

gorenje

Komplet za peko na kamnu

Komplet za pečenje na kamenu

Set za pečenje na kamenu

Set guri për pjekje

Сет од камен за печење

Set kameň na pečenie

Set kámen na pečení

Piatră de coacere

Комплект каменни плочи за печене

Set zum Backen auf dem Stein

Комплект для жарки на камне

Zestaw do pieczenia

Камінь для випікання

Наубайханалық тас

Baksten med spade

Bagesten og spade

Bakestein med spade

Paistokivi ja lasta

Baking stone

Sütőkő szett



PBS02S

SI	Navodila za uporabo.....	3
HR	Upute za uporabu	4
SRB MNE	Uputstva za upotrebu	5
MK	Упатства за употреба	6
EN	Instruction manual.....	7
DE	Gebrauchsanweisung	8
RO	Manual de utilizare.....	9
SK	Návod na obsluhu	10
HU	Használati utasítás	11
PL	Instrukcja obsługi	12
CS	Návod na použití	13
BG	Инструкции за употреба	14
UK	Інструкція з експлуатації.....	15
RU	Инструкция по эксплуатации	16
KZ	Инструкция по эксплуатации	17
FI	Käyttöohjeet.....	18
DA	Brugsanvisning.....	19
NO	Bruksanvisning.....	20
SV	Bruksanvisning.....	21

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka Gorenje. Prosimo, pozorno preberite navodila in jih shranite, če bi jih v prihodnje še potrebovali.

Pred prvo uporabo

- Očistite kamen z vodo.
- Nikoli ne uporabljajte mila ali detergenta, saj je vaš kamen porozen in bi se prepojil z milnico.
- Pustite ga čez noč, da se posuši.
- Kamen postavite v pečico na rešetko v spodnjem vodilu ter nastavite delovanje pečice na 250 °C.
- Segrevajte kamen eno do dve uri.
- Izklopite pečico in pustite kamen v pečici, dokler se ne ohladi. Kamen je tako pripravljen za uporabo.

Priporočena uporaba

- Kamna ne mažite z oljem in ne pustite, da bi odvečna maščoba kapljala po njem. Če želite preprečiti, da bi se hrana oprijela kamna, uporabite raje moko, koruzni zdrob ali pšenični zdrob.
- Za najboljše rezultate postavite kamen za peko v hladno pečico in ga segrevajte 30 minut do 2 uri pri temperaturi 250 °C.
- Nikoli ne postavite hladnega kamna v vročo pečico, saj lahko kamen počí.
- Ko postavljate kruh ali pico na vroči kamen ali ko ju jemljete s kamna, uporabite lopar. Preden postavite pico ali kruh na lopar, jih pomokajte, da bo testo lažje zdrsnilo z njih.
- Na kamnu ne pecite hrane z visoko vsebnostjo maščobe (to vključuje tudi maslo). Pazite, da se sir ne tali na kamnu. Če se sir prismođi na kamen, ga je težko odstraniti.
- Kamen lahko vedno pustite v pečici. Če obstaja verjetnost, da se bo hrana z zgornje rešetke cedila po kamnu, ga prekrijte s folijo.

- Nikoli ne pomivajte kamna z milom.
- Ko je kamen dovolj hladen, da je to varno, postrgajte ostanke drobtin ali druge hrane s kamna. Uporabite leseno, najlonsko ali polikarbonatno strgalo za ponve.
- Madeži zaradi hrane, ki ostane na kamnu po peki, ne vplivajo na okus hrane, ki jo pečete na istem kamnu kasneje.
- Ne namakajte kamna v vodi daljši čas. Kamen je kot goba in vpije vlago. Če vpije preveč vlage, ga je težko posušiti.

Opozorila/opombe

- Ne prijemajte in ne premikajte kamna takoj po peki, saj je zelo vroč.
- Ko jemljete kruh ali pico z vročega kamna, prosimo uporabite lopar.
- Kamen za peko bo z uporabo naravno potemnel. To je običajno in nobene potrebe ni, da bi ga poskušali očistiti do prvotne barve.
- Kamen za peko lahko prenese temperature do 1.000 °C in ga lahko uporabite tudi pri peki na žaru na prostem ali v krušni pečí.
- Po uporabi shranite kamen za peko in ga zaščitite pred umazanijo in vlago.

GORENJE

vam želi obilo zadovoljstva ob uporabi!

Pridružujemo si pravco do sprememb!

Zahvaljujemo vam na kupnji Gorenje proizvoda. Molimo vas da detaljno pročitate i proučite korisnički priručnik s uputama za uporabu i sačuvate ga za kasniju uporabu.

Prije prve uporabe

- Očistite kamen vodom.
- Nikad nemojte koristiti deterđente ili praške. Kamen je porozan i upija takve tvari.
- Ostavite da se osuši preko noći.
- Kamen stavite u pećnicu na donju rešetku, i odaberite temperaturu pećnice 250 °C.
- Zagrijavajte kame jedan do dva sata.
- Isključite rad pećnice i ostavite kamen, da se ohladi u pećnici. Kamen je sada spreman za uporabu.

Praktični savjeti

- Kamen nemojte premazivati uljem, i nemojte dopustiti da višak ulja ili masti kaplje na kamen. Radije umjesto toga koristite brašno, kukuruznu krupicu ili pšenični gris, da se hrana ne zaljepi na kamen.
- Najbolje rezultate ćete postići stavivši kamen za pečenje u hladnu pećnicu, koju zatim grijete od 30 minuta do 2 sata na temperaturi 250 °C.
- Nikad nemojte staviti hladan kamen za pečenje u vruću pećnicu, jer time možete prouzročiti da kamen pukne.
- Za stavljanje ili skidanje pice/pogače/kruha sa kamena ili na kamen za pečenje, koristite prikladnu lopaticu. Prije nego što picu/pogaču gurnete na lopaticu, koristite malo brašna za lakše rukovanje.
- Na kamenu nemojte peći jela s visokim udjelom masnoće (ili maslaca). Također nemojte na kamen stavljati sir. Ako se sir zapeče na kamenu, biti će ga vrlo teško odstraniti.

- Kamen možete stalno držati u pećnici, no u tom slučaju uvijek vodite računa da pokrijete površinu kamena folijom, ukoliko postoji vjerojatnost da se kakav sadržaj razlije po kamenu sa gornje rešetke.
- Na kamenu NIKAD ne smijete koristiti šapunicu/deterđent.
- Čim je to moguće odnosno sigurno, sastružite ostatke hrane sa površine kamena. U tu svrhu koristite drvenu, najlonsku ili polikarbonatnu strugalicu.
- Mrlje koje ostanu od namirnica iz prethodnog pečenja neće imati utjecaj na okus hrane u slijedećem pečenju.
- Kamen nemojte namakati u vodi duže vrijeme. Kamen je kao spužva i upija vlagu. Previše vlage sprječava njegovu sposobnost sušenja.

Upozorenja / opaske

- Kamenom za pečenje nemojte rukovati netom nakon uporabe. Kamen je tada još vrlo vruć.
- Lopaticom za picu odstranite ostatke pice/pogače sa kamena.
- Kamen za pečenje s vremenom prirodno gubi boju. Ovo je potpuno normalno, i nema nikakve potrebe pokušavati čistiti njegovu prirodnu boju.
- Kamen za pečenje može izdržati temperature do 1000 stupnjeva Celziosa, stoga ga možete koristiti i vani na otvorenom žaru ili u krušnoj peći.
- Nakon uporabe odložite kamen za pečenje na prikladno mjesto i zaštitite ga od prljavštine i vlage.

GORENJE

vam želi mnogo užitaka prilikom uporabe!

Pridržavamo pravo na izmjene!

Zahvaljujemo vam na kupovini Gorenje proizvoda. Molimo vas da detaljno pročitate i proučite korisnički priručnik s uputstvima za upotrebu, i da ga spremite za kasniju upotrebu.

Pre prve upotrebe

- Operite kamen vodom.
- Nikad nemojte koristiti deterdžente ili praške. Kamen je porozan i upiće takve tvari.
- Ostavite kamen da se osuši preko noći.
- Kamen stavite u rernu na donju rešetku, i podesite rernu na temperaturu 250 °C.
- Zagrijavajte kamen jedan do dva časa.
- Isključite rernu i ostavite kamen da se ohladi u rerni. Kamen je sada spreman za upotrebu.

Praktični saveti

- Kamen nemojte premazivati uljem, i nemojte dozvoliti da višak ulja ili masti kaplje na kamen. Umesto toga koristite brašno, kukuruzni ili pšenični gris, da se hrana ne zalepi na kamen.
- Najbolje rezultate postići ćete stavivši kamen za pečenje u hladnu rernu, koju zatim grejite od 30 minuta do 2 časa na temperaturi 250 °C.
- Nikad nemojte staviti hladan kamen za pečenje u vruću rernu, jer time možete uzrokovati puknuće kamena.
- Za stavljanje ili skidanje pice/pogače/hleba sa kamena ili na kamen za pečenje, koristite primerenu lopaticu. Pre nego što picu/pogaču gurnete na lopaticu, koristite malo brašna za lakše rukovanje.
- Na kamenu nemojte peći jela s visokim procentom masnoće (ili putera). Takođe, na kamen nemojte stavljati sir. Ako se sir zapeče na kamenu, biće ga veoma teško odstraniti.

- Kamen možete stalno držati u rerni, ali u tom slučaju uvek vodite računa da površinu kamena prekrijete folijom, ukoliko postoji verovatnost da se neki sadržaj prospe po kamenu sa gornje rešetke.
- Na kamenu NIKAD ne smete koristiti sapunicu/deterdžent.
- Čim je to moguće odnosno kada je bezbedno, sastružite ostatke hrane sa površine kamena. U tu svrhu koristite drvenu, najlonsku ili polikarbonatnu strugalicu.
- Fleke koje ostanu od namirnica iz prethodnog pečenja neće imati uticaja na okus hrane u narednom pečenju.
- Kamen nemojte potapati u vodu duže vreme. Kamen je kao sunder i upija vlagu. Previše vlage sprečava njegovu sposobnost sušenja.

Upozorenja / opaske

- Kamenu za pečenje nemojte rukovati odmah nakon upotrebe. Kamen je tada još veoma vruć.
- Lopaticom za picu odstranite ostatke pice/pogače sa kamena.
- Kamen za pečenje vremenom prirodno gubi svoju boju. Ovo je potpuno normalno, i nema nikakve potrebe pokušavati čistiti njegovu prirodnu boju.
- Kamen za pečenje može izdržati temperature do 1000 stupnjeva Celzijusa, zato možete da ga koristite i napolju na otvorenom roštilju ili u keramičkoj peći.
- Nakon upotrebe odložite kamen za pečenje na primereno mesto i zaštitite ga od prljavštine i vlage.

GORENJE

vam želi mnogo užitaka prilikom upotrebe!

Pridržavamo pravo na promene!

Ви благодариме што го избравте Гореење. Ве молиме внимателно прочитајте ги упатствата за употреба и чувајте го ова упатство за понатамошна употреба.

Пред првата употреба

- Искристите ја плочата за печење со вода.
- Никогаш не користете сапун или детергент. Плочата е порозна и прима вода доколку ја потопите целосно.
- Плочата за печење треба добро да се исуши.
- Поставете ја плочата за печење во рерната на последната решетка на дното од рерната и подесете ја температурата на рерната на 250 °C.
- Загрејте ја плочата за печење еден до два часа.
- Исклучете ја рерната и оставете ја плочата да се излади внатре во неа. Плочата е сега подготвена за употреба.

Најдобри практики

- Не премачкувајте ја плочата за печење со масло и не дозволувајте вишокот масти да се цеди на плочата. Наместо тоа, користете брашно, пченкарно брашно, или гриз за да спречите лепење на храната на плочата.
- За најдобри резултати, ставете ја плочата за печење во ладна рерна и загрејте ја 30 минути до 2 часа на 250 °C.
- Никогаш не ставајте ладна плоча за печење во топла рерна бидејќи ова може да предизвика напукнување на плочата за печење.
- Употребете лопатка за пица за да ја пренесете пицата/лебот врз или од плочата за печење. Пред да ја ставите пицата /лебот на лопатката за печење, посипете брашно за полесно да ја пренесете пицата/лебот.
- Не печете храна со висока содржина на масти (или путер) на плочата за печење, и не ставајте кашкавал на самата плоча. Кашкавалот е тежок за отстранување кога еднаш ќе се стопи врз плочата.

- Може да ја оставите плочата во рерната во секое време. Сепак, уверете се дека плочата за печење е прекриена со фолија кога постои можност нешто од горните решетки на рерната да се истури врз неа.
- НИКОГАШ не користете сапун врз плочата за печење.
- Отстранете ги трошките/остатоците од плочата за печење веднаш кога тоа ќе биде безбедно. Користете дрвена, силиконска или поликарбонантна стругалка за тава.
- Дамките од состојките кои остануваат на плочата за печење по печењето не влијаат врз вкусот при следното користење на плочата.
- Не потопувајте ја плочата за печење во вода подолг временски период. Плочата за печење ја прима влажноста од сунѓерот за чистење. Премногу влажност го отежнува и забавува процесот на сушење на плочата.

Внимание/коментари

- Не ракувајте со плочата за печење веднаш по печењето. Плочата е многу жешка.
- Ве молиме да користите лопатка за пица за да ја отстраните пицата/лебот од плочата за печење.
- Плочата за печење природно ќе потемни за време на употребата. Ова е вообичаено и нема потреба да се обидуваме да ја чистите за да ја поврати првобитната боја.
- Плочата за печење може да издржи температури до 1000 степени Целзиусови и може да се користи за надворешни скари или во сидани фурни.
- По употреба, складирајте ја плочата за печење и заштитете ја од нечистотии и влага.

Гореење

Ви посакува многу задоволство во користењето на вашиот апарат!

Го задржуваме правото на промени!

Thank you for purchasing this Gorenje product. Please, carefully read the instructions and save them for future reference.

Before first use

- Clean your stone with water.
- Never use soap or detergent. Your stone is porous and will soak it in.
- Dry overnight.
- Place the stone in the oven on the bottom grid and set the oven to a temperature of 250 °C
- Heat the stone for one to two hours.
- Turn off the oven and let the stone cool inside it. The stone is now ready for use.

Best practices

- Do not apply oil to your stone or let excess fat drip onto it. Instead use flour, cornmeal or semolina to prevent the food from sticking to it.
- For best results, put the baking stone into a cold oven and preheat it for 30 minutes to 2 hours at 250 °C.
- Never put a cold baking stone into a hot oven as this may cause the stone to break.
- Use a pizza peel to transfer pizza/bread onto/off the stone. Before putting pizza/bread onto the peel, use flour for easier transfer.
- Do not bake food with high fat (or butter) content on the stone and keep cheese off the stone. Cheese is rather difficult to remove once it burns onto the stone.
- You can leave your stone in the oven at all times. However, be sure to cover the stone with foil if there is a chance of something from the upper rack spilling onto it.
- NEVER use soap on the stone.
- Scrape crumbs/debris from the stone once it is safe to do so. Use a wooden, nylon or polycarbonate pan scraper.

- Stains of ingredients remaining on the stone after baking do not affect the taste with the next use.
- Do not soak the stone in water for an extended period of time. The stone is a sponge and it absorbs moisture. Too much moisture will make it difficult to dry.
-

Caution/comments

- Do not handle the baking stone immediately after baking. The stone is very hot.
- Please use a pizza peel to remove pizza/bread from the stone.
- The baking stone will naturally darken during use. This is normal and there is no need to attempt to clean it to its original colour.
- The baking stone can withstand temperatures of up to 1000 degrees Celsius and can be used in an outdoor grill or in a tiled stove.
- After use, store the baking stone and protect it against dirt and moisture.

GORENJE

wishes you a lot of pleasure with the use of this appliance!

We reserve the right to any modifications!

Wir danken Ihnen, dass Sie unser Gerät gekauft haben. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie den Stein mit Wasser.
- Benutzen Sie zum Reinigen niemals Seife oder Geschirrspülmittel, weil der Stein porös ist und das Seifenwasser aufsaugen würde.
- Lassen Sie den Stein über Nacht trocknen.
- Stellen Sie den Stein in den Garraum auf den Rost auf der unteren Führung und stellen Sie die Temperatur im Garraum auf 250°C ein.
- Erhitzen Sie den Stein 1-2 Stunden.
- Schalten Sie den Backofen ab und lassen Sie den Stein im Garraum, bis er abkühlt. Nun ist der Stein betriebsbereit.

Empfohlene Einstellung

- Den Stein nicht einfetten oder einölen und nicht zulassen, dass Fett auf den Stein tropft. Wenn Sie es verhindern möchten, dass das Bratgut auf dem Stein festklebt, schütten Sie etwas Mehl, Maisgries oder Weizengries auf den Stein.
- Um die besten Ergebnisse zu erhalten, stellen Sie den Stein in den kalten Garraum und erhitzen Sie ihn 30 Minuten bis 2 Stunden bei 250°C.
- Stellen Sie den kalten Stein niemals in den heißen Garraum, da er Sprünge bekommen kann.
- Verwenden Sie eine Pizzaschaufel, um den Teig auf den Stein zu stellen oder das Brot oder die Pizza aus dem Garraum zu entnehmen. Bevor Sie die den Teig für die Pizza oder das Brot auf die Pizzaschaufel legen, bestreuen Sie die Pizzaschaufel mit Mehl, damit der Teig nicht auf der Pizzaschaufel klebt.
- Braten/Backen Sie auf dem Stein keine übermäßig fetthaltige Speise. Achten Sie darauf, dass kein Käse auf den Stein kommt. Falls Käse auf dem Stein

anbrennt, lässt er sich nur schwer entfernen.

- Sie können den Stein im Garraum aufbewahren. Falls Fett auf den Stein tropfen sollte, bedecken Sie ihn mit einer Alu-Folie.
- Den Stein niemals mit Seifenlauge reinigen.
- Teigreste oder andere Speisereste können Sie vom Stein abschaben, nachdem sich dieser abgekühlt hat. Verwenden Sie dazu einen Schaber aus Holz, Kunststoff oder Polycarbonat.
- Flecken, die auf dem Stein erscheinen, haben keinen Einfluss auf den Geschmack der Speisen.
- Den Stein nicht zu lange im Wasser einweichen. Der Stein verhält sich wie ein Schwamm und saugt Flüssigkeit auf. Falls er zu viel Wasser einsaugt, lässt er sich nur schwer trocknen.

Nützliche Hinweise

- Den Stein nach Beendigung der Backvorgangs nicht berühren und verstellen, da er sehr heiß ist.
- Zum Herausnehmen des Brotes oder der Pizza aus dem Garraum immer eine Pizzaschaufel verwenden.
- Der Stein wird nach regelmäßigem Gebrauch dunkler. Das ist eine normale Erscheinung und es besteht kein Grund dafür, den Stein so intensiv zu reinigen, bis er ursprüngliche Farbe erhält.
- Der Back-Stein verträgt Temperaturen bis zu 1.000°C. Sie können ihn auch zum Grillen von Fleisch im Freien oder im Steinofen verwenden.
- Bewahren Sie den Stein nach dem Gebrauch so auf, dass er vor Schmutz und Feuchtigkeit geschützt ist.

GORENJE wünscht Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Backstein!

Wir behalten uns das Recht zu Änderungen vor.

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs Gorenje. Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile și să le păstrați pentru consultări viitoare.

Înainte de prima utilizare

- Curățați piatra cu apă.
- Nu folosiți săpun sau detergent. Piatra este poroasă și se va scufunda.
- Uscăți piatra peste noapte.
- Puneți piatra în cuptor pe grila de jos și setați cuptorul la o temperatură de 250 ° C
- Încălziți piatra timp de o oră până la două ore.
- Opriți cuptorul și lăsați piatra să se răcească în interiorul acestuia. Piatra este acum gata pentru utilizare.

Cele mai bune practici

- Nu aplicați ulei pe piatră sau nu lăsați excesul de picături de grăsime pe ea. Utilizați în schimb făină, mălai sau grîș pentru a preveni lipirea produselor alimentare de piatră.
- Pentru rezultate optime, puneți piatra de copt într-un cuptor rece și preîncălziți-l timp de 30 de minute până la 2 ore la 250 ° C.
- Nu puneți niciodată o piatră de copt rece într-un cuptor fierbinte, deoarece aceasta poate provoca ruperea pietrei.
- Utilizați o paletă pentru pizza pentru a transfera pizza/pâinea pe/de pe piatra. Înainte de a pune pizza/pâinea pe paletă, folosiți făină pentru un transfer mai ușor.
- Nu coaceți alimente cu conținut ridicat de grăsimi (sau unt) pe piatră, și păstrați brânza departe de piatră. Brânză este destul de dificil de eliminat odată ce arde pe piatra.
- Puteți lăsa piatra în cuptor în orice moment. Cu toate acestea, asigurați-vă că acoperiți piatra cu folie, dacă există șansa ce ceva din coșul superior să se verse pe ea.
- Nu folosiți săpun pe piatră.
- Adunați firimiturile/resturile de pe piatră atunci când este sigur să faceți acest lucru.

Utilizați o racletă din nylon sau policarbonat sau din lemn.

- Urmele de ingrediente rămase pe piatră după coacere nu afectează gustul pentru următoarea utilizare.
- Nu lăsați piatră în apă pentru o perioadă mai lungă de timp. Piatra este un burete și absoarbe umezeala. Prea multă umezeală este dificil să se usuce.

Atenție / comentarii

- Nu manipulați piatra de coacere imediat după coacere. Piatra este foarte fierbinte.
- Vă rugăm să folosiți o paletă pentru pizza pentru a elimina pizza/pâinea de pe piatră.
- Piatra de coacere se va închide la culoare în mod natural în timpul utilizării. Acest lucru este normal și nu trebuie să încercați să o curățați pentru a reveni la culoarea inițială.
- Piatra de coacere poate rezista la temperaturi de până la 1000 de grade Celsius și poate fi folosită într-un grătar în aer liber sau într-o sobă de teracotă.
- După utilizare, depozitați piatra de coacere și protejați-o împotriva murdăriei și a umezelii.

GORENJE

vă dorește să utilizați acest aparat cu plăcere!

Ne rezervăm dreptul oricărui modificării!

Ďakujeme za zakúpenie tohto produktu spoločnosti Gorenje. Pozorne si prečítajte pokyny a uložte ich pre budúce použitie.

Pred prvým použitím

- Vyčistíte kameň s vodou.
- Nikdy nepoužívajte mydlo alebo čistiaci prostriedok. náš kameň je porézny a nasiakol by ich dovnútra.
- Cez noc nechajte vyschnúť.
- Umiestnite kameň do rúry na spodnú mriežku a nastavte rúru na teplotu 250 °C.
- Nechajte kameň nahrievať po dobu jednej až dvoch hodín.
- Vypnite rúru a nechajte kameň chladnúť vo vnútri. Kameň je teraz pripravený na použitie.

Osvedčené postupy

- Nenanášajte na kameň olej ani nenechajte naň kvapkať prebytočný tuk. Namiesto toho použite múku, celozrnnú múku, semolinu, aby sa zabránilo prilepeniu potraviny.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov pečenia vkladajte kameň do studenej rúry a nahrievajte ho po dobu 30 minút až 2 hodín pri teplote 250 °C.
- Nikdy nedávajte studený kameň do horúcej rúry, pretože by mohol kameň prasknúť.
- Na presúvanie pizze/chleba z kameňa a na kameň použite škrabku. Pred použitím škrabky poprášte kameň múkou pre lepšie presúvanie pizzy/chleba.
- Nepečte potraviny s vysokým obsahom tuku (alebo s maslo) na kameni a snažte sa, aby syr neprišiel do kontaktu s kameňom. Pripálený syr sa pomerne ťažko z kameňa odstraňuje.
- Kameň môžete nechať v rúre po celú dobu. Nezabudnite však zakryť kameň vhodnou

fóliou na pečenie, aby ste predišli pokvapkaniu kameňa z horných častí rúry.

- Nikdy nepoužívajte na kameň mydlo.
- Omrvinky/kúsky jedla zoškriabte z kameňa až keď to bude bezpečné vzhľadom k horúcemu povrchu. Použite drevenú, nylonovú alebo polykarbonátovú škrabku.
- Škrvy z potravín od pečenia, ktoré ostali na kameni, nemajú vplyv na jeho ďalšie použitie.
- Nemáčajte kameň dlhú dobu vo vode. Kameň je ako hubka a absorbuje vlhkosť. Príliš veľa vlhkosti spôsobí jeho dlhšie vysušenie.

Upozornenia/komentáre

- Nechytajte kameň ihneď po pečení. Kameň je veľmi horúci.
- Využite pizza škrabku na zoškrabnutie pizzy/chleba z kameňa.
- Kameň na pečenie bude počas používania prirodzene tmavnúť. Je to normálne a nie je potrebné snažiť sa vyčistiť ho do pôvodnej farby.
- Kameň na pečenie odolá teplote až 1000 stupňov Celzia a môže byť použitý na vonkajšom grile alebo v kachľovej peci.
- Po použití vhodne uskladnite kameň na pečenie a chráňte ho pred nečistotami a vlhkosťou.

GORENJE

Vám želá veľa radosti pri používaní tohto spotrebiča!

Zastrzegamy sobie prawo do zmian!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Gorenje terméket. Kérjük, olvassa át figyelmesen az útmutatót és őrizze meg, mert később is szüksége lehet rá.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Tisztítsa meg a követ vízzel.
- Soha ne használjon szappant vagy tisztítószert. A kő porózus és beszívja ezeket.
- Szárítsa a követ egy éjszakán át.
- Helyezze a követ a sütőbe az alsó rácsra és állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C-ra
- Melegítse a követ egy-két órán át.
- Kapcsolja ki a sütőt és hagyja a követ kihűlni benne. A kő ezzel használatra kész.

JÓ GYAKORLATOK

- Soha ne olajozza be a követ és ügyeljen rá, hogy ne csöpöngen rá zsiradék. Az étel rátapadásának megelőzésére használjon lisztet, búzakupát vagy búzadarát.
- A legjobb eredmények elérése érdekében a követ a hideg sütőbe helyezze be és melegítse elő 250 °C-on 30 perc és 2 óra közötti ideig.
- Soha ne helyezze a hideg követ forró sütőbe, mert a kő eltörhet.
- A pizza / kenyér kőre helyezéséhez, illetve onnan való levételéhez használjon sütőlapátot. Mielőtt a pizzát / kenyeret a sütőlapátra tenné, használjon lisztet az áthelyezés megkönnyítésére.
- Ne süssön nagy zsír- (vagy vaj-) tartalmú ételeket a kőn és ügyeljen rá, hogy ne kerüljön sajt a kőre, mert azt igen nehéz onnan eltávolítani, ha már ráégett.
- A követ mindig a sütőben hagyhatja. Ha azonban lehetséges, hogy valami a felső szintről rácspegyen, inkább fedje le a követ fóliával.

- A kő tisztítására SOHA ne használjon szappant.
- Amint az biztonsággal megtehető, kaparja le a morzsákat / ételmaradékokat a kőről. Használjon fa, műanyag vagy polikarbonát edénykaparót.
- A sütés után a kőn maradó, hozzávalókból származó foltok nem befolyásolják az ízt a kő következő használatakor.
- Ne áztassa a követ hosszú időre vízbe. A kő szívacsos és magába szívja a nedvességet. Túl sok nedvességet igen nehéz lesz kiszárítani belőle.

FIGYELMEZTETÉSEK/MEGJEGYZÉSEK

- A követ ne fogja meg közvetlenül a sütés után, mert igen forró lehet.
- A pizza / kenyér kőről való levételéhez használjon sütőlapátot.
- A sütőkő színe a használat során sötétebb lesz. Ez természetes jelenség és nem szükséges a tisztítás során arra törekedni, hogy visszanyerje eredeti színét.
- A kő maximum 1000 Celsius fokig hőálló és használható kültéri grillen, illetve kemencében is.
- Használat után tárolja megfelelően a követ és óvja a szennyeződéstől és a nedvességtől.

**A GORENJE
sok örömet kíván Önnek a termék
használatá során!**

A módosítás jogát fenntartjuk!

Dziękujemy Państwu za zakup produktu Gorenje. Prosimy, aby dokładnie zapoznali się Państwo z instrukcją obsługi i zachowali ją, aby w przyszłości móc z niej jeszcze w razie potrzeby skorzystać.

Przed pierwszym użyciem

- Czyścić kamień wodą.
- Nigdy nie używać mydła lub detergentu. Kamień jest porowaty i nasiąknie nią.
- Wysuszyć przez noc.
- Umieścić kamień w piekarniku na dolnym ruszcie i ustawić temperaturę piekarnika na 250°C
- Podgrzewać kamień przez jedną do dwóch godzin.
- Wyłączyć piekarnik i odczekać aż znajdujący się w nim kamień ostygnie. Piekarnik jest teraz gotowy do użytku.

Najlepsze praktyki

- Nie smarować kamienia olejem ani nie pozwalać na to, by skapywał na niego nadmiar tłuszczu. Zamiast tego, aby zapobiec przywieraniu do niego żywności, posłużyć się mąką, mąką kukurydzianą lub kaszą manną.
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów włożyć kamień do zimnego piekarnika i podgrzewać go w temperaturze 250°C przez 30 minut do 2 godzin.
- Nigdy nie umieszczać zimnego kamienia w gorącym piekarniku, ponieważ mogłoby to spowodować pęknięcie kamienia.
- Aby położyć pizzę/chleb na kamieniu lub zdjąć ją/go z niego używać łopaty do pizzy. Dla łatwiejszego przenoszenia posypać łopatę mąką, zanim położy się na niej pizzę/chleb.
- Nie piec na kamieniu żywności o dużej zawartości tłuszczu (lub masła) i chronić kamień przed serem. Gdy przywrze on do kamienia, raczej trudno jest go później usunąć.
- Kamień może pozostawać w piekarniku przez cały czas. Jeśli istnieje jednak prawdopodobieństwo, że na kamień wyleje

się coś z górnego ruszta, proszę przykryć kamień folią.

- NIGDY nie czyścić kamienia mydłem.
- Gdy jest to bezpieczne, zeszkobać okruszki/pozostałości żywności z kamienia. Użyć do tego drewnianego, nylonowego lub poliwęglanowego skrobaka do garnków.
- Przebarwienia kamienia po pieczeniu określonych składników nie mają wpływu na smak przy następnym użyciu.
- Nie moczyć kamienia w wodzie przez dłuższy okres czasu. Kamień zachowuje się jak gąbka i pochłania wilgoć. Nadmiar wilgoci utrudnia jego czyszczenie.

Środki ostrożności/uwagi

- Nie dotykać kamienia bezpośrednio po zakończeniu pieczenia. Kamień jest wówczas bardzo gorący.
- Do zdejmowania pizzy/chleba z kamienia używać łopaty do pizzy.
- W czasie użycia barwa kamienia w naturalny sposób ściemnieje. Jest to normalne zjawisko i nie ma potrzeby podejmowania prób oczyszczenia go, tak by odzyskał pierwotny kolor.
- Kamień wytrzymuje temperatury do 1000 stopni Celsjusza i można go używać w zewnętrznym grillu lub piecu kaflowym.
- Po użyciu zabezpieczyć kamień i chronić go przed zabrudzeniem i wilgocią.

GORENJE

Życzy Państwu wiele satysfakcji podczas użytkowania!

Zastrzegamy sobie prawo do zmian!

Děkujeme za zakoupení tohoto produktu společnosti Gorenje. Pečlivě si přečtěte pokyny a uložte je pro budoucí použití.

Před prvním použitím

- Vyčistěte kámen s vodou.
- Nikdy nepoužívejte mýdlo nebo čisticí prostředek. Váš kámen je porézní a nasákl by jej dovnitř.
- Přes noc nechte vyschnout.
- Umístěte kámen do trouby na spodní mřížku a nastavte troubu na teplotu 250 °C.
- Nechte kámen nahřívat po dobu jedné až dvou hodin.
- Vypněte troubu a nechte kámen chladnout uvnitř. Kámen je nyní připraven k použití.

Osvědčené postupy

- Nenanášejte na kámen olej ani nenechte na něj kapat přebytečný tuk. Místo toho použijte mouku, celozrnnou mouku, semolinu, aby se zabránilo přilepení potravin.
- Pro dosažení nejlepších výsledků pečení vkládejte kámen do studené trouby a zahřívejte jej po dobu 30 minut až 2 hodin při teplotě 250 °C.
- Nikdy nedávejte studený kámen do horké trouby, protože by mohl kámen prasknout.
- Na přesouvání pizzy/chleba z kamene a na kámen použijte škrabku. Před použitím škrabky poprašte kámen moukou pro lepší přesouvání pizzy/chleba.
- Nepečte potraviny s vysokým obsahem tuku (nebo s máslem) na kameni a snažte se, aby sýr nepřišel do kontaktu s kamenem. Připálený sýr se poměrně těžko z kamene odstraňuje.
- Kámen můžete nechat v troubě po celou dobu. Nezapomeňte však zakrýt kámen vhodnou fólií na pečení, abyste předešli

kapání z horních částí trouby na povrch kamene.

- Nikdy nepoužívejte na kámen mýdlo.
- Drobky/kousky jídla seškrábněte z kamene až když to bude bezpečné vzhledem k horkému povrchu. Použijte dřevěnou, nylonovou nebo polykarbonátovou škrabku.
- Skvrny z potravin od pečení, které zůstaly na kameni, nemají vliv na jeho další použití.
- Nemáčejte kámen dlouhou dobu ve vodě. Kámen je jako houba a absorbuje vlhkost. Příliš mnoho vlhkosti způsobí jeho déle vysoušení.

Upozornění / komentáře

- Nechytejte kámen ihned po pečení. Kámen je velmi horký.
- Využijte pizza škrabku na seškrábnutí pizzy / chleba z kamene.
- Kámen na pečení bude během používání přirozeně tmavnout. Je to normální a není třeba snažit se vyčistit ho do původní barvy.
- Kámen na pečení odolá teplotě až 1000 stupňů Celsia a může být použit na venkovním grilu nebo v kachlových kamnech.
- Po použití vhodně uskladněte kámen na pečení a chraňte ho před nečistotami a vlhkostí.

GORENJE

Vám přeje hodně radosti při používání tohoto spotřebiče!

Благодарим за покупката на този продукт Gorenje. Молим да прочетете внимателно инструкциите и да ги запазите за бъдещо ползване.

Преди първа употреба

- Почистете каменната плоча с вода.
- Никога не използвайте сапун или почистващ препарат. Вашата каменна плоча е с пореста структура и ще ги попие.
- Оставете я да изсъхне през нощта.
- Поставете каменната плоча във фурната на долната решетка и задайте температура на фурната 250°C.
- Нагривайте каменната плоча един или два часа.
- Изключете фурната и оставете каменната плоча да се охлади вътре. Каменната плоча вече е готова за употреба.

Най-добри практики

- Не нанасяйте олио върху каменната плоча и не позволявайте излишната мазнина да капе върху нея. Вместо това използвайте пшеничено или царевично брашно, или грис, за да предпазите храната от залепване върху нея.
- За най-добри резултати поставете каменната плоча за печене в студена фурна и я загрейте предварително за 30 минути до 2 часа при температура 250 °C.
- Никога не поставяйте студена каменна плоча за печене в гореща фурна, тъй като това може да причини счупването ѝ.
- Използвайте лопата за пица, за да прехвърляте пица/хляб върху/от каменната плоча. Преди да поставите пицата/хляба върху лопатата, използвайте брашно за по-лесно прехвърляне.
- Не печете върху каменната плоча храна с високо съдържание на мазнина (масло) и пазете сиренето далече от нея. Сиренето се отстранява доста трудно, ако е загоряло върху каменната плоча.

- Можете винаги да държите каменната плоча във фурната. Уверете се обаче, че сте покрили каменната плоча с алуминиево фолио, ако има опасност нещо от горната решетка да се излее върху нея.
- НИКОГА не използвайте сапун върху каменната плоча.
- Изстъргвайте трохите/остатъците от каменната плоча, когато е безопасно да го направите. Използвайте дървена, пластмасова или поликарбонатна шпатула за съдове.
- Петната от продуктите, оставащи върху каменната плоча, не променят вкуса при следваща употреба.
- Не киснете каменната плоча във вода продължително време. Каменната плоча е гъба и абсорбира влагата. Твърде много влага ще затрудни изсъхването ѝ.

Внимание/коментари

- Не хващайте каменната плоча веднага след печене. Каменната плоча е много гореща.
- Използвайте лопата за пица, за да отстраните пицата/хляба от каменната плоча.
- Каменната плоча за печене ще потъмнее по естествен път в процеса на ползване. Това е нормално и не е необходимо да се опитвате да върнете първоначалния ѝ цвят.
- Каменната плоча може да издържи температури до 1000 градуса по Целзий и може да се използва с грил на открито или в зидана пещ.
- След ползване приберете каменната плоча за печене и я защитете от замърсяване и влага.

GORENJE

ви пожелава да използвате този уред с
удоволствие!

Дякуємо за придбання цього виробу Gorenje. Уважно прочитайте та збережіть цю інструкцію

Перед першим використанням

- Промийте камінь водою.
- Ніколи не використовуйте мило або миючі засоби.
- Камінь має пористу поверхню та вбере їх.
- Залишіть на ніч, щоб висохнути.
- Помістіть камінь у духовку на нижню решітку й установіть температуру духовки на 250 °С.
- Нагрівайте камінь протягом однієї-двох годин.
- Вимкніть духовку й дайте каменю охолонути всередині.
- Тепер камінь готовий до використання.

Поради щодо використання

- Не змащуйте камінь олією та не давайте надлишку жиру скапувати на нього.
- Натомість посипте камінь мукою, кукурудзяним борошном або манкою, щоб їжа не прилипла до нього.
- Для кращого результату помістіть камінь для випічки в холодну духовку й попередньо нагрівайте його від 30 хвилин до 2 годин при температурі 250 °С.
- Ніколи не кладіть холодний камінь у гарячу духовку, бо він може розламати.
- Використовуйте лопатку для піци, щоб переносити піцу чи хліб на камінь або знімати з нього.
- Перш ніж класти піцу або хліб на лопатку, посипте її мукою, щоб їжа не прилипла.
- Не печіть на камені їжу з високим вмістом жиру (або масла) і не давайте сиру потрапляти на камінь.
- Якщо сир пригорить до каменя, його буде дуже важко видалити.
- Ви можете тримати камінь у духовці.

- Однак обов'язково накривайте його фольгою, якщо щось може капати на нього з верхньої полиці.
- НІКОЛИ не мийте камінь милом.
- Зішкрябайте крихти й залишки їжі з каменю, лише коли це безпечно.
- Використовуйте для цього дерев'яний, нейлоновий або полікарбонатний скребок для кастрюль.
- Плями від інгредієнтів, які залишилися на камені після випікання, не впливають на смак страв під час подальшого використання.
- Не мочіть камінь у воді протягом тривалого періоду часу.
- Камінь має губчасту структуру й вбирає вологу.
- Якщо вологи забагато, камінь буде важко висушити.

Застереження/коментарі

- Нічого не робіть із каменем одразу після випікання.
- Він дуже гарячий.
- Використовуйте лопатку для піци, щоб знімати з каменя піцу або хліб.
- У міру використання камінь для випікання темніє.
- Це нормально, і не потрібно намагатися відчистити його до початкового кольору.
- Камінь для випікання може витримувати температуру до 1000 °С, і його можна використовувати на вуличному грилі або в кахельній печі.
- Після використання зберігайте камінь так, щоб на нього не потрапляли бруд і волога.

**Компанія GORENJE
бажає вам присмного користування цим
приладом!**

Благодарим Вас за выбор изделия Gorenje. Перед использованием изделия внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Перед первым использованием

- Вымойте водой камень для выпечки.
- Не применяйте мыло или моющее средство, поскольку камень пористый.
- Сразу высушите камень.
- Поставьте камень на нижнюю решетку духовки, установите температуру 250°C.
- Нагревайте камень в течение одного-двух часов.
- Выключите духовку, оставьте камень остывать внутри. Камень готов к использованию.

Полезные советы

- Не смазывайте камень для выпечки маслом и не позволяйте, чтобы на него капало много жира. Чтобы готовящееся блюдо не прилипло к камню, используйте муку, кукурузную крупу или манку.
- Перед приготовлением пищи поместите камень в духовку и предварительно нагревайте его от 30 минут до 2 часов при температуре 250°C.
- Не ставьте холодный камень в горячую духовку – он может треснуть.
- Чтобы поместить хлеб или пиццу на камень или снять их с него, используйте пекарскую лопатку, предварительно присыпав ее мукой.
- Не запекайте с большим количеством жира или сливочного масла, избегайте попадания жира на камень. Запекшийся сыр тяжело удалять.
- Камень может постоянно находиться в духовке. Накрывайте камень фольгой,

чтобы на него ничего не пролилось с верхних решеток.

- Ни в коем случае не мойте камень мылом.
- Осторожно удаляйте с камня крошки и остатки пищи. Используйте для этого деревянный, нейлоновый или поликарбонатный скребок для сковороды.
- Пятна, оставшиеся на камне после приготовления какого-либо блюда, не влияют на вкус следующего блюда.
- Не замачивайте камень в воде надолго. Пористый камень впитывает влагу. Избыточное количество влаги затрудняет сушку.

Предупреждения

- Не прикасайтесь к камню сразу после приготовления блюда – он очень горячий.
- Чтобы снять с камня испеченный хлеб или пиццу, используйте пекарскую лопатку.
- С течением времени камень для выпечки темнеет. Это естественный процесс. Нет необходимости пробовать отчистить его до первоначального цвета.
- Камень для выпечки выдерживает температуры до 1000°C. Его можно использовать в гриле под открытым небом или в кафельной печи.
- После использования храните камень так, чтобы на него попадали грязь и влага.



Импортер: ООО «Горенье БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

Gorenje бұйымын таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз. Бұйымды қолданар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысып шығыңыз және оны алдағы уақытта анықтамалық материал ретінде қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Алғаш қолданар алдында

- Пісіруге арналған тасты сумен жуыңыз.
- Сабынды немесе жуу құралын қолданбаңыз, өйткені тас кеуекті.
- Тасты бірден кептіріңіз.
- Тасты духовканың төменгі торына қойып, 250°C температураны орнатыңыз.
- Тасты бір-екі сағат қыздырыңыз.
- Духовканы сөндіріп, тасты ішінде қалдырыңыз. Тас қолдануға дайын.

Пайдалы кеңестер

- Пісіруге арналған тасқа май жақпаңыз және оның үстіне көп майдың ағуына жол бермеңіз. Пісірілетін тағамның тасқа жабыспауы үшін ұнды, жүгері жармасын немесе ұнтақ жарманы қолданыңыз.
- Тағамды дайындар алдында тасты духовкаға салыңыз және оны 30 минуттан 2 сағатқа дейін 250°C температурада қыздырыңыз.
- Салқын тасты ыстық духовкаға салмаңыз - ол жарылып кетуі мүмкін.
- Нанды немесе пиццаны тасқа қою және одан алу үшін алдын ала ұн сөбілген наубайхана қалақшасын қолданыңыз.
- Майды немесе сары майды көп қоспаңыз, майдың тасқа тиюіне жол бермеңіз. Пісіп кеткен ірімшікті кетіру қиын.
- Тас әрқашан духовканың ішінде тұра алады. Тасқа жоғарғы торлардан ешнәрсе ақпауы үшін оны фольгамен жауып қойыңыз.
- Тасты ешқашан сабынмен жумаңыз.
- Тастағы тағам қалдықтары мен ұнтақтарын ақырын тазалаңыз. Ол үшін

табаға арналған ағаш, нейлон немесе поликарбонат қырғышты қолданыңыз.

- Қандай да бір тағамды пісіргеннен кейін таста қалған жақтар келесі тағамның дәміне әсер етпейді.
- Тасты суға ұзақ уақытқа салып қоймаңыз. Кеукті тас ылғалды сіңіріп алады. Ылғал мөлшерінің артық болуы кептіруді қиындатады.

Ескертулер

- Тағамды дайындап болған соң бірден тасқа қолыңызды тигізбеңіз - ол өте ыстық.
- Тастан піскен нанды немесе пиццаны алу үшін наубайхана қалақшасын қолданыңыз.
- Уақыт өткен сайын пісіруге арналған тас қараяды. Бұл табиғи процесс. Оны бастапқы түсіне дейін тазалау қажет емес.
- Пісіруге арналған тас 1000°C дейінгі температураға шыдайды. Оны ашық аспан астындағы грильде немесе кафель пеште қолдануға болады.
- Қолданып болған соң тасты лас пен ылғал тимейтіндей етіп сақтаңыз.

Импорттаушы: «Горень БТ» ЖШҚ
19180, Мәскеу, Якиманская жағ., 4-үй, 1-құр.



kiitämme sinua siitä, että ostit tämän Gorenje-tuotteen. Lue ohjeet huolellisesti ja säästä ne tulevaa tarvetta varten.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Puhdista paistokivesi vedellä.
- Älä milloinkaan käytä saippuaa tai pesuainetta. Kivi on huokoinen ja pesuaine imeytyisi sen sisään.
- Anna kuivua yön yli.
- Laita kivi uunin alaritilälle ja säädä uunin lämpötilaksi 250 °C.
- Lämmitä kiveä uunissa yksi tai kaksi tuntia.
- Sammuta uuni ja anna kiven jäähtyä sen sisällä. Kivi on nyt käyttövalmis.

Parhaat käytännöt

- Älä levitä kiveen öljyä tai anna sen päälle valua suurempia määriä rasvaa. Käytä sen sijaan jauhoja, maissijauhetta tai mannaryynejä estääksesi ruokaa tarttumasta kiinni kiveen.
- Parhaat tulokset saat laittamalla paistokiven kylmään uuniin ja esikuumentamalla sitä 30 minuutista kahteen tuntiin 250 °C:n lämpötilassa.
- Älä milloinkaan laita kylmää paistokiveä kuumaan uuniin, koska kivi saattaisi rikkoutua.
- Käytä pizzalastaa pizzan/leivän siirtämiseksi kivelle / poistamiseksi sen päältä. Ennen kuin laitat pizzan/leivän lastalle, käytä jauhoja siirtämisen helpottamiseksi.
- Älä paista kivellä ruokaa, jonka rasvapitoisuus (tai voipitoisuus) on korkea, äläkä päästä kivelle juustoa. Juusto on melko vaikea poistaa kivistä, kun se on palanut siihen kiinni.
- Voit antaa kiven olla aina uunissa. Peitä se kuitenkin foliolla, jos on olemassa mahdollisuus, että ylemmiltä tasoilta tippuu jotain sen päälle.

- Älä MILLOINKAAN käytä saippuaa kiven puhdistamiseen.
- Raaputa muruset/liika pois kiven pinnalta, kun tämä on turvallista. Käytä puusta, nailonista tai polykarbonaatista valmistettua kaavinta.
- Jos kiveen jää tahroja ruoka-aineista paistamisen jälkeen, tällä ei ole vaikutusta makuun seuraavalla käyttökerralla.
- Älä liota kiveä pitkiä aikoja vedessä. Kivi on huokoinen ja imee kosteutta. Jos kivessä on liikaa kosteutta, se ei kuivu hyvin.

Varotoimenpiteet/huomautukset

- Älä käsittele paistokiveä välittömästi paistamisen jälkeen. Kivi on erittäin kuuma.
- Käytä pizzalastaa pizzan/leivän poistamiseksi kiveltä.
- Paistokivi tummenee käytön aikana. Tämä on normaalia, eikä sitä tarvitse yrittää puhdistaa entisen väriseksi.
- Paistokivi kestää jopa 1000 Celsius-asteen lämpötilan, ja sitä voidaan käyttää ulkogrillissä tai kiviunissa.
- Laita paistokivi säilytykseen käytön jälkeen ja suoja se lialta ja kosteudelta.

GORENJE

toivottaa miellyttäviä hetkiä laitteen parissa!

Pidätämme oikeuden muutoksiin!

**Tillykke med dit nye produkt fra Gorenje.
Læs brugsanvisningen grundigt, og gem den til eventuel senere brug.**

Før første brug

- Rengør stenen med vand.
- Brug aldrig sæbe eller opvaskemiddel! Stenen er porøs og kan suge det op.
- Lad den tørre natten over.
- Sæt risten på nederste rille i ovnen, anbring stenen på risten, og tænd ovnen på 250 °C.
- Lad stenen varme op i 1-2 timer.
- Sluk for ovnen, og lad stenen køle af i ovnen. Stenen er nu klar til brug.

Gode råd

- Smør ikke olie på stenen, og lad ikke fedt dryppe ned på den. Brug i stedet mel eller majsmeel for at forhindre, at maden hænger fast på stenen.
- Du opnår de bedste resultater ved at lægge stenen i en kold ovn og forvarme ovnen i ½-2 timer til 250 °C.
- Læg aldrig en kold sten ind i en varm ovn, da det kan få stenen til at sprænge.
- Brug en pizzaspade til at flytte pizzaen/brødet til/fra stenen. Husk at putte lidt mel på pizzaspaden først, så pizzaen/brødet nemmere glider af.
- Bag ikke mad med højt fedtindhold (eller smør) på stenen, og sørg for, at der ikke drypper ost ned på stenen. Hvis osten brænder sig fast på stenen, er det svært at få stenen ren igen.
- Stenen kan være i ovnen altid. Husk dog altid at dække stenen med stanniol, hvis der er risiko for, at der kan dryppe noget ned på den.
- Brug ALDRIG sæbe på stenen.
- Skrab krummer og fastbrændt mad af stenen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

Brug en skraber af træ, nylon eller polycarbonat.

- Pletter af ingredienser, som forbliver på stenen efter brug og rengøring, påvirker ikke smagen, når du bruger stenen næste gang.
- Lad ikke stenen ligge i vand i længere tid ad gangen. Stenen er som en svamp, og den absorberer fugt. Hvis den bliver for fugtig, får den svært ved at tørre helt.

Advarsler og kommentarer

- Håndtér ikke stenen umiddelbart efter brug. Stenen er meget varm.
- Brug en pizzaspade til at fjerne pizzaen eller brødet fra stenen.
- Stenen bliver naturligt mørkere, når den bruges. Det er helt normalt, og det er ikke nødvendigt at prøve at få den originale farve frem igen.
- Stenen kan tåle temperaturer på op til 1.000 °C og kan også bruges i en udendørs grill eller i en stenovn.
- Beskyt stenen mod snavs og fugt, når den opbevares.

GORENJE

ønsker dig rigtig god fornøjelse med produktet!

Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer!

Takk for at du har kjøpt dette Gorenje-produktet. Les gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den for senere bruk.

Før første gangs bruk

- Rengjør steinen med vann.
- Bruk aldri såpe eller vaskemiddel. Steinen er porøs og det vil trekke inn i den.
- La tørke over natten.
- Plasser steinen i ovnen på nederste rist, og still inn temperaturen på 250 °C.
- Varm opp steinen i to timer.
- Slå av ovnen og la steinen avkjøles inni den. Steinen er nå klar til bruk.

Best praksis

- Ikke smør olje på steinen, eller la det dryppe overskuddsfett ned på den. Bruk i stedet mel, grovmel eller semule for å hindre at maten henge seg fast.
- Du får best resultat ved å sette bakesteinen inn i kald ovn og forvarme den i 30 minutter til 2 timer ved 250 °C.
- Legg aldri en kald bakestein inn i en varm ovn, for dette kan få steinen til å bryte.
- Bruk en pizzaspade til å legge pizza/brød på steinen og fjerne pizza/brød fra steinen. Dryss mel på pizzaspaden slik at pizzaen/brødet ikke setter seg fast under overflyttingen.
- Ikke stek mat med høyt innhold av fett (eller smør) på steinen, og hold ost unna steinen. Ost er nokså vanskelig å fjerne hvis den brenner seg fast på steinen.
- Du kan la steinen ligge i ovnen hele tiden. Men husk å dekke steinen med folie hvis det er fare for søl fra mat som høyere opp i ovnen.
- Bruk **ALDRI** såpe på steinen.

- Skrap smuler/avfall av steinen når det er trygt å gjøre dette. Bruk en gryteskrape av tre, nylon eller polykarbonat.
- Flekker med ingredienser som er igjen på steinen etter steking, påvirker ikke smaken neste gang steinen brukes.
- Ikke legg steinen i vann over lengre tid. Steinen er en svamp og absorberer fuktighet. Ved for mye fuktighet er det vanskelig å tørke den.

Advarsler/kommentarer

- Ikke håndter bakesteinen rett etter steking. Steinen er svært varm.
- Bruk en pizzaspade til å fjerne pizza/brød fra steinen.
- Bakesteinen vil naturlig mørkne under bruk. Dette er normalt, og det er ingen grunn til å prøve å vaske steinen for å få tilbake den opprinnelige fargen.
- Bakesteinen tåler temperaturer inntil 1000 grader celsius og kan brukes i en utendørs grill eller i en keramikkovn.
- Etter bruk lagrer du bakesteinen og beskytter den mot skitt og fuktighet.

GORENJE
ønsker deg lykke til med bruken av dette produktet!

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer!

Tack för att du valt denna produkt från Gorenje. Läs bruksanvisningen noga och spara den för framtida bruk.

Före första användningen

- Rengör stenen med vatten.
- Använd aldrig tvål eller rengöringsmedel. Stenen är porös och suger åt sig.
- Låt torka över natten.
- Lägg in stenen på nedersta gallret i ugnen och sätt ugnen på 250 °C.
- Värm upp stenen i en till två timmar.
- Stäng av ugnen och låt stenen svalna inne i ugnen. Stenen är nu klar för användning.

Skötselråd

- Applicera inte olja på stenen och låt inte överflödigt fett droppa på den. Använd istället mjöl, majs mjöl eller semolina för att förhindra att maten fastnar i den.
- För bästa resultat, sätt stenen i en kall ugn och förvärm den i mellan 30 minuter och 2 timmar vid 250 °C.
- Sätt aldrig in en kall sten i en varm ugn eftersom den då kan spricka.
- Använd en pizzaspade för att ta av pizza/bröd från stenen. Innan du sätter pizza/bröd på spaden, lägg på mjöl för att överföringen ska bli lättare.
- Tillag inte mat med högt fettinnehåll på stenen och se till att det inte kommer ost på den. Ost är svårt att ta bort om det bränner fast på stenen.
- Du kan förvara stenen i ugnen. Se bara till att täcka stenen med aluminiumfolie om det finns risk för att något droppar ner på den.
- Använd ALDRIG tvål på stenen.
- Skrapa smulor/rester från stenen när den är tillräckligt sval. Använd en skrapa i trä eller plast.
- Rester som blir kvar på stenen påverkar inte smaken vid nästa användning.

- Sänk inte ner stenen i vatten under en längre tidsperiod. Stenen är en svamp och absorberar fukt. För mycket vätska gör att den blir svår att torka.

Observera/kommentarer

- Ta inte i stenen direkt efter tillagning. Stenen är mycket varm.
- Använd en pizzaspade för att ta av pizza/bröd från stenen.
- Stenen kommer att mörkna vid användning. Detta är helt normalt och du behöver inte försöka rengöra den för att den ska få tillbaka sin ursprungliga färg.
- Stenen tål en temperatur på upp till 1000 grader och kan användas i vanliga grillar och murade grillar.
- Förvara stenen skyddat mot smuts och fukt efter användning.

GORENJE

önskar dig mycket nöje med ditt inköp!

Vi förbehåller oss rätten till ändringar!

