisto ruošimo zonas vidų, palaukite, kol kepimo akmuo atvés.

Didesni temperatūrų skirtumai gali apgadinti kepimo akmenj.

Nedékite kepimo akmens ant šaltų paviršių, pavyzdžiui, plytelių arba akmens.

Nuvalykite karštą kepimo akmenj su šaltu vandeniu.

Jeigu kepimo akmuo plaunamas indaplovėje arba su pirolize, jis gali būti pažeistas.

Plaukite kepimo akmenj tik rankomis su šiltu vandeniu ir plovikliu.

Ant kepimo akmens esanti glazūra palengvina valymą.

- Nuplaukite kepimo akmenj su šiltu vandeniu ir plovikliu.
- Paviršius nusausinkite švaria šluoste.

Patarimai

- Prikepusius maisto likučius geriausiai galima pašalinti stiklo gremžtuku arba iš anksto paminkštinus. Jūs galite paminkštinti kepimo akmenj karštame vandenye ir papildomai į vandenį įpilti balto acto. Kadangi pagrindas ne padengtas glazūra, ant jo gali susikaupti riebalai arba apnašos, pvz., pomidorų padažas, ir likti pastebimi spalvų pakitimai.
- Nelygias vietas, pvz., sūrio riebias apašas, galima pašalinti su pieneliu.

Medinės ližės valymas po naudojimo

Jeigu medinė ližė plaunama indaplovėje arba ilgai mirkoma vandenye, ji gali būti pažeista. Medienu išmirksta ir deformuoja.

Nuplaukite medinę ližę trumpai nuskalaudami ją po vandeniu ir nusausinkite.

Kadangi medinė ližė pagaminta iš neapdorotos medienos, ant jos gali susikaupti riebalai arba apnašos, pvz., pomidorų padažas, ir likti pastebimi spalvų pakitimai.

Iv-LV - “Gourmet” cepšanas paplāte

“Gourmet” cepšanas paplāte ir piemērota tādu ēdienu cepšanai, kam ir nepieciešama kraukšķīga, apcepta apakšpuse, piemēram, picām, sacepumiem, maizei, smalkmaizītēm, pikantiem cepumiem vai līdzīgiem.

Cepšanas paplāte ir izgatavota no karstumizturīgas keramikas.

Triecieni var keramiku sabojāt.

Nelieciņi paplāti ar spēku uz cietām virsmām un nepieļaujiet tās atsišanos pret cietām malām.

Paplāte ir glazēta, izņemot tās apakšpusi. Atkarībā no gatavošanas veida glazūrā var rasties mazi nelīdzenumi un nelielas plaisas, kas neietekmē ne izmantošanu, ne kvalitāti. Nelieciņi paplāti uz virsmām, kas ir jutīgas pret skrāpējumiem, piemēram, darba virsmām un stikla keramikas gatavošanas virsmām.

Krāsns kamerā paplāte ir jāievieto uz režģa ar apmali uz aizmuguri. Apmale atvieglo produktu uzlikšanu un izņemšanu. Cepamais produkts aizmugurē nevar noslīdēt no paplātes un aizmugures siena tiek pasargāta no netīrumiem.

Pirms cepšanas paplāte ir jāuzkarsē. Tiekai tad paplāte sasniedgs kraukšķīgai cepamā produkta apakšpusei nepieciešamo temperatūru.

Komplektā ir iekļauta neapstrādāta koka lāpstīņa cepamā produkta uzlikšanai un noņemšanai.

“Gourmet” cepšanas paplātes lietošana

Cepšanas paplāte nav piemērota mikrovilju krāsnīm. Darbības režīmi ar mikroviljiem var iznīcināt cepšanas paplāti un sabojāt cepeškrāsni. Cepšanas paplāti lietojiet tikai darbības režīmā “Augšējā / apakšējā karsēšana” .

Ieteikums: Cepšanas paplātes iepriekšējās karsēšanas laikā sagatavojiet cepamo produktu.

- Sagatavojiet cepamo produktu atbilstoši norādītajai receptei.
- Uzlieciņi cepšanas paplāti uz režģa ar apmali uz aizmuguri un ievietojiet režģi 1. vai 2. ievietošanas līmenī.
- Izvēlieties darbības režīmu “Augšējā / apakšējā karsēšana” .
- Iestatiet temperatūru no 200 līdz 250 °C.

Ieteikumi

- Ja darbības režīmā “Augšējā / apakšējā karsēšana”  temperatūras diapazonu nevar iestatīt līdz 250 °C, iestatiet maksimālo temperatūru atkarībā no cepamā produkta un atbilstoši paildziniet cepšanas laiku.
- Jo plānāka ir mīkla, jo augstākai ir jābūt iestatītajai temperatūrai.

Iv-LV - “Gourmet” cepšanas paplāte

- Iepriekš karsējiet paplāti 30 minūtēs.
- Ar koka lāpstīnu novietojiet cepamo produktu uz paplātes.
- Nemiet vērā nodaļā “Temperatūra un cepšanas laiks” minētos norādījumus.
- Noņemiet gatavo cepamo produktu ar koka lāpstīnu.

Negrieziet produktu uz koka lāpstīnas, jo tā nav izturīga pret iegriezumiem.

 Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.
Darbības laikā paplāte sakarst un uz-krāj karstumu.
Varat apdedzināties ar paplāti.
Pirms paplātes manuālas tīrišanas ļaujiet tai vispirms atdzist krāsns ka-merā.
Ja vēlaties izņemt no krāsns kameras karstu paplāti, uzvelciet virtuves cim-dus.

- Paplāti var novietot atdzišanai arī uz koka dēļša, korķa paliktņa vai audekla. Pamatnei ir jāatbilst paplātes izmēram un jābūt pietiekami biezai, lai aiz-sargātu no karstuma zem tās esošo virsmu.

Temperatūra un cepšanas laiks

Turpmāk minētie norādījumi ir ieteikumi un tie var kalpot kā izejas punkti savu recepšu pagatavošanai.

Atkarībā no receptes temperatūra un cepšanas laiks var mainīties. Tāpēc vis-piemērotākos iestatījumus savai recep-tei noskaidrojiet lietošanas gaitā.

Cepamais produkts	🌡 [°C]	⌚ [min.]
Pica	250	8–12
Elzasas pīrāgs (Flammkuchen)	250	12–14
Sīpolu rausis	230	12–15
Fokača	220	15–20
Pita	200	18–20
Pildītie pīrāgi	200	15–18

🌡 temperatūra, ⌚ cepšanas laiks

Temperatūras izlīdzināšanās laiks

Temperatūras starpība var sabojāt cepšanas paplāti.

Starp vairākiem sekojošiem cepša-nas procesiem vienmēr uzkarsējiet cepšanas paplāti, lai atkal sasniegtu piemērotu temperatūru.

Uzliekot cepamos produktus, paplāte salīdzinoši stipri atdziest. Ja, piemēram, vēlaties vienu pēc otras cept vairākas picas, starp atsevišķajiem cepšanas procesiem vienmēr atkal 5–10 minūtes uzkarsējiet paplāti.

It īpaši kraukšķīgas picas pamatnes cepšanai ir svarīgi, lai, uzliekot nākamo produktu, cepšanas paplāte atkal būtu pēc iespejas karstāka.

Iv-LV - “Gourmet” cepšanas paplāte

Ieteikumi

- Pirms izrullētās mīklas novietošanas uz koka lāpstiņas rūpīgi nokaisiet to ar miltiem vai kviešu putraimiem. Kviešu putraimi padara cepamā produkta apakšpusi īpaši kraukšķīgu. Pēc tam uzlieciet mīklu.
- Uzlieciet izrullēto mīklu uz koka lāpstiņas tikai neilgi pirms cepamā produkta ievietošanas krāsnī. Lāpstiņas neapstrādātā virsma pievelk mitrumu no mīklas. Tāpēc milti vai putraimi var kļūt mitri. Tad cepamais produkts pielīp pie koka lāpstiņas un pēc iebīdišanas neatdalās.
- Ja produkta cepšanas laiks ir neilgs, apmēram 10 minūtes, cepeškrāsni var izslēgt pēc puses šī laika. Ar atlikušo siltumu pietiek cepšanas pabeigšanai. Produktiem ar ilgāku cepšanas laiku pēc to uzlikšanas temperatūru var samazināt par 30–40 °C.
- Lai tartēm un picām novērstu mīklas izmirķšanu un pielipšanu, ir ieteicams atbilstošo mīklas daudzumu izrullēt un uzklāt tikai tieši pirms cepšanas. Pēc tam tūlīt novietojiet sagatavoto picu, tarti vai sacepumu uz paplātes un sāciet cepšanu.
- Cepšanas paplāte ir īpaši piemērota svaigi sagatavotu picu, sacepumu vai taršu cepšanai. Tomēr, ja izņēmuma gadījumos vēlaties uz cepšanas paplātes cept sasaldētu picu, ņemiet vērā, ka starp picas pamatni un karsto paplāti pastāv liela temperatūras starpība. Lai nepieļautu bojājumus, necepiet citu pēc citas vairākas saldētās picas.
- Paplāti var izmantot arī kā siltuma uzturēšanas plāti vai dzesēšanas plāti ēdienu pasniegšanas laikā. Siltuma saglabāšanai karsējiet paplāti 30 minūtes līdz vēlamajai temperatūrai un tad novietojiet to uz koka vai korķa pamatnes. Pēc tam uz karstās paplātes novietojiet tikai karstumizturīgus traukus. Lai atdzesētu, paplāti var ievietot ledusskapā vai saldētavā.

Tīrišana un kopšana

Pirmā tīrišanas reize

- Noņemiet uzlīmes vai aizsargplēvi, ja tāda ir.
- Nomazgājiet paplāti un koka lāpstīnu ar siltu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu mazgāšanas līdzekli.
- Nosusiniet virsmas ar tīru drānu.

Paplātes tīrišana pēc lietošanas

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā paplāte sakarst un uzkrāj karstumu.

Varat apdedzināties ar paplāti.

Pirms paplātes manuālas tīrišanas ļaujiet tai vispirms atdzist krāsns kamерā.

Liela temperatūras starpība var sabojāt paplāti.

Nelieci karsto paplāti uz aukstām virsmām, piemēram, flīzēm vai akmens.

Nemazgājiet karsto paplāti ar aukstu ūdeni.

Ja paplāte tiek mazgāta trauku mašīnā vai tīrīta pirolīzes procesā, tā var tikt bojāta.

Mazgājiet paplāti tikai ar rokām ar siltu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu mazgāšanas līdzekli.

Paplātes glazūra atvieglo mazgāšanu.

- Mazgājiet paplāti ar siltu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu mazgāšanas līdzekli.
- Nosusiniet virsmas ar tīru drānu.

Ieteikumi

- Stingri piekaltušas atliekas ir ieteicams notīrīt ar stikla skrāpi vai vispirms izmērcēt. Paplāti var iemērkt karstā ūdenī un papildus iemērkšanas ūdenim pievienot etiķi. Tā kā apakšpuse nav glazēta, tauki un nosēdumi, piemēram, tomātu mērce, var radīt ievelojamu krāsas maiņu.
- Matētas vietas, piemēram, siera tauku šķakatas, var notīrīt ar abrazīvu pastu.

Koka lāpstīnas tīrišana pēc lietošanas

Ja koka lāpstīņa tiek mazgāta trauku mašīnā vai ilgi atrodas ūdenī, tā var tikt bojāta. Koks izmirkst un deformējas.

Lai notīrītu koka lāpstīņu, ūslaicīgi noskalojiet to un pēc tam nosusiniet.

Tā kā koka lāpstīņa ir izgatavota no neapstrādāta koka, tauki un nosēdumi, piemēram, tomātu mērce, var radīt ievelojamu krāsas maiņu.

nl-NL - Gourmetsteen

Met de gourmetsteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes, hartig gebak en dergelijke.

De gourmetsteen is van vuurvaste keramiek.

Keramiek kan door stoten beschadigd raken.

Plaats de gourmetsteen voorzichtig op harde oppervlakken en stoot de steen niet tegen harde randen.

De gourmetsteen heeft een glazuurlaag, behalve aan de onderkant. In het glazuur kunnen door fabricage kleine oneffenheden en haarscheurtjes voorkomen. Deze zijn niet van invloed op het functioneren en de kwaliteit van de gourmetsteen. Leg de gourmetsteen niet op krasgevoelige oppervlakken als werkbladen en keramische kookplaten.

De gourmetsteen wordt met de rand naar achteren op het rooster in de ovenruimte gezet. De rand maakt het gemakkelijker om de gerechten op de gourmetsteen te leggen en ervan af te halen. De gerechten kunnen niet achter de gourmetsteen glijden en de achterwand wordt niet vuil.

Voor het bakken moet de gourmetsteen worden voorverwarmd. Alleen dan bereikt de gourmetsteen de temperatuur die nodig is voor een krokante bodem.

Bij de gourmetsteen hoort een spatel van niet-behandeld hout waarmee u de gerechten op de steen plaatst en na afloop weer verwijdert.

Gourmetsteen gebruiken

De gourmetsteen is niet geschikt voor de magnetron. Bij functies met magnetron kan de gourmetsteen beschadigd raken en daarbij ook de oven beschadigen.

Gebruik de gourmetsteen uitsluitend met de functie Boven-/Onderwarmte .

Tip: Tijdens het voorverwarmen van de gourmetsteen kunt u het gerecht voorbereiden.

- Bereid het gerecht volgens het recept voor.
- Leg de gourmetsteen met de rand naar achteren op het rooster en plaats hem op niveau 1 of 2 in de oven.
- Kies de functie Boven-/Onderwarmte .
- Stel een temperatuur tussen 200 °C en 250 °C in.

Tips

- Wanneer u de temperatuur in de functie Boven-/Onderwarmte  niet tot 250 °C kunt instellen, stelt u afhankelijk van het gerecht de maximale temperatuur in en verlengt u de bereidingstijd dienovereenkomstig.
- Hoe dunner het deeg is, des te hoger moet u de temperatuur instellen.

- Verwarm de gourmetsteen 30 minuten voor.
- Plaats het gerecht met de houten spatel op de gourmetsteen.
- Volg de adviezen in het hoofdstuk "Temperatuur en baktijd" op.
- Haal het gerecht na de bereiding met de spatel van de gourmetsteen.

**Snijd het gerecht niet op de spatel.
Deze is hiervoor niet geschikt.**

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

De gourmetsteen wordt tijdens gebruik heet en slaat de warmte op. U kunt zich aan de gourmetsteen branden.

Laat de gourmetsteen eerst in de ovenruimte afkoelen voordat u de steen met de hand reinigt.

Draag ovenwanten wanneer u de hete gourmetsteen uit de oven wilt halen.

- U kunt de gourmetsteen ook op een houten plank, kurken onderzetter of doek leggen. De onderlegger moet even groot zijn als de gourmetsteen en sterk genoeg om het oppervlak daaronder tegen hitte te beschermen.

Temperatuur en baktijd

Onderstaande gegevens kunnen u helpen bij het bereiden van eigen recepten.

Per recept kunnen de temperatuur en baktijd verschillen. In de praktijk zult u al gauw weten welke instellingen voor uw recept het meest geschikt zijn.

Product	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Flammkuchen	250	12–14
Uienbrood	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanada's	200	15–18

🌡 Temperatuur, ⌚ Baktijd

Tijd voor de temperatuurstelling

De gourmetsteen kan door temperatuurverschillen beschadigd raken.

Warm de gourmetsteen tussen meerdere na elkaar volgende bereidingen steeds op, om weer de optimale temperatuur te bereiken.

De gourmetsteen koelt relatief sterk af door het plaatsen van het gerecht. Als u bijvoorbeeld meerdere pizza's achter elkaar wilt bakken, warmt u de gourmetsteen tussen de afzonderlijke bereidingen steeds 5–10 minuten op.

Vooral voor het verkrijgen van een krokante pizzabodem kunt het beste de gourmetsteen steeds zo heet mogelijk opwarmen.

Tips

- Bestrooi de houten spatel goed met bloem of tarwegriesmeel, voordat u het uitgerolde deeg erop legt. Dankzij het tarwegriesmeel wordt de onderkant van het gerecht heerlijk krokant. Plaats vervolgens de ingrediënten op het deeg.
- Leg het uitgerolde deeg op de houten spatel kort voordat u het gerecht in de oven schuift. Het onbehandelde oppervlak van de spatel onttrekt vocht aan het deeg. Daardoor kan ook de bloem of het griesmeel vochtig worden. Het gerecht kleeft dan aan de houten spatel en komt niet los als het in de oven wordt geplaatst.
- Als de baktijd maximaal ca. 10 minuten bedraagt, kunt u de oven na de helft van de baktijd uitschakelen. De restwarmte is voldoende om de bereiding te voltooien. Bij gerechten met een langere baktijd kunt u de temperatuur, nadat u het gerecht in de oven heeft geplaatst, met 30–40 °C verlagen.
- Om te voorkomen dat het deeg van taarten en pizza's doorweekt raakt en kleverig wordt, adviseren wij u het deeg pas vlak voor het bakken uit te rollen en te beleggen. Plaats de pizza, de taart of de quiche daarna met de houten spatel op de gourmetsteen en bak het gerecht.
- De gourmetsteen is ideaal voor het bakken van versgemaakte pizza's, quiches of taarten. Wilt u bij uitzondering een diepvriespizza op de gourmetsteen bakken, houd dan rekening met het grote temperatuurverschil tussen de pizza en de hete steen. Bak niet meerdere diepvriespizza's achter elkaar om beschadiging van de gourmetsteen te voorkomen.
- U kunt de gourmetsteen ook gebruiken als warmhoudplaat of koelplaat bij het serveren van gerechten. Voor het warmhouden verwarmt u de gourmetsteen 30 minuten op de gewenste temperatuur en legt u hem vervolgens op een houten of kurken onderlaag. Plaats uitsluitend hittebestendig vaatwerk op de hete gourmetsteen. Voor het koelen kunt u de gourmetsteen in de koelkast of vriezer leggen.

Reiniging en onderhoud

Voor de eerste keer reinigen

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie.
- Reinig de gourmetsteen en de houten spatel met warm water en afwasmiddel.
- Wrijf alles daarna met een schone doek droog.

Gourmetsteen na gebruik reinigen

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De gourmetsteen wordt tijdens gebruik heet en slaat de warmte op. U kunt zich aan de gourmetsteen branden.

Laat de gourmetsteen eerst in de ovenruimte afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

De gourmetsteen kan door grote temperatuurverschillen beschadigd raken.

Plaats de hete gourmetsteen niet op koude oppervlakken als tegels of steen.

Reinig de hete gourmetsteen niet met koud water.

Als de gourmetsteen in de vaatwasser of met de pyrolysefunctie van uw oven wordt gereinigd, kan hij beschadigd raken.

Reinig de gourmetsteen uitsluitend met de hand met warm water en afwasmiddel.

Door het glazuur op de gourmetsteen is de reiniging zeer eenvoudig.

- Reinig de gourmetsteen met warm water en afwasmiddel.
- Wrijf alles daarna met een schone doek droog.

Tips

- Vastzittende verontreinigingen kunt u het beste verwijderen met een glasschraaper of nadat u de gourmetsteen heeft ingeweekt. U kunt de gourmetsteen in heet water inweken waaraan u witte azijn heeft toegevoegd. Omdat de onderkant niet geenglazuurd is, kunnen vet, sauzen en dergelijke duidelijke verkleuringen veroorzaken.
- Doffe plekken, zoals vetspatten van kaas, kunt u verwijderen met vloeibaar schuurmiddel.

Houten spatel na gebruik reinigen

Als de houten spatel in de vaatwasser wordt gereinigd of lang in het water ligt, raakt deze beschadigd. Het hout verweekt en vervormt.

Reinig de houten spatel door deze kort af te spoelen en droog hem daarna af.

Omdat het hout van de spatel onbehandeld is, kunnen vet, sauzen en dergelijke duidelijke verkleuringen veroorzaken.

no-NO - Gourmet-bakestein

Med gourmet-bakesteinen oppnår du et optimalt bakeresultat for retter som skal ha sprø bunn, som f.eks. pizza, quiche, brød, rundstykker, småkaker eller lignende.

Bakesteinen består av ildfast keramikk.

Keramikk kan bli skadet av slag.

Ikke sett bakesteinen med kraft ned på harde overflater, og ikke støt den borti harde kanter.

Bakesteinen er glassert, med unntak av undersiden. I glasuren kan det oppstå små ujevnheter og hårsprekker fra produksjonsprosessen, men dette påvirker ikke bruken eller kvaliteten. Ikke legg bakesteinen på overflater som er ømfintlige for riper, som f.eks. benkeplater og plattetopper av glasskeramikk.

Bakesteinen settes inn i ovnsrommet på risten med kanten mot bakveggen. Kanten gjør det lettere å legge på og ta ut maten. Den forhindrer bakevarene fra å skli bak bakesteinen og beskytter bakveggen fra å bli skitten.

Bakesteinen må varmes opp før stekingen. Dette gjøres for at bakesteinen skal oppnå optimal temperatur, som gir baksten en sprø underside.

Det følger med en bakespade av ubehandlet tre til å ta ut og legge inn maten.

Bruk av gourmet-bakestein

Bakesteinen kan ikke brukes i mikrobølgeovn. I driftsfunksjoner med mikrobølge kan bakesteinen bli ødelagt og skade stekeovnen.

Bruk bakesteinen utelukkende med funksjonen Over-/undervarme .

Tips: Tilbered baksten, mens bakesteinen varmes opp.

- Tilbered baksten i henhold til oppskriften.
- Legg bakesteinen på risten med kanten bakover, og sett den i rille 1 eller 2.
- Velg funksjonen Over- og undervarme .
- Still inn en temperatur på mellom 200 °C og 250 °C.

Tips

- Hvis temperaturområdet i funksjonen Over-/undervarme  ikke kan stilles inn på 250 °C, stiller du, avhengig av maten som skal tilberedes, inn den maksimale temperaturen og forlenger steketiden i henhold til dette.
- Jo tynnere deigen er, desto høyere bør den innstilte temperaturen være.

- Forvarm bakesteinen i 30 minutter.
- Legg maten på bakesteinen med trespadden.
- Se anbefalingene i kapittelet «Temperatur og steketid».
- Ta ut maten med trespadden.

Ikke skjær opp maten på trespadden, ettersom den ikke er skjærebart.

 Fare for skade pga. varme overflater.

Bakesteinen blir varm under bruk, og lagrer varmen.

Du kan brenne deg på bakesteinen.

La bakesteinen avkjøles i ovnsrommet før du rengjør den for hånd.

Bruk grytevotter når du skal ta ut den varme bakesteinen av ovnsrommet.

- Du kan også legge bakesteinen på ei trefjøl, et gryteunderlag eller et håndkle for å avkjøles. Underlaget bør være like stort som bakesteinens overflate og må være tykt nok til å beskytte overflaten under mot varme.

Temperatur og steketid

Følgende opplysninger er anbefalinger, og kan gi noen holdepunkter når du tilbereder egne oppskrifter.

Temperatur og steketid kan variere avhengig av oppskrift. Du finner de optimale innstillingene for oppskriften din etter å ha bruk den noen ganger.

Bakst	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Tarte flambé	250	12–14
Løkpai	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 temperatur, ⌚ steketid

Tid for temperaturutjevning

Bakesteinen kan bli skadet av temperaturforskjeller.

Varm alltid opp bakesteinen mellom flere gangers bruk etter hverandre, slik at den oppnår optimal temperatur igjen.

Bakesteinen avkjøles relativt kraftig når maten legges på. Hvis du f.eks. vil steke flere pizzaer etter hverandre, varmer du opp bakesteinen i 5–10 minutter mellom pizzaene.

Spesielt for sprø pizzabunner er det en fordel at bakesteinen er så varm som mulig før neste pizzabunn legges på.

no-NO - Gourmet-bakestein

Tips

- Strø mel eller semulegryn på trespadden før du legger på deigen. Semulegrynen gjør undersiden av baksten ekstra sprø. Legg deretter fyllet på deigen.
- Legg den utkjevlede deigen på trespadden først rett før den skal settes i ovnen. Den ubehandlete overflaten på spaden trekker fuktighet ut av deigen. Dermed kan også melet eller semulegrynet bli fuktig. Baksten blir da sittende fast på trespadden og løsner ikke når du setter den inn.
- For bakst med kort steketid på ca. 10 minutter kan du slå av stekeovnen etter halve steketiden. Restvarmen holder til resten av steketiden. For bakst med lengre steketid kan du redusere temperaturen med 30–40 °C etter at du har satt den inn.
- For å unngå at deigen blir myk og setter seg fast når du lager pizza eller terte, anbefaler vi å kjevle ut og legge på fyll først like før den skal stekes. Legg deretter den tilberedte pizzaen, tertan eller paien umiddelbart på bakesteinen med trespadden og stek.
- Bakesteinen er spesielt godt egnet til å steke fersk pizza, pai eller terte. Men dersom du unntaksvis vil steke frossenpizza på bakesteinen, må du være oppmerksom på at det er store temperaturforskjeller på pizzabunnen og den varme bakesteinen. For å unngå skade på bakesteinen, må du ikke steke flere frossenpizzaer etter hverandre.
- Du kan også bruke bakesteinen som varmeplate eller kjøleplate når du serverer mat. For varmholding av mat varmer du opp bakesteinen i 30 minutter til ønsket temperatur, så legger du den på et gryteunderlag av tre eller kork. Sett kun varmebestandige beholdere på den varme bakesteinen. For avkjøling kan du legge bakesteinen i kjøleskapet eller fryseren.

Rengjøring og stell

Første gangs rengjøring

- Fjern eventuelle klistremerker eller beskyttelsesfolie.
- Rengjør bakesteinen og trespaden med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Tørk overflatene med en ren klut.

Rengjøre bakesteinen etter bruk

 Fare for skade pga. varme overflater.

Bakesteinen blir varm under bruk, og lagrer varmen.

Du kan brenne deg på bakesteinen. La bakesteinen avkjøles i ovnsrommet før du rengjør den for hånd.

Store temperaturforskjeller kan skade bakesteinen.

Ikke sett den varme bakesteinen på kalde overflater, som fliser eller stein.

Ikke rengjør den varme bakesteinen med kaldt vann.

Bakesteinen kan bli skadet hvis den rengjøres i oppvaskmaskinen eller med pyrolyse.

Rengjør bakesteinen kun for hånd med varmt vann og oppvaskmiddel.

Glasuren på bakesteinen gjør rengjøringen lettere.

- Rengjør bakesteinen med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Tørk overflatene med en ren klut.

Tips

- Faststekte rester kan du fjerne med en glasskrape eller ved å legge dem i bløt. Du kan legge bakesteinen i bløt i varmt vann, og deretter helle hvit eddik i vannet. Ettersom undersiden ikke er glasert, kan fett og rester, som tomatsaus, gi sterkt misfarging.
- Matte punkter, som f.eks. fettsprut fra ost, kan du fjerne med skurekrem.

Rengjøring av trespaden etter bruk

Trespaden blir skadet hvis den vaskes i oppvaskmaskinen eller ligger for lenge i vann. Trelet blir mykt og deformert.

Rengjør trespaden ved å skylle den raskt og tørke den.

Ettersom trespaden består av ubehandlet tre, kan fett og rester, som tomatsaus, gi sterkt misfarging.

pl-PL - Kamień do pieczenia Gourmet

Kamień do pieczenia Gourmet umożliwia uzyskanie optymalnych rezultatów pieczenia w przypadku potraw, które powinny posiadać spód przypieczony na kruchy, jak pizza, kisz, chleb, bułki, pikantne pieczywo itp.

Kamień do pieczenia jest wykonany z żaroodpornej ceramiki.

Ceramika może zostać uszkodzona przez uderzenie.

Nie odstawać kamienia do pieczenia z impetem na twardych powierzchniach i nie uderzać nim o twardé krawędzie.

Kamień do pieczenia jest szkliwiony na całej powierzchni, za wyjątkiem spodu. W szkliwie, w zależności od wykończenia, mogą występować drobne nierówności i ryski, które nie mają jednak żadnego wpływu na właściwości użytkowe ani na jakość. Nie stawiać kamienia do pieczenia na powierzchniach wrażliwych na zarysowania, jak np. blaty robocze i szklano-ceramiczne płyty do gotowania.

Kamień do pieczenia wkłada się do komory urządzenia na ruszcie, krawędzią do tyłu. Krawędź ułatwia nakładanie i zdejmowanie wypieku. Wypiek nie może się zsunąć do tyłu z kamienia do pieczenia i tylna ścianka jest chroniona przed zabrudzeniem.

Przed pieczeniem kamień do pieczenia musi zostać rozgrzany. Tylko w ten sposób kamień do pieczenia osiągnie optymalną temperaturę, która umożliwi uzyskanie chrupkiego spodu.

Do nakładania i zdejmowania wypieku służy łypatka z surowego drewna.

Stosowanie kamienia do pieczenia Gourmet

Kamień do pieczenia nie nadaje się do mikrofal. W programach z mikrofalami kamień do pieczenia może zostać zniszczony, uszkadzając przy tym piekarnik.

Stosować kamień do pieczenia wyłącznie w programie Grzanie górne i dolne .

Wskazówka: Proszę przygotować potrawę do pieczenia podczas rozgrzewania kamienia do pieczenia.

- Przygotować wypiek zgodnie z przepisem.
- Ułożyć kamień do pieczenia krawędzią skierowaną do tyłu na ruszcie i umieścić ruszt na poziomie 1 lub 2.
- Wybrać program Grzanie górne i dolne .
- Ustawić temperaturę z zakresu między 200 °C i 250 °C.

Wskazówki

- Jeśli w programie Grzanie górne i dolne  nie można ustawić temperatury do 250 °C, należy ustawić, w zależności od wypieku, maksymalną temperaturę i odpowiednio przedłużyć czas pieczenia.
- Im cieńsze jest ciasto, tym wyższa powinna być ustawiona temperatura.

- Rozgrzewać kamień do pieczenia przez 30 minut.
- Wyłożyć potrawę do pieczenia na kamień do pieczenia za pomocą drewnianej łyżki.
- Proszę się kierować zaleceniami zamieszczonymi w rozdziale „Temperatura i czas pieczenia”.
- Wyjąć gotową potrawę za pomocą drewnianej łyżki.

Nie dzielić potrawy na drewnianej łyżce.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Kamień do pieczenia rozgrzewa się w czasie pieczenia i dodatkowo akumuluje ciepło.

Można się o niego oparzyć.

Przed czyszczeniem ręcznym pozostawić kamień do pieczenia do ostygnięcia w komorze piekarnika.

Jeśli gorący kamień do pieczenia ma zostać wyjęty z komory urządzenia, należy założyć rękawice do gorących garnków.

- Kamień do pieczenia można odłożyć do ostygnięcia również na desce drewnianej, podkładce korkowej lub ścierce. Podkładka powinna odpowiadać wielkości kamienia do pieczenia i być odpowiedniej grubości, żeby znajdująca się pod nią powierzchnia była chroniona przed gorącem.

Temperatura i czas pieczenia

Poniższe dane są zaleceniami i mogą być traktowane jako punkt odniesienia przy przyrządzaniu własnych przepisów.

W zależności od przepisu temperatura i czas pieczenia mogą się zmieniać. Dlatego proszę ustalić ustawienia optymalne dla Państwa przepisów podczas praktycznego użytkowania.

Potrawa	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Flammkuchen	250	12–14
Ciasto cebulowe	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Temperatura, ⌚ Czas pieczenia

Czas na wyrównanie temperatury

Kamień do pieczenia może zostać uszkodzony przez różnice temperatur.

Kamień do pieczenia należy zawsze nagrzewać pomiędzy kolejnymi następującymi po sobie cyklami pieczenia, żeby z powrotem osiągnąć optymalną temperaturę.

Kamień do pieczenia stosunkowo mocno się wychładza przez nałożenie potrawy. Jeśli np. pizza ma być pieczona wielokrotnie raz za razem, pomiędzy poszczególnymi pieczeniami należy zawsze ponownie nagrzewać kamień do pieczenia przez 5–10 minut.

Jest to szczególnie korzystne dla użyskania chrupkiego spodu pizzy, gdy kamień do pieczenia jest znowu możliwie jak najbardziej gorący przy nakładaniu kolejnej porcji potrawy.

Wskazówki

- Posypać łyżką drewnianą dobrze mąką lub gryskiem pszennym, zanim utoży się na niej rozwalkowane ciasto. Dzięki gryskowi pszennemu spód wypieku uzyska szczególną chrupkość. Następnie obłożyć ciasto.
- Wykładać rozwalkowane ciasto na drewnianą łyżkę tuż przed wsunięciem potrawy do pieca. Surowa powierzchnia łyżek wyciąga wilgoć z ciasta. Z tego powodu może również dojść do zawiłgocenia mąki lub grysku. Pieczona potrawa przyklei się wówczas do drewnianej łyżki i nie będzie można jej zsunąć.
- W przypadku wypieków z krótkim czasem pieczenia ok. 10 minut można wyłączyć piekarnik po upływie połowy czasu pieczenia. Ciepło resztowe wystarczy do dokończenia pieczenia. W przypadku wypieków z dłuższym czasem pieczenia, po wyłożeniu potrawy można zredukować temperaturę o 30–40 °C.
- Aby uniknąć przemiękania i przyklejania ciasta w przypadku tarty i pizzy, zalecamy, żeby rozwalkować i obłożyć odpowiednią ilość ciasta bezpośrednio tuż przed pieczeniem. Następnie należy od razu wyłożyć przygotowaną pizzę, tartę lub kisz na kamień do pieczenia za pomocą drewnianej łyżki i upiec.
- Kamień do pieczenia nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy, kisza lub tarty. W wyjątkowych przypadkach na kamień do pieczenia można również wyłożyć pizzę mrożoną, należy jednak pamiętać, że pomiędzy spodem pizzy i gorącym kamieniem do pieczenia występuje duża różnica temperatur. Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy piec po kolej kilku mrożonych pizz.
- Kamień do pieczenia można również zastosować jako gorącą lub zimną płytę przy podawaniu potraw. Do utrzymywania ciepła rozgrzewać kamień do pieczenia do żądanej temperatury przez 30 minut, a następnie umieścić go na drewnianej lub korkowej podkładce. Na gorącym kamieniu do pieczenia ustawiać wyłącznie żaroodporne naczynia. Do chłodzenia można włożyć kamień do pieczenia do chłodziarki lub zamrażarki.

Czyszczenie i konserwacja

Pierwsze czyszczenie

- Usunąć ewentualne naklejki lub folie ochronne.
- Umyć kamień do pieczenia i drewnianą łyżkawkę za pomocą ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha czystą ścierką.

Czyszczenie kamienia do pieczenia po użyciu

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Kamień do pieczenia rozgrzewa się w czasie pieczenia i dodatkowo akumuluje ciepło.

Można się o niego oparzyć.

Przed czyszczeniem ręcznym pozostawić kamień do pieczenia do ostygnięcia w komorze piekarnika.

Duże różnice temperatur mogą uszkodzić kamień do pieczenia.

Nie stawiać gorącego kamienia do pieczenia na zimnych powierzchniach, jak np. płytki ceramiczne lub kamień.

Nie myć gorącego kamienia do pieczenia zimną wodą.

Przy czyszczeniu kamienia do pieczenia w zmywarce do naczyń lub za pomocą pirolizy, może on zostać uszkodzony.

Myć kamień do pieczenia wyłącznie ręcznie za pomocą ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Szkliwo na kamieniu do pieczenia ułatwia czyszczenie.

- Umyć kamień do pieczenia za pomocą ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha czystą ścierką.

Wskazówki

- Przypalone pozostałości najlepiej usunąć skrobakiem do szkła lub po wcześniejszym namoczeniu. Kamień do pieczenia można namoczyć w gorącej wodzie, dodając do wody do namaczania biały ocet. Ponieważ spód nie jest szkliwiony, tłuszcz lub nadzienie, jak sos pomidorowy, mogą pozostawić wyraźne przebarwienia.
- Matowe miejsca, np. rozpryski tłuszcza z sera, można usunąć za pomocą mleczka do szorowania.

Czyszczenie drewnianej łyżkawki po użyciu

Gdy drewniana łyżkawka zostanie umыта w zmywarce do naczyń lub pozostawiona na dłuższy czas w wodzie, może dojść do jej uszkodzenia. Drewno rozmięknie i się zdeformuje. Drewnianą łyżkawkę należy umyć przez krótkie splukiwanie, a następnie wytrzeć ją do sucha.

Ponieważ drewniana łyżkawka jest wykonana z surowego drewna, tłuszcz lub nadzienie, jak sos pomidorowy, mogą pozostawić wyraźne przebarwienia.

Com a pedra Gourmet consegue obter resultados de confeção ideais em receitas que devem ter uma base tostada, como pizza, quiche, pão, pãezinhos, salgados ou semelhantes.

A pedra é composta por cerâmica refratária.

A cerâmica pode ser danificada por impactos.

Não coloque a pedra sobre superfícies duras com balanço e não bata com a pedra em bordas duras.

Excetuando o lado inferior, a pedra é vidrada. Por motivos de fabrico, podem aparecer pequenas irregularidades e fissuras finas no esmalte que não influenciam a utilização nem a qualidade. Não coloque a pedra sobre superfícies sensíveis a riscos como, por exemplo, a superfície de trabalho e a placa vitrocerâmica.

A pedra é colocada com a borda para trás, sobre a grelha, no interior do forno. A borda facilita a colocação e a remoção do alimento a confeccionar. Evita que a massa deslize para trás e protege a parede posterior.

É necessário pré-aquecer a pedra antes de a utilizar para a confeção. Só assim se alcança a temperatura ideal para se obter uma base tostada.

Para colocar e retirar os alimentos é fornecida uma espátula de madeira não tratada.

Utilizar a pedra Gourmet

A pedra não é adequada para ir ao micro-ondas. Nos modos de funcionamento com micro-ondas, a pedra pode ser destruída e danificar o forno.

Utilize a pedra exclusivamente no modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior .

Dica: Prepare o alimento a confeccionar durante o tempo de pré-aquecimento da pedra.

- Prepare o alimento a confeccionar de acordo com as indicações da receita.
- Pouse a pedra sobre a grelha com a borda para trás e coloque a grelha no nível 1 ou 2.
- Selecione o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior .
- Regule uma temperatura entre 200 °C e 250 °C.

Dicas

- Se o intervalo de temperatura não for ajustável até 250 °C no modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior , ajuste a temperatura máxima em função do alimento e aumente o tempo de confeção.
- Quanto mais fina for a massa, mais elevada deve ser a temperatura.

- A pedra deve ser pré-aquecida durante 30 minutos.
- Coloque o alimento sobre a pedra com a espátula de madeira.
- Oriente-se segundo as recomendações no capítulo «Temperatura e tempo de confeção».
- Retire o alimento pronto com a espátula de madeira.

Não corte o alimento sobre a espátula de madeira, pois esta não é resistente ao corte.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
Durante o funcionamento, a pedra fica quente e armazena o calor.
Pode queimar-se na pedra.
Deixe a pedra arrefecer primeiro antes de a lavar à mão.
Utilize luvas de cozinha se pretender retirar a pedra quente do interior do forno.

- Para arrefecer a pedra, pode colocá-la sobre uma tábua de madeira, uma base de cortiça ou uma toalha. A base deve corresponder à dimensão da pedra e possuir uma espessura suficiente para proteger a superfície subjacente do calor.

Temperatura e tempo de confeção

As seguintes indicações são recomendações e podem oferecer diretrizes para a preparação de receitas próprias. A temperatura e o tempo de confeção podem variar com a receita. Com a prática, irá determinar as regulações ideais para a sua receita.

Alimento a cozinhar	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Tarte Flambée	250	12–14
Tarte de cebola	230	12–15
Foccacia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Temperatura, ⌚ Tempo de confeção

Momento para a compensação da temperatura

A pedra pode ser danificada por diferenças de temperatura.

Aqueça sempre a pedra entre diversos processos de confeção sucessivos, de modo a voltar a atingir a temperatura ideal.

Com a colocação do alimento, o arrefecimento da pedra é significativo. Se, por exemplo, pretender cozer sucessivamente diversas pizzas, aqueça repetidamente a pedra por 5–10 minutos entre cada processo de confeção. Em especial, para a obtenção de bases de pizza crocantes, é vantajoso a pedra estar o mais quente possível para o alimento seguinte.

Dicas

- Polvilhe bem a espátula de madeira com farinha ou sêmola de trigo antes de lá pousar a massa estendida. Com a sêmola de trigo, a base do alimento fica especialmente crocante. Em seguida, cubra a massa.
- Apenas coloque a massa estendida sobre a espátula de madeira pouco tempo antes de levar o alimento ao forno. A superfície não tratada da espátula retira humidade da massa. Isto também pode deixar a farinha ou a sêmola húmidas. O alimento pode, então, ficar agarrado à espátula de madeira não se soltando ao inserir.
- Em alimentos com um reduzido tempo de confeção de aproximadamente 10 minutos, pode desligar o forno após metade do tempo. O calor remanescente é suficiente para terminar a confeção. Em alimentos com um tempo de confeção mais prolongado pode reduzir a temperatura em 30–40 °C após colocar o alimento.
- Para evitar que a massa fique encharcada e agarre em tortas e pizzas, recomendamos que estenda e cubra a respetiva quantidade de massa apenas diretamente antes da confeção. De seguida, colocar imediatamente a pizza, torta ou quiche sobre a pedra com o auxílio da espátula de madeira e cozer.
- A pedra é especialmente indicada para fazer pizzas, quiches ou tartes recém-preparadas. Se, no entanto, em casos excepcionais, pretender fazer uma pizza ultracongelada na pedra, tenha em atenção que existe uma elevada diferença de temperatura entre a base da pizza e a pedra quente. Para evitar danos, não coza sucessivamente várias pizzas ultracongeladas.
- Também pode utilizar a pedra como aquecedor de alimentos ou placa de arrefecimento ao servir alimentos. Para manter quente, aqueça a pedra 30 minutos à temperatura desejada colocando-a, posteriormente, sobre uma base de madeira ou cortiça. Sobre a pedra quente coloque exclusivamente recipientes resistentes ao calor. Para arrefecer pode colocar a pedra no frigorífico ou no congelador.

Limpeza e manutenção

Efetuar a primeira limpeza

- Retire eventuais autocolantes e folhas de proteção.
- Efetue a limpeza da pedra e da espátula de madeira com água quente e detergente de lavar a louça à mão.
- Seque as superfícies com um pano de limpeza limpo.

Limpar a pedra após a utilização

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
Durante o funcionamento, a pedra fica quente e armazena o calor.
Pode queimar-se na pedra.
Deixe a pedra arrefecer primeiro antes de a lavar à mão.

Grandes diferenças de temperatura podem danificar a pedra.

Não coloque a pedra quente sobre superfícies frias tais como, por exemplo, azulejos ou pedra.

Não lave a pedra quente com água fria.

Lavar a pedra na máquina de lavar louça ou através da limpeza pirolítica pode danificá-la.

Lave a pedra exclusivamente à mão com água quente e detergente de lavar a louça à mão.

O esmalte na pedra facilita a lavagem.

- Lave a pedra com água quente e detergente de lavar a louça à mão.
- Seque as superfícies com um pano de limpeza limpo.

Dicas

- A melhor maneira de remover os resíduos endurecidos é com um raspador ou após um processo de amolecimento prévio. Pode amolecer a pedra em água quente e, adicionalmente, acrescentar vinagre branco à água de amolecimento. Como a parte de baixo não é vidrada, a gordura ou o recheio, tal como molho de tomate, podem deixar marcadas descolorações.
- Manchas mate como, por exemplo, salpicos de gordura de queijo, podem ser removidas com leite.

Limpar a espátula de madeira após a utilização

Limpar a espátula de madeira na máquina de lavar louça ou deixá-la durante muito tempo em água pode danificá-la. A madeira fica mole e deforma-se.

Enxague brevemente a espátula de madeira, secando-a no final.

Dado a espátula de madeira ser feita em madeira não tratada, a gordura ou o recheio, tal como molho de tomate, podem deixar marcadas descolorações.

sr-RS - Gastronomski kamen za pečenje

Pomoću gastronomskog kamena za pečenje ćete postići optimalne rezultate pečenja jela koja treba da dobiju hrskavo, zapećeno dno, kao što su pica, kiš, hleb, zemičke, pikantna peciva ili slično.

Kamen za pečenje je napravljen od vlastalne keramike.

Keramika se može oštetiti udarom.

Kamen za pečenje nemojte da stavljate na tvrde površine u zamahu ili da ga udarate o tvrde ivice.

Površine kamena za pečenja, osim donje strane, su glazirane. U glazuri se mogu pojaviti male neravnine i naprsline koje su posledica proizvodnog procesa, ali to ne utiče ni na efikasnost upotrebe niti na kvalitet. Kamen za pečenje ne stavljajte na površine koje su osjetljive na grebanje, kao što su npr. radne površine i staklokeramičke ploče za kuvanje.

Kamen za pečenje se ubacuje na rešetku sa ivicom prema zadnjem delu rerni. Ivica olakšava stavljanje i vađenje pečene hrane. Peciva ne mogu da skliznu iza kamena za pečenje, a zadnji zid je zaštićen od prljanja.

Pre samog pečenja, kamen za pečenje se mora prethodno zagrejati. Ovo je jedini način da kamen za pečenje postigne optimalnu temperaturu na kojoj se postiže hrskava donja strana peciva.

Za stavljanje i vađenje pečene hrane priložena je lopatica od neobrađenog drveta.

Upotreba gastronomskog kamena za pečenje

Kamen za pečenje nije pogodan za mikrotalasnu rernu. U režimu rada sa mikrotalasima kamen za pečenje može da se uništi i ošteti rernu.

Kamen za pečenje koristite isključivo u režimu rada Gornje/Donje zagrevanje .

Savet: Hranu za pečenje pripremite dok se vrši prethodno zagrevanje kamena za pečenje.

- Hranu za pečenje pripremite kao što je navedeno u receptu.
- Kamen za pečenje postavite na rešetku sa ivicom prema zadnjoj strani, a zatim ubacite rešetku na nivo 1 ili 2.
- Odaberite režim rada Gornje/Donje zagrevanje .
- Podesite temperaturu između 200 °C i 250 °C.

Saveti

- Ako temperaturni opseg u režimu rada Gornje/Donje zagrevanje  ne može da se podesi do 250 °C, u zavisnosti od hrane za pečenje podesite maksimalnu temperaturu i produžite vreme pečenja koliko je potrebno.
- Što je testo tanje, podešena temperatura treba da bude viša.

sr-RS - Gastronomski kamen za pečenje

- Prethodno 30 minuta zagrevajte kamen za pečenje.
- Pomoću pekarske lopatice stavite hranu za pečenje na kamen za pečenje.
- Pridržavajte se preporuka u odeljku „Temperatura i vreme pečenja“.
- Izvadite pečenu hranu pomoću pekarske lopatice.

Nemojte da rezete pečenu hranu na drvenoj pekarskoj lopatici, jer nije otporna na rezanje.

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Kamen za pečenje se zagreva tokom rada i akumulira toplotu.

Postoji opasnost da se opečete na kamen za pečenje.

Pre ručnog pranja ostavite kamen za pečenje da se ohladi u rerni.

Ako želite da vrući kamen za pečenje izvadite iz rerne, navucite termo rukavice za rernu.

- Kamen za pečenje radi hlađenja možete da stavite i na drvenu dasku, podmetač od plute ili na krpu. Podmetač treba da odgovara površini kamena za pečenje i mora da ima dovoljnu debljinu da zaštitи površinu na kojoj je postavljen od topote.

Temperatura i vreme pečenja

Sledeći podaci su preporuke i mogu da budu smernice prilikom pripreme po sopstvenim receptima.

Temperatura i vreme pečenja mogu da se razlikuju u zavisnosti od recepta. Zato utvrdite optimalna podešavanja za Vaš recept tokom upotrebe.

Namirnica	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pica	250	8–12
Tart	250	12–14
Kolač od crnog luka	230	12–15
Fokača (italijanska pogača)	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanada	200	15–18

🌡 Temperatura, ⌚ vreme pečenja

Vreme za izjednačavanje temperaturе

Kamen za pečenje može da se ošteti usled razlike u temperaturi.

Da biste ponovo postigli optimalnu temperaturu, uvek prethodno zagrijte kamen za pečenje između nekoliko uzastopnih pečenja.

Kamen za pečenje se značajno hlađi pri stavljanju hrane za pečenje na njega. Na primer, ako želite da pečete nekoliko pica jednu za drugom, kamen za pečenje zagrevajte 5–10 minuta između pojedinačnih pečenja.

Za hrskavo pečenu osnovu za picu je posebno korisno ako je kamen za pečenje već vrući prilikom stavljanja sledeće po redu hrane za pečenje.

sr-RS - Gastronomski kamen za pečenje

Saveti

- Pre nego što stavite razvučeno testo na drvenu pekarsku lopaticu, dobro je pospote brašnom ili pšeničnim grizom. Pšenični griz će učiniti donju stranu peciva izuzetno hrskavom. Zatim na testo stavite ostale sastojke.
- Razvučeno testo stavite na drvenu pekarsku lopaticu neposredno pre nego što hranu za pečenje stavite u rernu. Neobrađena površina pekarske lopatice povlači vlagu iz testa. Na taj način može da se navlaži brašno ili griz. Hrana za pečenje se tada lepi za drvenu pekarsku lopaticu i neće se odvojiti pri ubacivanju.
- Za hranu koja se kraće peče , približno 10 minuta, možete da isključite rernu nakon polovine vremena pečenja. Preostala toplota je dovoljna za završno pečenje. U slučaju hrane za pečenje sa dužim vremenom pečenja, nakon stavljanja hrane za pečenje možete da smanjite temperaturu za 30–40 °C.
- Da biste izbegli vlaženje i lepljenje testa kod tartova i pice, preporučujemo Vam da odgovarajuću količinu testa razvučete neposredno pre pečenja i stavite ostale sastojke. Pripremljenu picu, tart ili kiš odmah zatim stavite na kamen za pečenje pomoću drvene pekarske lopatice i pecite.
- Kamen za pečenje je posebno pogodan za pečenje sveže pripremljenih pica, kiša ili tarta. Ako u izuzetnim slučajevima ipak želite da zamrznutu picu ispečete na kamenu za pečenje, imajte na umu da postoji velika temperaturna razlika između osnove za picu i vrućeg kamena za pečenje. Da biste izbegli oštećenja, nemojte da pečete više zamrznutih pica jednu za drugom.
- Kamen za pečenje možete da koristite i kao ploču za održavanje toplote ili ploču za hlađenje kada poslužujete hrani. Ako želite da ga koristite za održavanje toplote, zagrevajte kamen za pečenje 30 minuta do željene temperature, a zatim ga stavite na drveni ili plutani podmetač. Na vrući kamen za pečenje stavljamte isključivo vatrostalne posude. Ako kamen za pečenje želite da koristite za hlađenje, stavite ga u frižider ili zamrzivač.

Čišćenje i održavanje

Prvo čišćenje

- Uklonite eventualne nalepnice ili zaštitne folije.
- Kamen za pečenje i drvenu pekarsku lopaticu operite topлом vodom i deterdžentom za ručno pranje sudova.
- Zatim te površine obrišite čistom krpom.

Čišćenje kamena za pečenje nakon upotrebe

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Kamen za pečenje se zagreva tokom rada i akumulira toplotu.

Postoji opasnost da se opečete na kamen za pečenje.

Pre ručnog pranja ostavite kamen za pečenje da se ohladi u rerni.

Velika razlika u temperaturi može da ošteti kamen za pečenje.

Vrući kamen za pečenje nemojte da stavlјate na hladne površine, kao što su keramičke pločice ili kamen.

Vrući kamen za pečenje nemojte da čistite hladnom vodom.

Kamen za pečenje može da se ošteti ako se pere u mašini za pranje sudova ili se čisti funkcijom pirolize.

Kamen za pečenje isključivo ručno operite topлом vodom i deterdžentom za pranje sudova.

Glazura na kamenu za pečenje olakšava čišćenje.

- Kamen za pečenje operite topлом vodom i deterdžentom za ručno pranje sudova.
- Zatim te površine obrišite čistom krpom.

Saveti

- Zapečene ostatke najbolje je ukloniti strugačem za staklo ili nakon što ih prethodno potopite. Kamen za pečenje možete da potopite u vrućoj vodi i da dodate belo sirće u vodu za potapanje. Kako donja strana nije glazirana, mast ili prilozi, kao što je sos od paradajza, mogu da dovedu do značajnih promena boje.
- Matirana mesta, npr. prskanje masti od sira, možete da uklonite tečnim sredstvom za ribanje.

Čišćenje drvene pekarske lopatice nakon upotrebe

Drvena pekarska lopatica može da se ošteti ako se pere u mašini za pranje sudova ili duže stoji u vodi. Drvo omekšava i deformeše se.

Drvenu pekarsku lopaticu operite kratkim ispiranjem, a zatim je osušite.

Pošto je drvena pekarska lopatica izrađena od neobrađenog drveta, mast ili prilozi, kao što je sos od paradajza, mogu da dovedu do značajnih promena boje.

ro-RO - Piatră de copt Gourmet

Cu piatra de copt Gourmet obțineți rezultate optime de coacere la produsele care trebuie să aibă o bază crocantă, de exemplu pizza, quiche, pâine, chifle, produse de patiserie picante etc.

Piatra de copt este o placă ceramică rezistentă la foc.

Ceramica poate fi deteriorată la impact.

Nu rotiți piatra de copt în jos pe suprafețe dure și nu loviți piatra de margini dure.

Cu excepția feței inferioare, piatra de copt este glazurată. Pot apărea umflături mici și crăpături fine în stratul de glazură din cauza procesului de fabricație, care nu afectează utilitatea sau calitatea. Nu așezați piatra de copt pe suprafețe sensibile la zgârieturi, cum ar fi blatul de bucătărie și plita vitroceramică.

Piatra de copt este introdusă în incinta cuptorului cu marginea către spate pe grătarul de coacere și prăjire. Marginea ușurează punerea și scoaterea preparaților. Produsele de patiserie nu pot aluneca în spatele pietrei de copt, iar peretele din spate este protejat de murdărie.

Piatra de copt trebuie preîncălzită înainte de coacere. Aceasta este singura modalitate prin care piatra de copt poate atinge temperatură optimă la care se obține o parte inferioară crocantă a produselor de patiserie.

Pentru așezarea și scoaterea preparaților coapte este disponibilă o paletă din lemn neprelucrat.

Folosirea pietrei de copt Gourmet

Piatra de copt nu este potrivită pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. În modurile de funcționare cu cuptor cu microunde, piatra de copt poate fi distrusă și poate deteriora cuptorul.

Utilizați piatra de copt numai în modul de funcționare cu încălzire superioară/inferioară .

Sfat: Pregătiți preparatele în timp ce piatra de copt se preîncalzește.

- Pregătiți preparatele conform informațiilor din rețetă.
- Așezați piatra de copt cu marginea spre spate pe grătar și introduceti grătarul de coacere și prăjire la nivelul 1 sau 2.
- Selectați funcția de încălzire superioară/inferioară .
- Selectați o temperatură între 200 °C și 250 °C.

Sfaturi

- Dacă intervalul de temperatură cu funcția de încălzire superioară/inferioară  nu poate fi setat la 250 °C, setați temperatura maximă în funcție de preparate și prelungiți timpul de gătire în consecință.
- Cu cât aluatul este mai subțire, cu atât temperatura setată ar trebui să fie mai mare.

- Preîncălziți piatra de copt timp de 30 de minute.
- Puneti preparatele pe piatra de copt cu împingătorul de lemn.
- Utilizați recomandările din secțiunea „Temperatura și timpul de coacere” ca ghid.
- Îndepărtați preparatele finalizeate cu împingătorul de lemn.

Nu tăiați preparatele pe împingătorul de lemn, deoarece nu este rezistent la tăiere.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafetelor fierbinți.

Piatra de copt se încălzește în timpul utilizării și stochează căldura.

Vă puteți opări la contactul cu piatra de copt.

Înainte de a curăța manual piatra de copt, lăsați-o să se răcească în incinta cuptorului.

Dacă dorîți să scoateți piatra de copt fierbinți din incinta cuptorului, puneti mănuși de cuptor.

- Puteti așeza, de asemenea, piatra de copt pe o scândură de lemn, un coaster de plută sau o cârpă pentru a se răci. Baza ar trebui să corespundă suprafeței pietrei de copt și să fie suficient de groasă pentru a proteja suprafața inferioară de căldură.

Temperatura și timpul de coacere

Următoarele informații sunt o recomandare și pot oferi îndrumări pentru pregătirea propriilor rețete.

Temperatura și timpul de coacere pot varia în funcție de rețetă. Prin urmare, ar trebui să determinați setările optime pentru rețeta dvs. prin utilizare practică.

Backgut	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Tartă flambată	250	12–14
Tartă cu ceapă	230	12–15
Foccachia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas (colțunăși)	200	15–18

🌡 Temperatură, ⌚ Timp de coacere

Timp pentru egalizarea temperaturii

Piatra de copt poate fi deteriorată de diferențele de temperatură.

Încălziți întotdeauna piatra de copt între mai multe procese consecutive de gătit pentru a atinge din nou temperatura optimă.

Piatra de copt se răcește relativ puternic atunci când preparatele sunt așezate pe ea. De exemplu, dacă dorîți să coaceți mai multe pizza una după alta, continuați să încălziți piatra de copt timp de 5–10 minute între procesele individuale de gătit.

Pentru coacerea crocantă a blatului de pizza, în special, este avantajos dacă piatra de copt este din nou cât mai fierbinți atunci când următorul produs de copt este plasat pe ea.

ro-RO - Piatră de copt Gourmet

Sfaturi

- Presărați bine împingătorul de lemn cu făină sau grîș înainte de a pune aluatul întins pe el. Grîșul de grâu face ca partea inferioară a produsului de patiserie să fie mai crocantă. Acoperiți apoi aluatul.
- Așezați aluatul întins pe paleta de lemn chiar înainte ca preparatele să fie introduse în cuptor. Suprafața ne-tratată a împingătorului atrage umzeala din aluat. Acest lucru poate face și făina sau grîșul ude. Preparatele se vor lipi apoi de împingătorul de lemn și nu se vor desprinde atunci când sunt împinse înăuntru.
- Pentru preparatele cu un timp scurt de coacere de aproximativ 10 minute, puteți opri cuptorul la jumătatea timpului de coacere. Căldura reziduală este suficientă pentru a termina de gătit. Pentru preparatele cu un timp mai mare de coacere, puteți reduce temperatura cu 30–40 °C după ce ați pus preparatul.
- Pentru a evita înmuierea și lipirea aluatului pentru tarte și pizza, vă recomandăm să puneti cantitatea adecvată de aluat imediat înainte de coacere și să o acoperiți. Apoi așezați imediat pizza, tarta sau quiche-ul pregătit pe piatra de copt folosind împingătorul de lemn și coaceți.
- Piatra de copt este potrivită în special pentru coacerea de pizza, quiche sau tartă proaspăt preparată. Dacă totuși doriți să coaceți o pizza congelată pe piatra de copt în cazuri excepționale, rețineți că există diferențe mari de temperatură între blatul de pizza și piatra de copt fierbinte. Pentru a evita deteriorarea, nu coaceți mai multe pizza congelate una după alta.
- De asemenea, puteți folosi piatra de copt ca placă de încălzire sau placă de răcire atunci când serviți mâncare. Pentru păstrare la cald, încălziți piatra de copt la temperatura dorită timp de 30 de minute și apoi așezați-o pe un suport de lemn sau plută. Așezați recipiente rezistente la căldură numai pe piatra de copt fierbinte. Puteți pune piatra de copt în frigider sau congelator pentru răcire.

Curățare și întreținere

Prima curățare

- Îndepărtați eventualele etichete adezive sau folii de protecție.
- Curățați piatra de copt și împingătorul de lemn cu apă caldă și detergent lichid.
- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă curată.

Curățați piatra de copt după utilizare

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

Piatra de copt se încălzește în timpul utilizării și stochează căldura.

Vă puteți opări la contactul cu piatra de copt.

Înainte de a curăța manual piatra de copt, lăsați-o să se răcească în incinta cuporului.

Diferențele mari de temperatură pot deteriora piatra de copt.

Nu așezați piatra de copt fierbinte pe suprafețe reci, precum gresie sau piatră.

Nu curățați piatra de copt fierbinte cu apă rece.

Dacă piatra de copt este curățată în mașina de spălat vase sau cu piroliță, aceasta poate fi deteriorată.

Curățați piatra de copt numai manual cu apă caldă și detergent lichid.

Glazura de pe piatra de copt facilitează curățarea.

- Curățați piatra de copt cu apă caldă și detergent lichid.
- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă curată.

Sfaturi

- Reziduurile lipite se îndepărtează cel mai bine cu o racletă de sticlă sau după ce le-ați înmuiați în prealabil. Puteti înmuia piatra de copt în apă fierbinți și adăugați oțet alb în apa de înmuiere. Deoarece partea inferioară nu este glazurată, grăsimile sau toppingurile, cum ar fi sosul de roșii, pot lăsa o decolorare semnificativă.
- Petele mate, de ex. stropii de grăsimi din brânză, pot fi îndepărtate cu lichid abraziv de curățare.

Curățarea împingătorului de lemn după utilizare

Dacă împingătorul de lemn este curățat în mașina de spălat vase sau dacă este lăsat mult timp în apă, acesta va fi deteriorat. Lemnul se înmăacie și se deformează.

Curățați împingătorul de lemn clăindu-l scurt și apoi uscați-l.

Deoarece împingătorul de lemn este fabricat din lemn netratat, grăsimile sau topping-ul, cum ar fi sosul de roșii, poate lăsa o decolorare semnificativă.

Камень для выпечки Gourmet позволяет достичь оптимального результата выпечки блюд, которые должны иметь хрустящий поджаристый низ, например: пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и т. п.

Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики.

Удары могут повредить керамику.

Аккуратно размещайте камень для выпечки, не ударяя его о твёрдые поверхности и жёсткие углы.

Камень для выпечки покрыт глазурью, за исключением нижней стороны. На глазури могут быть небольшие неровности и микротрешины, образовавшиеся в процессе производства – они не влияют ни на практическую полезность, ни на качество камня для выпечки. Не ставьте камень для выпечки на восприимчивые к царапинам поверхности, например столешницу и панель конфорок из стеклокерамики.

Камень для выпечки устанавливается в рабочую камеру на решётку для выпечки и запекания бортиком назад. Бортик облегчает размещение и снятие приготовляемого продукта. Выпекаемое изделие не может соскользнуть с камня для выпечки, и таким образом предотвращается загрязнение задней стенки.

До выпекания блюда камень необходимо предварительно разогреть. Только так достигается оптимальная температура, благодаря которой получается хрустящая нижняя сторона выпечки.

Для размещения и снятия выпекаемого продукта прилагается доска из необработанной древесины.

Использование камня для выпечки Gourmet

Камень для выпечки не подходит для использования в микроволновой печи. В режимах с СВЧ камень для выпечки может разрушиться и повредить духовой шкаф.

Используйте камень для выпечки исключительно в режиме «Верхний/нижний жар» .

Совет: Подготовьте продукт во время предварительного разогрева камня для выпекания.

- Готовьте выпечку согласно рецептам.
- Поставьте камень для выпечки на решётку для выпечки и запекания бортиком назад и установите решётку на уровень 1 или 2.
- Выберите режим «Верхний/нижний жар» .
- Установите температуру 200–250 °C.

Рекомендации

- Если невозможно установить температурный диапазон режима «Верхний/нижний жар»  до 250 °C, установите максимальную температуру в зависимости от приготовляемого продукта и в соответствии с этим увеличьте время приготовления.
- Чем толще тесто, тем выше должна быть установленная температура.
- Предварительно нагревайте камень для выпечки в течение 30 минут.

- С помощью деревянной доски выложите продукт на камень для выпечки.
- Следуйте рекомендациям из главы «Температура и время выпекания».
- Снимите готовый продукт с помощью деревянной доски.

Не разрезайте продукт на деревянной доске, поскольку она не устойчива к порезам.

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

В процессе эксплуатации камень для выпечки нагревается и накапливает тепло.

При контакте с камнем для выпечки можно обжечься.

Перед ручной чисткой камня для выпечки сначала дайте ему остить в рабочей камере.

Если вы хотите извлечь горячий камень для выпечки из рабочей камеры, наденьте защитные рукавицы.

- Для остыивания камень для выпечки можно поставить на деревянную доску, пробковую подставку или полотенце. Подставка должна соответствовать площади камня для выпечки и иметь достаточную толщину, чтобы защитить находящуюся под ней поверхность от высокой температуры.

Температура и время выпекания

Следующие данные являются рекомендациями и могут служить ориентиром для приготовления по вашим рецептам.

В зависимости от рецепта температура и время выпекания могут меняться. Определите оптимальные установки для вашего рецепта на практике.

Продукт	🌡 [°C]	⌚ [мин]
Пицца	250	8–12
Тарт фламбе	250	12–14
Луковый пирог	230	12–15
Фокачча	220	15–20
Пиде	200	18–20
Эмпанада	200	15–18

🌡 Температура, ⌚ время выпекания

Время для выравнивания температуры

Из-за перепада температур возможно повреждение камня для выпечки.

Между следующими друг за другом процессами выпекания всегда разогревайте камень для выпечки для повторного достижения оптимальной температуры.

Камень для выпечки относительно сильно охлаждается при размещении заготовок. Например, если вы хотите приготовить несколько пицц друг за другом, между каждым процессом выпекания необходимо всегда предварительно разогревать камень для выпечки в течение 5–10 минут.

В частности, при выпекании пиццы для образования хрустящей корочки внизу важно, чтобы камень для выпечки был горячим при выкладывании следующего продукта для приготовления.

Рекомендации

- Перед выкладыванием раскатанного теста на деревянную доску тщательно посыпьте её мукой или манной крупой. При посыпании доски манной крупой низ выпечки будет особенно хрустящим. Затем выложите тесто.
- Ненадолго положите раскатанное тесто на деревянную доску, прежде чем положить выпекаемый продукт в духовой шкаф. Необработанная поверхность доски вытягивает влагу из теста. По этой же причине мука или манная крупа также могут стать влажными. В этом случае заготовка прилипает к деревянной доске и при задвигании в духовой шкаф не отделяется.
- При выпекании продукта с короткими временем приготовления (ок. 10 минут) духовой шкаф можно отключить по прошествии половины времени выпекания. Остаточного тепла будет достаточно для доведения выпечки до готовности. При выпекании продукта с более долгим временем приготовления после выкладывания заготовки можно уменьшить температуру на 30–40 °C.
- Для того чтобы тесто тарта или пиццы не размокло и не прилипло, рекомендуем раскатать и выложить соответствующее количество теста непосредственно перед выпеканием. Затем при помощи деревянной доски положите на камень для выпечки заготовку пиццы или киша и выпекайте.
- Данный камень особенно хорошо подходит для выпекания свежеприготовленных пицц, кишей или тартов. Однако если в исключительных случаях вы захотите приготовить на камне для выпечки замороженную пиццу, учтите, что между основанием пиццы и горячим камнем большая разница температур. Во избежание повреждений не выпекайте несколько замороженных пицц друг за другом.
- Камень для выпечки также можно использовать для сервировки в качестве марmita или охлаждающей плиты. Для поддержания тепла пищи разогревайте камень для выпечки в течение 30 минут до нужной температуры и затем разместите его на основании из дерева или пробки. На горячем камне для выпечки можно размещать исключительно жаропрочную посуду. Для охлаждения пищи камень для выпечки можно положить в холодильную или морозильную камеру.

Чистка и уход

Первая чистка

- Удалите наклейки или защитную пленку, при их наличии.
- Очистите камень для выпечки и деревянную доску теплой водой и бытовым моющим средством.
- Все поверхности вытрите насухо чистой салфеткой.

Чистка камня для выпечки после использования

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

В процессе эксплуатации камень для выпечки нагревается и накапливает тепло.

При контакте с камнем для выпечки можно обжечься.

Перед ручной чисткой камня для выпечки сначала дайте ему остыть в рабочей камере.

Большие перепады температур могут повредить камень для выпечки.

Не ставьте горячий камень для выпечки на холодные поверхности, например плитку или камень.

Не мойте горячий камень для выпечки холодной водой.

Камень для выпечки можно повредить при чистке в посудомоечной машине или с помощью пиролиза. Очищайте камень для выпечки исключительно вручную с использованием тёплой воды и бытового моющего средства.

Покрытие из глазури облегчает чистку камня для выпечки.

- Очищайте камень для выпечки тёплой водой и бытовым моющим средством.
- Все поверхности вытрите насухо чистой салфеткой.

Рекомендации

- Пригоревшие остатки пищи лучше всего удалять скребком для стекла или предварительным замачиванием. Замачивать камень для выпечки лучше всего в горячей воде с добавлением белого уксуса. Поскольку нижняя сторона камня не глазурована, жир или налёт, например, от томатного соуса могут изменить её цвет.
- Матовые пятна, например жирные брызги от сыра, можно удалить чистящим молочком.

Чистка деревянной доски после использования

Мытьё в посудомоечной машине или длительное нахождение в воде могут повредить деревянную доску. Древесина размягчается и деформируется.

Очищайте деревянную доску быстрым ополаскиванием и затем вытирайте досуха.

Поскольку деревянная доска изготовлена из необработанной древесины, жир или налёт, например, от томатного соуса могут изменить её цвет.

Произведено для Miele

Импортер: ООО Миле СНГ, Россия,
125284 Москва, Ленинградский проспект, д. 31А, стр.1, эт. 8, пом. I, ком. 1, тел. 8 (800) 200 2900, 8 (495) 745 8990, e-mail: info@miele.ru

Изготовитель: Emily Henry, 13 Rue Georges de Vichy 71110 MARCIGNY, France, Франция

Med den här bakstenen får du optimala resultat när du till exempel tillagar pizza, pajer, bröd och liknande.

Bakstenen består av eldfast keramik.

Keramiken kan skadas av stötar.

Sätt inte ner bakstenen med kraft mot hårdta ytor och se till att den inte stöter i hårdta kanter.

Förutom på undersidan är hela bakstenen glaserad. Det kan bildas mindre ojämnheter eller små sprickor i glasyren, men dessa påverkar varken bakstenens användning eller kvalitet. Lägg inte bakstenen på repkänsliga ytor som en bänkskiva eller glaskeramikhäll.

Bakstenen sätts in på gallret i tillagningsutrymmet med kanten bakåt. Kanten gör det lättare att lägga på och ta ut det som ska tillagas. Bakverket kan inte glida bakom bakstenen och därmed skyddas bakväggen mot smuts.

Bakstenen ska förvärmas innan den används för tillagning. Endast så uppnår bakstenen en optimal temperatur och bakverkets undersida blir knaprigt.

För att lägga på och ta ut det som gräddas på bakstenen medföljer en bakspade av obehandlat trä.

Använda gourmetbakstenen

Bakstenen kan inte används i mikrovågsugn. Om den används i funktioner med mikrovågsfunktion kan bakstenen förstöras och ugnen kan skadas.

Använd bara bakstenen med funktionen Över- och undervärme .

Tips! Förbered det som ska gräddas under tiden bakstenen förvärmars.

- Gör iordning degen enligt receptet.
- Lägg bakstenen med kanten bakåt på gallret och sätt in gallret på falshöjd 1 eller 2.
- Välj ugnsfunktionen Över- och Undervärme .
- Ställ in en temperatur mellan 200 °C och 250 °C.

Tips

- Om det inte går att ställa en temperatur på upp till 250 °C för funktionen Över- och undervärme  ställer du beroende på bakgodset in den maximala temperaturen och förlänger tillagningstiden motsvarande.
- Ju tunnare deg, desto högre ska den inställda temperaturen vara.

- Förvärm stenen i 30 minuter.
- Sätt bakverket på bakstenen med hjälp av bakspaden av trä.
- Följ rekommendationerna i avsnittet "Temperatur och baktid".
- Ta ut det färdiga bakverket med hjälp av bakspaden av trä.

Dela inte bakgodset på bakspaden av trä eftersom den inte är skärtålig.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Bakstenen blir varm under drift och lagrar värmen.

Du kan bränna dig på bakstenen.

Låt bakstenen svalna av i tillagningsutrymmet innan du rengör den för hand.

Använd grythandskar om du tar ut en varm baksten från tillagningsutrymmet.

- Bakstenen kan även läggas på en träbräda, ett korkunderlägg eller en handduk för att svalna av. Underlägget ska vara av samma storlek som bakstenen och ha en tillräcklig motståndskraft för att skydda den underliggande ytan mot värme.

Temperatur och baktid

Följande inställningar är rekommendationer och kan användas som hållpunkter vid tillagning av egna recept.

Temperatur och baktid kan variera beroende på recept. Pröva dig fram för att uppnå den optimala temperaturinställningen för ditt recept.

Bakverk	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pizza	250	8–12
Flammkuchen (tunn pizza)	250	12–14
Lökpaj	230	12–15
Foccacia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Temperatur, ⌚ Baktid

Tid för temperaturjämning

Bakstenen kan förstöras av temperaturskillnader.

Värmt alltid upp bakstenen mellan flera efter varandra följande tillagningar för att säkerställa att den alltid har en optimal temperatur.

När bakgodset läggs på bakstenen kyls den ganska snabbt ner. Om du till exempel vill gräddha flera pizzor efter varandra värmer du åter upp bakstenen under 5–10 minuter mellan tillagningarna.

Om du vill att pizzan ska ha en spröd botten så är det särskilt viktigt att bakstenen är tillräckligt varm innan nästa bakgod läggs på.

Tips

- Strö mjöl eller mannagryn på bakspaden av trä innan du lägger den utrullade degen på den. Mannagryn gör bakgodsets undersida extra spröd. Nu kan du lägga toppingen på degen.
- Lägg den utrullade degen på bakspaden först precis innan den ska skjutas in i ugnen. Bakspadens obehandlade yta drar till sig fukt från degen. Detta kan även göra mjölet eller mannagrynen fuktiga. Då fastnar degen på bakspaden och släpper inte när den skjuts in i ugnen.
- För bakgods med en kort baktid på cirka 10 minuter kan du stänga av ugnen efter halva baktiden. Restvärmen räcker för att grädda klart bakgodset. För bakgods med längre baktid kan du minska temperaturen med 30–40 °C efter du har lagt på bakgodset.
- För att förhindra att degen fastnar vid bakning av paj eller pizza rekommenderar vi att degen rullas ut och att toppingen läggs på först precis innan den ska bakas. Lägg då den förberedda pizzan eller pajen direkt på bakstenen med bakspaden av trä och grädda den.
- Bakstenen passar särskilt bra för bakning av färskt förberedd pizza eller paj. Om du någon gång vill tillaga en djupfrysad pizza på bakstenen så ska du tänka på att det uppstår temperaturskillnader mellan pizzabotten och den varma bakstenen. Tillaga inte flera djupfrysade pizzor efter varandra för att förhindra skador.
- Du kan även använda bakstenen som varmhållningsplatta eller kylplatta vid servering av mat. För varmhållning värmer du bakstenen i 30 minuter till önskad temperatur och lägger den sedan på ett trä- eller korkunderlägg. Ställ endast värmelåliga kärl på den varma bakstenen. För att kyla ner bakstenen kan du sätta den i kyl- eller frysskåpet.

Rengöring och skötsel

Första gången bakstenen rengörs

- Ta bort alla eventuella klistermärken eller skyddsfolie.
- Rengör bakstenen och bakspaden av trä med diskmedel och varmt vatten.
- Torka ytorna torra med en ren trasa.

Rengöra bakstenen efter användning

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Bakstenen blir varm under drift och lagrar värmen.

Du kan bränna dig på bakstenen.

Låt bakstenen svalna av i tillagningsutrymmet innan du rengör den för hand.

Bakstenen kan bli förstörd av stora temperaturskillnader.

Ställ inte den varma bakstenen på kalla ytor som kakel eller sten.

Rengör inte bakstenen med kallt vatten när den är varm.

Bakstenen kan skadas om den rengörs i diskmaskin eller med pyrolysis.

Rengör endast bakstenen och bakspaden av trä för hand med diskmedel och varmt vatten.

Glasyren på bakstenen underlättar rengöringen.

- Rengör bakstenen med diskmedel och varmt vatten.
- Torka ytorna torra med en ren trasa.

Tips

- Fastsittande smuts tar du enklast bort med en rengöringsskrapa eller genom att först blötlägga bakstenen. Du kan blötlägga bakstenen i varmt vatten och tillsätta vit ättika i blötläggningsvattnet. Eftersom undersidan inte är glaserad kan fett eller beläggningar som tomtasås lämna efter sig tydliga missfärgningar.
- Matta ytor, till exempel fettstänk från ost, kan du ta bort med skurmedel.

Rengöra bakspaden av trä efter användning

Om bakspaden av trä rengörs i diskmaskin eller ligger för länge i vatten kan den förstöras. Träet blir mjukt och ändrar form.

Rengör bakspaden genom att skölja av den kort och sedan torka den torr.

Eftersom bakspaden består av obehandlat trä kan fett eller beläggningar som tomtasås lämna efter sig tydliga missfärgningar.

sl-SI - Kamen za peko Gourmet

S kamnom za peko Gourmet dosežete optimalne rezultate pri jedeh, ki morajo imeti hrustljavo zapečeno dno, npr. pica, quiche, kruh, žemljice, slano pecivo in podobno.

Kamen za peko je izdelan iz nepregornej keramike.

Keramika se lahko zaradi udarcev poškoduje.

Kamna ne smete odložiti na trdo površino z zamahom in z njim ne smete udariti ob trde robove.

Kamen za peko je prevlečen s posebno glazuro po vseh površinah, razen po spodnji. V glazuri se lahko zaradi postopka izdelave pojavijo drobne neravnine in tanke razpoke, ki pa ne vplivajo niti na uporabo niti na kakovost plošče. Kamna za peko ne polagajte na površine, ki so občutljive za razenje, npr. delovni pult ali steklokeramično kuhalno ploščo.

Kamen za peko položite na rešetko v notranjosti pečice z robom proti zadnji strani. Rob kamna olajša polaganje živil nanj in njihovo jemanje z njega. Živilo, ki se peče, ne more zdrsniti za kamen, zato je hrbitna stena pečice zaščitena pred umazanjem.

Kamen morate pred peko segreti. Samo tako se namreč ogreje do optimalne temperature, s katero dosežemo hrustljavo dno živila, ki ga pečemo.

Živila lahko položite na kamen in jih vzmete z njega s priloženo lopatico iz neobdelanega lesa.

Uporaba kamna za peko Gourmet

Kamen za peko ni primeren za uporabo z mikrovalovi. V načinih delovanja z mikrovalovi se lahko kamen za peko uniči, kar privede do poškodb pečice.

Kamen za peko uporabljaljajte izključno v načinu delovanja Zgornje/spodnje gretje .

Nasvet: Med predhodnim segrevanjem kamna za peko pripravite živilo.

- Živilo pripravite skladno z navodili v receptu.
- Kamen za peko položite na rešetko z robom proti zadnji strani in rešetko vstavite na 1. ali 2. nivo.
- Izberite način delovanja Zgornje/ spodnje gretje .
- Nastavite temperaturo med 200 °C in 250 °C.

Nasveti

- Če temperature v načinu delovanja Zgornje/spodnje gretje  ni mogoče nastaviti do vrednosti 250 °C, nastavite maksimalno temperaturo glede na živilo in ustrezno podaljšajte čas priprave.
- Čim tanjše je testo, tem višja mora biti nastavljena temperatura.

- Kamen za peko predhodno segrevajte 30 minut.
- Živilo položite na kamen s pomočjo lesene lopatice.
- Ravnajte se po priporočilih v poglavju „Temperatura in čas peke“.
- Pečeno živilo vzemite s kamna z leseno lopatiko.

Živila ne smete rezati na leseni lopatici, saj ta ni odporna proti razenju.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.
Kamen za peko je med uporabo zelo vroč in hrani toplo.
Ob kamnu za peko se lahko opečete.
Pustite, da se kamen za peko pred ročnim čiščenjem najprej ohladi v notranosti pečice.
Če želite vroč kamen za peko vzeti iz notranosti pečice, to storite z zaščitnimi rokavicami.

- Kamen lahko ohladite tudi na leseni deski, plutovinastem podstavku ali krpi. Podlaga mora ustrezati površini kamna za peko in mora biti dovolj debela, da ščiti spodaj ležečo površino pred vročino.

Temperatura in čas peke

Naslednji podatki so priporočila in jih lahko uporabljate kot orientacijo pri pripravi lastnih receptov.

Ovisno od recepta lahko temperatura in čas peke odstopata. Optimalne nastavitev za svoj recept zato določite s praktično uporabo.

Živilo	🌡 [°C]	⌚ [min]
Pica	250	8–12
Tarte flambée	250	12–14
Čebulni kolač	230	12–15
Fokača	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanade	200	15–18

🌡 temperatura, ⌚ čas peke

Čas za izravnavo temperature

Kamen za peko se lahko zaradi temperaturne razlike poškoduje. Zato ga med zaporednimi postopki priprave vedno znova segrejte, da ponovno doseže optimalno temperaturo.

Ko na kamen položite živilo, se razmeroma močno ohladi. Če npr. pečete več pic zaporedoma, kamen za peko med posameznimi postopki ponovno segrevajte 5–10 minut.

Še posebej za hrustljavo zapečeno dno pice je zelo pomembno, da je kamen v trenutku, ko nanj položite pico, čim bolj vroč.

sl-SI - Kamen za peko Gourmet

Nasveti

- Leseno lopatico dobro potresite z moko ali pšeničnim zdrobom, preden nanjo položite testo. S pšeničnim zdrobom bo spodnja stran peciva posebej hrustljava. Nato obložite testo.
- Razvaljano testo položite na leseno lopatico šele, tik preden pripravljeno živilo vstavite v pečico. Neobdelana površina lopatice vsrka vlago iz testa. Zato se lahko navlažita tudi moka ali zdrob. Živilo se nato prime na leseno lopatico in ne zdrsne z nje na kamen.
- Pri jehed s krajšim časom peke, ki znaša pribl. 10 minut, lahko pečico po polovici časa peke izklopite. Preostala toplota zadostuje, da se živilo speče do konca. Pri živilih, ki zahtevajo daljši čas peke, lahko temperaturo po tem, ko jih položite na kamen, znižate za 30–40 °C.
- Pri pitah in picici lahko preprečite, da bi se testo prepojilo in prijelo površine, tako da ustrezno količino testa razvaljate in obložite šele tik pred peko. Tako pripravljeno pico, pito ali quiche nato takoj položite na kamen za peko s pomočjo lesene lopatice in specite.
- Kamen za peko je zelo primeren za peko sveže pripravljene pice, quicha ali pite. Če pa želite na kamnu za peko izjemoma speči zamrznjeno pico, upoštevajte, da je med dnem pice in vročim kamnom velika temperaturna razlika. Da ne bo prišlo do poškodbe kamna, ne smete speči več zamrznjenih pic zaporedoma.
- Kamen za peko lahko uporabite tudi kot ploščo za ohranjanje toplote ali hladilno ploščo pri serviranju jedi. Za ohranjanje toplote kamen 30 minut segrevajte na želeno temperaturo in ga nato položite na lesen ali plutovinast podstavek. Na vroč kamen za peko lahko postavite izključno posode, ki so odporne proti visokim temperaturam. Če želite kamen za peko uporabiti za ohlajanje, ga vložite v hladilnih ali zamrzovalnik.

Čiščenje in vzdrževanje

Prvo čiščenje

- Če so na kamnu nalepke ali zaščitne folije, jih odstranite.
- Kamen za peko in leseno lopatico očistite s toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode.
- Površine obrišite s čisto krpo.

Čiščenje kamna za peko po uporabi

 Nevarnost opeklín zaradi vročih površin.

Kamen za peko je med uporabo zelo vroč in hrani toplotno.

Ob kamnu za peko se lahko opečete.

Pustite, da se kamen za peko pred ročnim čiščenjem najprej ohladi v notranjosti pečice.

Velike temperaturne razlike lahko poškodujejo kamen.

Vročega kamna za peko ne smete položiti na hladno površino, npr. ploščice ali kamen.

Vročega kamna za peko ne smete čistiti z mrzlo vodo.

Če kamen za peko vložite v pomivalni stroj ali ga očistite s pirolizo, se lahko poškoduje.

Kamen za peko čistite izključno na roke, s toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode.

Glazura na kamnu olajša čiščenje.

- Kamen za peko očistite s toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode.
- Površine obrišite s čisto krpo.

Nasveti

- Ostanke, ki so se zapekli na površino kamna, najlažje odstranite s strgalom za steklo ali s predhodnim namakanjem. Kamen za peko lahko namočite v vročo vodo in vanjo dodate beli kis. Ker spodnja stran kamna nima glazure, lahko maščoba ali obloga, npr. paradižnikova omaka, pusti izrazite barvne madeže.
- Mat mesta, npr. brizge maščobe iz sira, lahko odstranite z abrazivno emulzijo.

Čiščenje lesene lopatice po uporabi

Če leseno lopatico vložite v pomivalni stroj ali če dolgo leži v vodi, se poškoduje. Les se namoči in se deformira.

Leseno lopatico čistite tako, da jo na hitro sperete in takoj osušite.

Ker je lopatica izdelana iz neobdelanega lesa, lahko maščoba ali obloga, npr. paradižnikova omaka, pusti izrazite barvne madeže.

sk-SK - Kameň na pečenie Gourmet

S kameňom na pečenie Gourmet dosiahnete optimálne výsledky pečenia pokrmov, ktoré majú byť na spodnej strane upečené do chrumkava ako napr. pizza, quiche, chlieb, žemle, pikantné pečivo a podobné.

Kameň na pečenie je zo žiaruvzdornej keramiky.

Keramika sa môže nárazmi poškodiť. Kameň na pečenie nepoložte prudko na tvrdé povrhy a neudrite s ním o tvrdé hrany.

Kameň na pečenie je glazovaný s výnimkou spodnej strany. V glazúre sa počas prípravy môžu objaviť malé nerovnosti a drobné trhlinky, ktoré nemajú vplyv na úžitkové vlastnosti ani na kvalitu. Kameň na pečenie nepoložte na povrhy citlivé na poškriabanie, ako je napríklad pracovná plocha alebo sklokeramická varná doska.

Kameň na pečenie sa ukladá okrajom smerom dozadu na rošt a s roštom do ohrevného priestoru. Zvýšený okraj uľahčuje ukladanie a vyberanie pečeného pokrmu. Pečivo nemôže sklínuať za kameň na pečenie a zadná stena ohrevného priestoru je chránená proti znečisťeniu.

Pred pečením sa kameň na pečenie musí ohriať. Len tak dosiahne optimálnu teplotu, vďaka ktorej bude spodná strana pečiva chrumkavá.

Na polozenie a zlozenie pečeného pokrmu z kameňa na pečenie je priložená sádzacia lopatka z neošetreného dreva.

Používanie kameňa na pečenie Gourmet

Kameň na pečenie nie je vhodný pre mikrovlnku. V prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou sa kameň na pečenie môže zničiť a poškodiť rúru na pečenie.

Kameň na pečenie používajte výlučne v prevádzkovom spôsobe horné/spodné pečenie .

Tip: Počas predhrievania kameňa na pečenie pripravte pokrm na pečenie.

- Pokrm na pečenie pripravte podľa receptu.
- Kameň na pečenie položte zvýšeným okrajom smerom dozadu na rošt a s roštom vložte do úrovne 1 alebo 2.
- Zvoľte prevádzkový spôsob horné/spodné pečenie .
- Nastavte teplotu medzi 200 a 250 °C.

Tipy

- Ak teplotný rozsah v prevádzkovom spôsobe horné/spodné pečenie  nedosahuje až do 250 °C, nastavte podľa pečeného pokrmu maximálnu teplotu a zodpovedajúcim spôsobom predĺžte dobu prípravy.
- Čím je cesto tenšie, tým vyššiu teplotu by ste mali nastaviť.

- Kameň na pečenie 30 minút pred hrievajte.
- Drevenou lopatkou dajte pokrm na pečenie na kameň na pečenie.
- Orientujte sa podľa odporúčania v kapitole „Teplota a doba pečenia“.
- Hotový upečený pokrm vyberte drevenou lopatkou.

Upečený pokrm nekrájajte na drevenej lopatke, pretože nie je odolná voči rezu.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Kameň na pečenie sa počas pre-vádzky zahrieva na vysokú teplotu a akumuluje teplo.

Na kameni na pečenie sa môžete popálit.

Pred ručným čistením nechajte kameň na pečenie najprv vychladnúť v ohrevnom priestore.

Ak chcete horúci kameň na pečenie vybrať z ohrevného priestoru, použite chňapky na hrnce.

- Kameň na pečenie môžete na vychladnutie tiež položiť na drevenú dosku, korkovú podložku alebo utierku. Podložka by mala zodpovedať ploche kameňa na pečenie a byť dostatočne silná, aby bol povrch pod ňou chránený pred horúčosťou.

Teplota a doba pečenia

Nasledujúce údaje sú odporučeniami a môžu slúžiť ako pomôcka pri príprave vlastných receptov.

V závislosti od receptu sa teplota a doba pečenia môžu meniť. Preto počas praktického používania zistite optimálne nastavenie pre Váš recept.

pečený pokrm	🌡 [°C]	⌚ [min]
pizza	250	8–12
placka	250	12–14
cibuľový koláč	230	12–15
focaccia	220	15–20
pide	200	18–20
empanadas	200	15–18

🌡 teplota, ⌚ doba pečenia

Čas pre vyrovnanie teplôt

Kameň na pečenie sa môže poškodiť teplotnými rozdielmi.

Medzi niekoľkými navzájom nasledujúcimi prípravami kameň na pečenie vždy rozohrejte, aby ste opäť dosiahli optimálnu teplotu.

Položením pokrmu na pečenie sa kameň na pečenie dosť ochladí. Ak chcete napríklad upiecť niekoľko pízz po sebe, rozohrejte kameň na pečenie medzi jednotlivými prípravami vždy opäť na 5–10 minút.

Zvlášť pre upečenie do chrumkava pizzového korpusu je výhodné, keď je kameň na pečenie pri ukladaní ďalšieho pokrmu na pečenie opäť čo najteplejší.

sk-SK - Kameň na pečenie Gourmet

Tipy

- Skôr ako položíte vyvalíkané cesto na drevenú lopatku, posypte ju dobre mûkou alebo pšeničnou krupicou. Vďaka krupici bude spodná strana pečiva obzvlášť chrumkavá. Nakoniec uložte na cesto oblohu.
- Vyvalíkané cesto položte na drevenú lopatku až tesne pred zasunutím po-krmu na prípravu do rúry. Neošetrený povrch drevnej lopatky nasáva vlhkosť z cesta. Tým môže zvlniť aj mûka alebo krupica. Pokrm na pečenie sa prilepí na drevnej lopatke a pri zasunutí sa neuvoľní.
- Pri pokrmoch s krátkou dobu pečenia asi 10 minút môžete rúru na pečenie v polovici doby pečenia vypnúť. Na dopečenie vystačí zvyškové teplo. Pri pokrmoch s dlhšou dobou pečenia môžete po položení pokrmu znížiť teplotu o 30–40 °C.
- Aby sa cesto pri francúzskom koláči a pizza nepremočilo a neleplilo sa, odporúčame zodpovedajúce množstvo cesta vyvaliť a obložiť bezprostredne pred pečením. Pripravenú pizzu, francúzsky koláč alebo quiche položte ihneď pomocou drevnej lopatky na kameň na pečenie.
- Kameň na pečenie sa obzvlášť hodí na pečenie čerstvo pripravenej pizze, quiche alebo francúzskeho koláča. Ak by ste chceli vo výnimočných prípadoch napriek tomu na kameni na pečenie piečť zmrazenú pizzu, uvedomte si, že medzi pizzovým korpusom a horúcim kameňom na pečenie je veľký teplotný rozdiel. Aby ste zabránili poškodeniu, nepočte viacej zmrazených pízz za sebou.
- Kameň na pečenie môže použiť aj ako dosku na udržiavanie teploty, alebo chladiacu dosku pri podávaní jedál. Na udržiavanie teploty zahrievajte kameň na pečenie 30 minút na požadovanú teplotu a potom ho položte na drevenú alebo korkovú podložku. Na horúci kameň na pečenie položte výlučne tepelne odolné nádoby. Na chladenie môžete dať kameň na pečenie do chladničky alebo mrazničky.

Čistenie a ošetrovanie

Prvé čistenie

- Odstráňte prípadné nálepky alebo ochranné fólie.
- Kameň na pečenie a drevenú lopatku čistite teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie.
- Povrchy nakoniec vysušte čistou utierkou.

Čistenie kameňa na pečenie po použití

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Kameň na pečenie sa počas pre-vádzky zahrieva na vysokú teplotu a akumuluje teplo.

Na kameni na pečenie sa môžete popáliť.

Pred ručným čistením nechajte kameň na pečenie najprv vychladnúť v ohrevnom priestore.

Veľké teplotné rozdiely môžu kameň na pečenie poškodiť.

Horúci kameň na pečenie nepoložte na studené povrchy ako napríklad dlaždice alebo kameň.

Horúci kameň na pečenie nečistite studenou vodou.

Ak budete kameň na pečenie čistiť v umývačke riadu alebo pyrolyticky, môže sa poškodiť.

Kameň na pečenie čistite výlučne ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie.

Glazúra na kameni na pečenie uľahčuje čistenie.

- Kameň na pečenie čistite teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie.
- Povrchy nakoniec vysušte čistou utierkou.

Tipy

- Pripečené zvyšky odstráňte najlepšie sklenenou škrabkou alebo po pred-chádzajúcim namočení. Kameň na pečenie môžete namočiť do horúcej vody a pridať do nej ocot. Kedže nie je spodná strana glazovaná, môžu tuky alebo obloha ako šťava z paradajok zanechať zretelné sfarbenia.
- Mastné miesta ako napr. tukové striekance zo syra môžete odstrániť čistiacim mliekom.

Čistenie drevenenej lopatky po použití

Ak budete drevenú lopatku čistiť v umývačke riadu alebo bude táto ležať dlho vo vode, poškodí sa. Drevo sa rozmočí a zdeformuje sa. Drevenú lopatku vycistite krátkym opláchnutím a nakoniec ju osušte.

Pretože je drevená lopatka vyrobená z neošetreného dreva, môžu tuky alebo obloha, napríklad šťava z paradajok zanechať zretelné stopy.

tr-TR - Gourmet pişirme taşı

Gourmet pişirme taşı ile pizza, kış, ekmek, küçük ekmek, tuzlu hamur işleri vb. gibi çitir bir tabanı olması gereken yemeklerde ideal pişirme sonuçları elde edersiniz.

Pişirme taşı ateşe dayanıklı seramikten yapılmıştır.

Seramik malzeme, darbeler sonucunda zarar görebilir.

Pişirme taşını hızlı ve sert bir şekilde sert yüzeyler üzerine koymayınız ve sert kenarlara çarpmayınız.

Alt tarafı hariç pişirme taşı sırla kaplanmıştır. Sır kaplamada üretim kaynaklı küçük dalgalanmalar ve çatıtlaklar meydana gelebilir; bunlar, kullanım ömrünü ve kaliteyi olumsuz etkilemezler. Pişirme taşını, örneğin mutfak tezgahı ve cam seramik ocak gibi çizilmeye karşı hassas yüzeylere koymayınız.

Pişirme taşı, kenarı arka tarafta yer alacak şekilde fırının içindeki tel izgara üzerine yerleştirilir. Kenar kısmı, hamurun kolayca yerleştirilmesini ve çıkarılmasını sağlar. Hamur pişirme taşının arkasından kayıp düşmez ve arka panel kırılmeye karşı korunur.

Pişirme öncesinde pişirme taşı ısıtılmalıdır. Pişirme taşı, bu şekilde hamurun alt taraflarının çitir olmasını sağlayacak en ideal sıcaklığı ulaşır.

Hamurun taşın üzerine konulması ve üzerinden alınması için, işlenmemiş tahadan bir kürek bulunur.

Gourmet pişirme taşının kullanımı

Pişirme taşı mikrodalgaya uygun değildir. Mikrodalgalı programlarda pişirme taşı tahrif olabilir ve fırna zarar verebilir.

Pişirme taşını sadece Üst/alt ısıtma  programında kullanınız.

Faydalı bilgi: Pişirme taşının ısıtıldığı sırada yemeği hazırlayınız.

- Pişirilecek yemeği yemek tarifindeki talimatlar doğrultusunda hazırlayınız.
- Pişirme taşını kenar kısmı arkada olacak şekilde tel izgaranın üzerine yerleştiriniz ve tel izgarayı 1. veya 2. raf seviyesine koyunuz.
- Üst/Alt ısıtma  programını seçiniz.
- 200 °C ile 250 °C arası bir sıcaklık ayarlayınız.

Faydalı bilgiler

- Üst/alt ısıtma programında sıcaklık  250 °C'ye kadar ayarlanamıyorsa, pişirilecek yemeğe uygun maksimum sıcaklığı ayarlayınız ve pişirme süresini gerektiği kadar uzatınız.
- Hamur ne kadar inceyse, ayarlanan sıcaklık da o kadar yüksek olmalıdır.

- Pişirme taşını önceden 30 dakika ısıtınız.
- Pişirilecek malzemeyi tahta kürek ile pişirme taşına yerleştiriniz.
- “Sıcaklık ve pişirme süresi” bölümündeki tavsiyeleri dikkate alınız.
- Pişmiş olan yemeği tahta kürek ile çıkarınız.

Pişmiş olan yemeği, kesmeye dayanıklı olmadığından dolayı tahta kürek üzerinde kesmeyiniz.

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Pişirme taşı çalışma sırasında ısınır ve ısı depolar.

Pişirme taşına dokunduğunuzda yanabilirsiniz.

Elle temizlemeden önce pişirme taşını fırının içinde soğumaya bırakınız.

Sıcak pişirme taşını fırından çıkarmak istediğinizde, fırın eldivenleri takınız.

- Soğumaya bırakmak için pişirme taşını ayrıca bir tahta altlık, mantar nihale veya bir havlunun üzerine de koyabilirsiniz. Altlık, pişirme taşının yüzey ölçüsüne uygun olmalıdır ve altlığın altındaki yüzeyin ısıya karşı korunması için yeterli kalınlıkta olmalıdır.

Sıcaklık ve pişirme süresi

Aşağıda sunulan bilgiler tavsiye niteliğindedir ve kendinize özgü tarifleri uygularken referans teşkil edebilir.

Yemek tarifine göre sıcaklık ve pişirme süresi farklı olabilir. Bu nedenle gerçek kullanım deneyimleriniz ile yemek tarifi size en uygun ayarları belirleyiniz.

Yemek	🌡 [°C]	⌚ [dk.]
Pizza	250	8–12
Tarte flambee	250	12–14
Soğanlı tart	230	12–15
Foccachia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡 Sıcaklık, ⌚ Pişirme süresi

Sıcaklık eşitlemesi süresi

Sıcaklık farklılıklarını pişirme taşına zarar verebilir.

Art arda uygulanacak çok sayıda pişirme işlemi arasında pişirme taşını, tekrar en uygun sıcaklığı elde etmek amacıyla daima tekrar ısıtınız.

Pişirme taşı, üzerine hamur yerleştirildiğinde oldukça hızlı bir şekilde soğur. Örneğin art arda çok sayıda pizza pişirmek istediğinizde, her bir pişirme işlemi arasında pişirme taşını her defasında 5–10 dakika ısıtınız.

Özellikle gevrek bir pizza tabanı için pişirme taşının, bir sonraki hamurun yerleştirilmesi sırasında tekrar mümkün olduğunda sıcak olması avantaj sağlar.

Faydalı bilgiler

- Açılmış hamuru üzerine yerleştirmeden önce tahta küreğin her tarafına un veya semolina unu serpiniz. Semolina unu, hamurun alt tarafının bıkhassa gevrek olmasını sağlar. Ardından hamurun üzerine malzemeleri yerleştiriniz.
- Açılmış hamuru, fırına verilmesi gereken zamandan hemen önce tahta küreğe yerleştiriniz. Küreğin işlenmemiş yüzeyi hamurdaki nemi çeker. Bunun sonucunda un veya semolina da nemlenebilir. Bu durumda, hamur tahta küreğe yapışır ve fırına verilmesi sırasında kürekten ayrılmaz.
- Yaklaşık 10 dakika gibi kısa bir pişirme süresine sahip hamurlarda, fırının gücünü pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra kapatabilirsiniz. Kalan ısı pişirmenin tamamlanması için yeterlidir. Uzun pişirme süresine sahip hamurlarda, hamuru yerleştirdikten sonra sıcaklığı $30\text{--}40^{\circ}\text{C}$ azaltabilirsiniz.
- Tartlarda ve pizzada hamurun yumuşamasını ve yapışmasını önlemek amacıyla, gerekli miktarda hamurun pişirmeden hemen önce açılmasını ve hazırlanmasını tavsiye ediyoruz. Ardından hazır pizzayı, tartı veya kişi tahta kürek ile hemen pişirme taşına yerleştirin ve pişirin.
- Pişirme taşı, özellikle taze hazırlanmış pizzanın, kişiń veya tartaların pişirilmesi için uygundur. Buna rağmen istisnai durumlarda derin dondurulmuş bir pizzayı pişirme taşında pişirmek istediginizde, pizza tabanı ile sıcak pişirme taşı arasında yüksek sıcaklık farklılıklarının söz konusu olduğunu dikkate alınız. Olası hasarları önlemek için art arda çok sayıda derin dondurulmuş pizza pişirmeyiniz.
- Pişirme taşını, ayrıca yemeklerin servisi sırasında sıcak tutma plakası veya soğutma plakası olarak da kullanabilirsiniz. Sıcak tutmak için pişirme taşını istediğiniz sıcaklığa kadar 30 dakika ısıtınız ve ardından bir ahşap veya mantar altlığının üzerine koyunuz. Sıcak pişirme taşının üzerine sadece ısiya dayanıklı kaplar koyunuz. Soğutmak için pişirme taşını buz dolabında veya derin dondurucuda bekletebilirsiniz.

Temizlik ve bakım

İlk kez temizleme

- Eğer varsa etiketleri ve koruyucu foloları çıkarınız.
- Pişirme taşını ve tahta küreği sıcak su ve elde bulaşık deterjanı ile temizleyiniz.
- Yüzeyleri temiz bir bezle kurulayınız.

Pişirme taşının kullanımın ardından temizlenmesi

 Sıcak yüzeyler sonucu yaralanma tehlikesi.

Pişirme taşı çalışma sırasında ısınır ve ısı depolar.

Pişirme taşına dokunduğunuzda yanabilirsiniz.

Elle temizlemeden önce pişirme taşını fırının içinde soğumaya bırakınız.

Yüksek sıcaklık farkları pişirme taşına zarar verebilir.

Sıcak pişirme taşını, örneğin fayans veya taş gibi soğuk yüzeylerin üzerine koymayınız.

Sıcak pişirme taşını soğuk suyla temizlemeyiniz.

Bulaşık makinesinde veya piroliz ile temizlenen pişirme taşı zarar görebilir.

Pişirme taşını sadece sıcak su ve elde bulaşık deterjanı ile elde temizleyiniz.

Pişirme taşındaki sıç kaplama temizliği kolaylaştırır.

- Pişirme taşını sıcak su ve elde bulaşık deterjanı ile temizleyiniz.
- Yüzeyleri temiz bir bezle kurulayınız.

Faydalı bilgiler

- Yapılmış kalıntıları, en iyi şekilde bir cam ispatulası kullanarak veya önce yumuşatarak çıkarırsınız. Yapılmış kalıntıları yumusatmak için pişirme taşını sıcak suda bekletebilir ve ayrıca yumusatma suyuna beyaz sirke ilave edebilirsiniz. Pişirme taşının alt tarafı sıç kaplı olmadığından dolayı, yağılar veya domates sosu gibi malzemeler belirgin renk değişimlerine yol açabilir.
- Matlaşmış yerler, örneğin sıçramış peynir yağları, ovma kremi ile çıkarılabilir.

tahta küreğin kullanımın ardından temizlenmesi

Bulaşık makinesinde temizlenen veya uzun süre suda bekletilen tahta kürek zarar görür. Tahta yumuşar ve deforme olur.

Tahta küreği kısaca durulayarak temizleyiniz ve ardından hemen kurulayınız.

Tahta kürek işlenmemiş ahşaptan imal edildiğinden dolayı, yağılar veya domates sosu gibi malzemeler belirgin renk değişimlerine yol açabilir.

uk-UA - Камінь для випічки Гурме

З каменем для випічки Гурме ви отримаєте оптимальні результати під час приготування страв, для яких важлива скоринка знизу, наприклад, піца, кіш, хліб, булочки, пікантна випічка та подібне.

Камінь для випічки виготовлений із жаростійкої кераміки.

Кераміку можна легко пошкодити ударом.

Камінь не можна класти з силою на тверду поверхню, і не вдаряйте об тверді краї.

Камінь вкрито глазур'ю, за винятком нижньої сторони. Під час виробничого процесу в глазурі можуть з'явитися невеликі нерівності та мікротріщини, які жодним чином не впливають на функціональність чи якість. Не кладіть камінь для випічки на схильні до подряпин поверхні, наприклад, стельниці та склокерамічні варильні панелі.

Камінь для випічки слід розмістити бортиком назад на решітку в робочій камері. Бортік полегшує розміщення та виймання хлібобулочних виробів. Тісто не зісковзне за камінь для випічки, а задня стінка захищена від бруду.

Перед випіканням камінь слід попередньо розігріти. Лише так камінь для випікання може досягти оптимальної температури для утворення хрусткої нижньої скоринки тіста.

Для розміщення й виймання страви додається лопатка з необробленого дерева.

Використовуйте камінь для випічки Гурме

Камінь для випікання не придатний для мікрохвильової печі. У мікрохвильових режимах роботи камінь може пошкодитися сам і пошкодити пристрій.

Використовуйте камінь для випічки лише в режимі роботи «Верхній/Нижній жар» .

Повідомлення: Підготуйте виріб, який будете випікати під час попереднього розігріву каменю.

- Приготуйте тісто чітко за рецептром.
- Поставте камінь для випічки бортиком назад на решітку та поставте решітку на 1 або 2 рівень знизу.
- Оберіть режим Верхній/нижній жар .
- Встановіть температуру між 200 °C і 250 °C.

Поради

- Якщо в режимі Верхній/нижній жар  неможливо встановити температуру на 250 °C, встановіть максимально можливу температуру, залежно від страв, що запікаються і, відповідно, збільште час випікання.
- Чим рідше тісто, тимвищу температуру потрібно встановити.

- Нагрівайте камінь для випічки прибл. 30 хвилин.
- Використовуйте лопату для хліба, щоб помістити випічку на камінь.
- Дотримуйтесь вказівок у розділі «Температура й час випікання».
- Вийміть готову випічку лопатою для хліба.

Не ріжте виріб на лопаті, оскільки вона не стіка до порізів.

 Небезпека травмування через гарячу поверхню.
Під час роботи камінь нагрівається та накопичує тепло.

Через це ви можете отримати опіки.

Перед очищенням вручну дайте каменю для випічки охолонути прямо в робочій камері.

Під час виймання гарячого каменю користуйтесь кухонними рукавицями.

- Після виймання слід помістити гарячий камінь на дерев'яну дощечку, коркову підставку або охолоджувальну серветку. Підставка має бути того ж діаметру, що й камінь для випікання й мати достатню товщину для захисту поверхонь від жару.

Температура й час випікання

Наведена далі інформація є рекомендацією й може бути використана як посібник для приготування ваших власних рецептів.

Залежно від рецепта температура й час випікання можуть змінюватися. Тому, у процесі практичного застосування, вам слід визначити оптимальні параметри саме для вашого рецепта.

Страва	🌡 [°C]	🕒 [хв]
Піца	250	8–12
Тарт фламбе	250	12–14
Цибулевий пиріг	230	12–15
Фокача	220	15–20
Піде	200	18–20
Емпанада	200	15–18

🌡 Температура, 🕒 час випікання

Час для вирівнювання температури

Внаслідок різниці температури камінь може пошкодитися.

Між кількома послідовними процесами приготування завжди розігрівайте камінь для випічки, щоб знову досягти оптимальної температури.

Під час розміщення напівфабрикату на камінь, температура каменю суттєво знизиться. Наприклад, якщо ви хочете випікати кілька піц поспіль, розігрівайте камінь для випічки впродовж 5–10 хвилин перед кожним процесом випікання.

Зокрема, для випікання хрусткої основи для піци краще, якщо камінь для випічки розігріватиметься перед кожною наступною порцією тіста.

Поради

- Лопату для хліба слід добре посипати борошном або пшеничною крупою, перш ніж покласти на неї розкачане тісто. Пшенична крупа робить нижню частину тіста особливо хрусткою. Потім покладіть тісто.
- Покладіть розкачане тісто на дерев'яну лопату, якраз перед розміщенням його в печі. Необроблена поверхня лопати витягує вологу з тіста. Це також може привести до того, що борошно або пшенична крупа стануть вологими. Потім випічка прилипає до лопати для хліба й не зісковзує під час закладання в піч.
- Для випікання виробів із коротким часом приготування (близько 10 хвилин) можна вимкнути піч на половині часу випікання. Залишкового тепла достатньо для приготування. Для випічки з більш тривалим часом випікання можна знизити температуру на 30–40 °C після розміщення тіста в піч.
- Щоб тісто не намокло і не прилипало, ми рекомендуємо розкачувати потрібну кількість тіста безпосередньо перед випічкою. Потім одразу ж покладіть приготовлені піцу, пиріг або кіш на камінь для випічки за допомогою лопати для хліба й випікайте.
- Камінь для випічки особливо добре підходить для випікання щойно приготовлених піци, кіша або пирога. Однак, якщо у виняткових випадках ви хочете випекти заморожену піцу на камені для випічки, зверніть увагу, що існує велика різниця температур між основою для піци й гарячим каменем для випічки. Щоб уникнути пошкоджень каменю не випікайте кілька заморожених піц поспіль.
- Камінь для випічки можна також використовувати для подавання страв, як гарячу або охолоджувальну тарілку. Щоб камінь зберігав тепло, розігрійте його впродовж 30 хвилин до бажаної температури, а потім помістіть на дерев'яну або коркову підставку. На гарячий камінь слід ставити лише термостійкі ємності. Для охолодження можна помістити камінь у холодильник або морозильну камеру.

Чищення та догляд

Перше очищення

- Зніміть наявні наклейки та захисну плівку.
- Очистіть камінь для випічки й дерев'яну лопату для хліба теплою водою та рідиною для миття посуду вручну.
- Потім висушіть поверхні чистим рушником.

Очищення каменю для випічки після використання

 Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час роботи камінь нагрівається та накопичує тепло.

Через це ви можете отримати опіки.

Перед очищеннем вручну дайте каменю для випічки охолонути прямо в робочій камері.

Велика різниця температур може спричинити пошкодження каменю. Не кладіть гарячий камінь для випічки на холодні поверхні, наприклад, плитка або камінь. Чи не очищуйте гарячий камінь холодною водою.

Якщо камінь для випічки очищувати в посудомийній машині або піролізом, його може бути пошкоджено.

Очищуйте камінь вручну лише теплою водою й мийним засобом для посуду.

Глазур на камені полегшує очищення.

- Очистіть камінь для випічки теплою водою й рідиною для миття посуду вручну.
- Потім висушіть поверхні чистим рушником.

Поради

- Запечені залишки найкраще видаляти за допомогою скребка для скла або після попереднього замочування. Можна замочити камінь у гарячій воді, а також додати більй оцет у воду для замочування. Оскільки нижня сторона не глазурована, плями від жиру або начинки, наприклад, томатний соус, можуть змінити відтінок поверхні.
- Плями від сиру, наприклад, бризки жиру з сиру, можна видалити звичайним молочком для очищення.

Очищення лопати для хліба після використання

Якщо очищувати лопату для хліба в посудомийній машині або надовго залишити у воді вона пошкодиться. Дерево розм'якається та деформується.

Очистіть лопату для хліба легким полосканням, а потім висушіть.

Так як дерев'яну лопату зроблено з необрблленого дерева, плями від жиру або начинки, наприклад, томатний соус, можуть змінити відтінок поверхні.

ar-SA - حجر الخَبْز المتميّز

حجر الخَبْز مصقول لجعل التنظيف أسهل.

■ نظف حجر الخَبْز بالماء الدافئ وسائل التنظيف.

■ جفف جميع الأسطح بقطعة قماش نظيفة.

نصائح

- من الأفضل إزالة بقايا الخَبْز باستخدام مكشطة زجاج أو بعد النقع. يمكنك نقع حجر الخَبْز في ماء دافئ وقليل من الخل الأبيض. لأن الجانب السفلي غير مصقول، يمكن أن تترك الزيوت أو الإضافات مثل صلصة الطماطم تغييراً ملحوظاً في اللون.

- يمكن التخلص من المناطق غير اللامعة الناتجة عن الزيوت الموجودة في الجبن، على سبيل المثال، باستخدام منظف كريم مناسب.

تنظيف اللوح الخشبي بعد الاستخدام

لا تنظف اللوح الخشبي في غسالة الأطباق ولا تتركه في الماء لفترة طويلة لأن ذلك سيتلفه. قد يتسبب ذلك في انتفاخ الخشب وتلفه.

نظف اللوح الخشبي بشطوفه لفترة وجيزة، ثم جففه.

لأن اللوح الخشبي مصنوع من خشب غير معالج، يمكن أن يتعرض إلى تغير ملحوظ في اللون نتيجة الزيوت والإضافات مثل صلصة الطماطم.

التنظيف والعناية

التنظيف لأول مرة

■ قم بإزالة أي ملصقات أو رقائق واقية.

■ قم بتنظيف حجر الخَبْز واللوح الخشبي بالماء الدافئ وسائل التنظيف.

■ جفف جميع الأسطح بقطعة قماش نظيفة.

تنظيف حجر الخَبْز بعد الاستخدام

⚠ خطر حدوث إصابة نتيجة ملامسة الأسطح الساخنة. يصبح حجر الخَبْز ساخناً أثناء هذه العملية، ويُخزن الحرارة.

قد تعرض نفسك لخطر الاحتراق عند لمس حجر الخَبْز.

اترك حجر الخَبْز لكي يبرد في حجرة الطهي قبل تنظيفه يدوياً.

الاختلاف الكبير في درجات الحرارة قد تتسبب في تلف حجر الخَبْز.

لا تضع حجر الخَبْز الساخن على أسطح باردة مثل البلاط أو الحجر.

لا تنظف حجر الخَبْز الساخن بالماء البارد.

قد يتلف حجر الخَبْز عند تنظيفه في غسالة الأطباق أو بعملية التنظيف عبر التحلل الحراري.

نظف حجر الخَبْز فقط يدوياً بالماء الدافئ وسائل التنظيف.

نصائح

- حجر الخبز مثالي لخبز البيتزا والكيش والتارت الطازجين، إذا أردت خبز بيتزا مجده على حجر الخبز، فعليك ملاحظة أن هناك اختلاف كبير بين درجة حرارة قاعدة البيتزا ودرجة حرارة حجر الخبز الساخن. لتفادي التلف، لا تخرب العديد من البيتزا المجمدة بشكل متالي.
- يمكنك أيضًا استخدام حجر الخبز كلوح ساخن أو لوح للتبريد عند تقديم الطعام. للحفاظ على الطعام ساخنًا، قم بتسخين حجر الخبز 30 دقيقة حتى يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، ثم ضعه على حامل من الخشب أو الفلين. ضع فقط أواني الطهي المقاومة للحرارة على حجر الخبز الساخن. للتبريد حجر الخبز، يمكنك وضعه في الثلاجة أو المجمد.
- قبل وضع العجين الملفوف على اللوح الخشبي، اثر عليه كمية مناسبة من الدقيق العادي أو دقيق السميد. استخدام دقيق السميد يجعل المخبوزات مقرومشة بصورة خاصة. بعد ذلك ضع العجين عليه.
- ضع العجين الملفوف على اللوح الخشبي مباشرة قبل أن تضعه في الفرن. سيمتص السطح غير المعالج للوح الرطوبة من العجين. كما قد يجعل ذلك الدقيق العادي أو دقيق السميد رطباً. وبالتالي ستلتتصق المخبوزات باللوح الخشبي ولن تتحرر عند دفعها على الحجر.
- بالنسبة إلى الطعام الذي يستغرق خبزه أقل من 10 دقائق، يمكنك إيقاف تشغيل الفرن في منتصف مدة الطهي. حيث تكون الحرارة المتبقية كافية للخبز. بالنسبة إلى الطعام الذي يستغرق خبزه مدة أطول، يمكنك خفض درجة حرارة الفرن بمقدار 30-40 درجة مئوية بعد وضع الطعام في الفرن.
- عند خبز التارت والبيتزا، قم بلف العجين ووضعه مباشرة قبل خبزه لمنع العجين من أن يصبح رطباً وأن يتلصق باللوح. ثم استخدم اللوح الخشبي لوضع البيتزا التي قمت بتحضيرها أو التارت أو الكيش على حجر الخبز، وابداً عملية الخبز.

ar-SA - حجر الخبز المتميّز

درجة الحرارة ومدة الخبز

يمكن اتباع التوصيات التالية كدليل لوصفاتك الخاصة.

قد تختلف درجة الحرارة ومدة الخبز وفقاً للوصفة. مع استعمالك لحجر الخبز، ستتعرف على الإعدادات الأنسب لوصفاتك.

الدقا ئق [°]	[بالدقا ئق] [بالدرجة المئوية]	المخبوزات
12-8	250	البيتزا
14-12	250	تارت فلامبيه
15-12	230	تارت البصل
20-15	220	خبز الفوكاشيا
20-18	200	البيدا
18-15	200	الإمبانادا

درجة الحرارة و مدة الخبز

זמן تعادل درجات الحرارة

يمكن أن يتعرض حجر الخبز للتلف بسبب الاختلاف في درجات الحرارة.

قم دائمأً بإعادة تسخين حجر الخبز بين عمليات الطهي المتعددة المتتالية للوصول إلى درجة الحرارة المثالية من جديد.

يريد حجر الخبز بسرعة نسبياً عند وضع الطعام عليه. عند الخبز على دفعات على سبيل المثال خبز البيتزا، تحتاج إلى تسخين حجر الخبز لحوالي 5-10 دقائق بين كل عملية طهي.

من المهم بصفة خاصة أن يكون حجر الخبز ساخناً قدر الإمكان عند وضع البيتزا عليه لتحصل على قاعدة مقرمشة لذيذة.

■ قم بالتسخين المسبق لحجر الخبز لمدة 30 دقيقة.

■ استخدم اللوح الخشبي لإنزال الطعام على حجر الخبز.

■ اتبع التوصيات ضمن "درجة الحرارة ومدة الخبز".

■ بمجرد الانتهاء من الخبز، استخدم اللوح الخشبي لرفع الطعام.

لـ تقم بقطيع الطعام إلى أجزاء وهو لا يزال على اللوح الخشبي؛ لأنـه معرض للتلف بسبب السكاكيـن الحادة وغـيرها.

⚠ خطر حدوث إصابة نتيجة ملامسة الأسطح الساخنة.

يصبح حجر الخبز ساخناً أثناء هذه العملية، ويُخزن الحرارة.

قد تعرّض نفسك لخطر الاحتراق عند لمس حجر الخبز.

اترك حجر الخبز لـكي يبرد في حجرة الطهي قبل تنظيفه يومياً.

استخدم قفازات الفرن عند إخراج حجر الخبز من حجرة الطهي.

■ يمكنك وضع حجر الخبز على لوحة خشبية أو حامل من الفلين أو قطعة قماش إلى أن يبرد. يجب أن تكون هذه اللوحة أو القاعدة أو قطعة القماش بنفس حجم حجر الخبز وسميكـة بما يكفي لحماية السطح أسفلها من الحرارة.

استخدام حجر الخبز المتميّز

حجر الخبز لا يصلح للاستخدام في المايكروويف. يمكن أن يتلف حجر الخبز أو يلحق الضرر بالفرن إذا تم استخدامه مع أوضاع تشغيل المايكروويف.

استخدم حجر الخبز فقط مع وضع التشغيل بالحرارة العادمة 

نصيحة: قم بتحضير الطعام المراد حَبْزه بينما يتم التسخين المسبق لحجر الخبز.

■ قم بتحضير المخبوزات وفقاً لخطوات الوصفة.

■ ضع حجر الخبز على الحامل السلكي، حيث تكون الحافة البارزة في الخلف، وضع الحامل على مستوى الرف الأول أو الثاني في الفرن. اختر وضع التشغيل بالحرارة العادمة 

■ اضبط درجة الحرارة بين 200 درجة مئوية و250 درجة مئوية.

نصائح

- إذا تعذر ضبط نطاق درجة الحرارة في وضع التشغيل بالحرارة العادمة  على 250 درجة مئوية، فاضبط درجة الحرارة على الحد الأقصى بما يناسب المخبوزات، وقم بزيادة مدة الطهي وفقاً لذلك.

- كلما كان العجين أرق، أصبح بحاجة إلى درجة حرارة أعلى.

بعد حجر الخبز المتميّز مثاليًا للأطعمة التي تحتاج إلى قاعدة مخبوزة جيداً مثل البيتزا والكبيش والخبز والكثير والوجبات الخفيفة الحادة.

حجر الخبز مصنوع من طين حراري يحتفظ بالحرارة.

قد يتعرض الطين الحراري للتلف نتيجة الصدمات.

لا تضرب حجر الخبز على أسطح صلبة أو تصدمه بحواف صلبة.

بخلاف الجانب السفلي، يكون حجر الخبز مصقولاً. قد تؤدي عملية الصقل إلى وجود تعرجات بسيطة وتشققات شعرية، وهذا لا يؤثر على إمكانية استخدام المنتج أو جودته. لا تضع حجر الخبز على الأسطح المعرضة للخدوش مثل أسطح العمل والمواقد الزجاجية الخزفية.

يتم وضع حجر الخبز على الحامل السلكي في حجرة الطهي، حيث تكون الحافة البارزة في الخلف. تجعل الحافة البارزة وضع المخبوزات على حجر الخبز وإزالتها أكثر سهولة. مما يمنع المخبوزات من الانزلاق خلف حجر الخبز، ويحمي الجدار الخلفي للفرن من الالتساخ.

قبل الخبز، يجب تسخين حجر الخبز مسبقاً. مما يضمن وصول حجر الخبز إلى درجة الحرارة المثالية اللازمة لجعل قاعدة المخبوزات مقرمشة.

يتم توريد لوح مصنوع من الخشب غير المعالج مع حجر الخبز لوضع الأطعمة عليه أو رفعها عنه.



Miele

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Fax: +49 5241 89-2090
Internet: www.miele.com