

WARNHINWEISE	15	BESCHREIBUNG	16
Allgemeine Sicherheitshinweise	15	Feuerfester Stein	16
Dieses Bedienungshandbuch	15	GEBRAUCH	16
Haftung des Herstellers	15	Vorhergehende Eingriffe	16
Entsorgung	15	Anbringung des feuerfesten Steins	16
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	16	Garen auf feuerfestem Stein	17
		REINIGUNG UND WARTUNG	17
		Allgemeine Ratschläge für die Reinigung	17

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Der feuerfeste Stein bleibt noch lange nach Beendigung des Garvorgangs heiß. Beim Handhaben des Steins immer Vorsicht walten lassen.
- Vor der Reinigung den feuerfesten Stein abkühlen lassen.
- Den feuerfesten Stein nur in der beschriebenen Weise verwenden. Er darf zum Beispiel nicht auf Gaskochstellen oder Glaskeramik-Kochzonen oder in Backöfen verwendet werden, die nicht für seine Verwendung vorgesehen sind.
- Den feuerfesten Stein nur in der beschriebenen Weise verwenden.
- Den feuerfesten Stein nicht für Funktionen mit Mikrowelle bzw. Dampf oder Dampfstoß benutzen.

Dieses Bedienungshandbuch

- Dieses Bedienungshandbuch ist Bestandteil des Zubehörs und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Zubehörs sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.
- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Zubehörs sorgfältig durchlesen.

Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Zubehörs;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen des Zubehörs.

Entsorgung



Dieses Zubehör entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden.

Dieses Zubehör gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Die Verpackung des Zubehörs ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.

Verpackungen aus Plastik Erstickengefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Warnung/Achtung

Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

Feuerfester Stein

Ideales Zubehör zum Backen von Lebensmitteln

(Pizza, Brot, Focaccia...), aber es auch für empfindlichere Zubereitungen wie Kekse.

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe

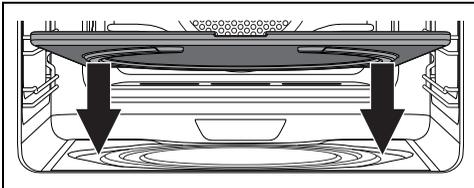
- Alle Etiketten und Schutzfolien von dem Zubehör entfernen.
- Den feuerfesten Stein mit warmem Wasser und einem weichem Schwamm reinigen.
- Den feuerfesten Stein vor Gebrauch vollständig trocknen.

Anbringung des feuerfesten Steins

Für Backöfen mit runder Grundform

 Auf dem Ofenboden befinden sich einige Formenumrisse. Den feuerfesten Stein zum größten dieser Formenumrisse ausrichten.

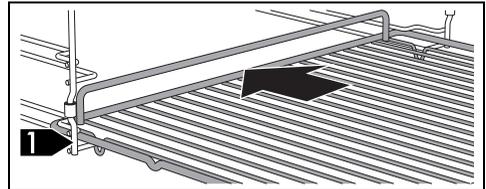
1. Die Tür öffnen.
2. Der feuerfeste Stein muss auf den Backofenboden aufgesetzt werden.



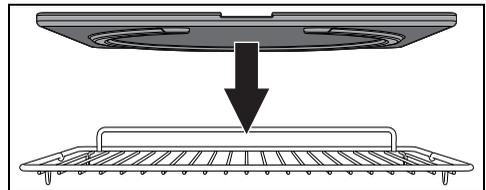
3. Die Tür schließen.

Für Backöfen mit glatter Grundform

1. Die Tür öffnen.
2. Den Rost in die erste Ablageschiene des Garraums von unten einführen.



3. Den feuerfesten Stein auf den Rost stellen.



4. Die Tür schließen.

Garen auf feuerfestem Stein



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



Um die für die verschiedenen Lebensmittelkategorien entwickelten Rezepte zu konsultieren und weitere Informationen zu den Kochvorschlägen zu erhalten, empfehlen wir den Besuch der entsprechenden Seite auf der Website www.smeg.com, die über den QR-Code auf dem Beipackzettel des Produkts aufgerufen werden kann.

- Vor dem Gebrauch alle Zubehörteile, die nicht für den beabsichtigten Kochvorgang benötigt werden, von der Kochstelle entfernen.



Immer die im Bedienungshandbuch des Geräts enthaltenen Anweisungen befolgen.



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

Für die Produkte mit Funktion STONE

- Die Funktion STONE wählen (die Anleitungen im Bedienungshandbuch des Geräts) befolgen.

Für die Produkte ohne Funktion STONE

1. Den Backofen mit der Funktion  oder , mit sich darin befindlichen feuerfestem Stein vorheizen.
2. Das Thermostat auf die maximale Temperatur einstellen.
3. Nach Erlöschen der Thermostat-Kontrolllampe das Gebäck in den Backofen schieben.
4. Etwa 3-4 Minuten backen.
5. Am Ende des Garvorgangs die Pizza (Teigfladen, Brötchen...) aus dem Backofen nehmen.

DE

REINIGUNG UND WARTUNG

Allgemeine Ratschläge für die Reinigung

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



Nach mehrmaliger Benutzung kann der feuerfeste Stein eine leicht bräunliche Farbe annehmen, die seine Funktionstüchtigkeit jedoch nicht beeinträchtigt.

