

# ***Constructa***

Gebrauchsanleitung	2
Instruction manual	3
Notice d'utilisation	4
Gebruiksaanwijzing	5
Istruzioni per l'uso	6
Instrucciones de uso	7

CZ1913XO

Backstein

Baking stone

Pierre à pain et à pizzas

Baksteen

Pietra refrattaria

Piedra para hornear

Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.constructa.de](http://www.constructa.de) und Online-Shop: [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr  
erreichbar.

Nur in Deutschland gültig!  
Für Produktinformationen sowie  
Anwendungs- und  
Bedienungsfragen oder unter  
[info@constructa-energy.de](mailto:info@constructa-energy.de)

**ConLine**®  
089 54 020 755

## Wichtige Sicherheitshinweise

### Warnung – Verbrennungsgefahr!

Der Backstein wird sehr heiß. Nehmen Sie ihn immer mit Topflappen oder Topf-Handschuhen aus dem Backofen. Stellen Sie ihn grundsätzlich nur auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.

### Warnung – Verletzungsgefahr!

Der Backstein ist schwer. Nehmen Sie ihn fest mit beiden Händen.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- **Hitzestau:** Legen Sie den Backstein nie direkt auf den Backofenboden. Es kommt zu einem Hitzestau und der Backofen wird beschädigt.
- **Kratzer:** Legen Sie den Backstein nicht auf der Backofentür oder auf einer Glasoberfläche ab. Es können Kratzer entstehen.
- **Risse:** Der Backstein kühlt durch das Auflegen der Speisen stark ab. Wenn Sie z. B. mehrere Pizzen backen, heizen Sie den Backstein nach jeder Pizza wieder für mindestens 10 Minuten auf. Der Backstein kann sonst Risse bekommen.
- **Sprünge:** Lassen Sie den Backstein vor der Reinigung im Backofen abkühlen. Wenn Sie den heißen Backstein in kaltes Wasser geben oder auf einem feuchten Tuch ablegen, kann es zu großen Spannungen im Material kommen. Der Backstein könnte zerspringen.

## Backen mit dem Backstein

Mit dem Backstein gelingen Ihnen selbst gemachtes Brot und Brötchen ganz einfach und sicher. Auch herzhafte Snacks wie Flammkuchen, Quiche und Pizza, frisch oder tiefgekühlt, erhalten einen knusprigen Boden, fast so als wären sie in einem Steinofen gebacken.

Der heiße Backstein überträgt sehr schnell die hohen Temperaturen an das Lebensmittel und so kann sich die typische Gebäckkruste ausbilden. Die Poren an der

Oberfläche schließen sich schnell und das Gebäck bleibt dadurch sehr saftig und locker.

## Backstein aufheizen

### So gehen Sie vor

1. Schieben Sie den Rost in Höhe 2 in den Backofen oder in Höhe 1 in den Kompaktbackofen.
2. Legen Sie den Backstein auf den Rost.
3. Stellen Sie Ober-/Unterhitze ein und die empfohlene Temperatur für Ihr Gebäck.
4. Heizen Sie den Backstein mindestens 30 Minuten lang auf.

## Hinweise zum Backen

Geben Sie das Gebäck mit dem bemehlten Backschieber auf den aufgeheizten Backstein.

Wählen Sie ein Rezept, das mit einem Backstein zubereitet wird und richten Sie sich nach den angegebenen Einstellungen. Die Backzeiten sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität, Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel. Deshalb finden Sie in vielen Rezepten ungefähre (ca.) Angaben oder Zeitbereiche.

Beachten Sie auch die Einstellhinweise in der Gebrauchsanleitung für Ihren Backofen.

Halten Sie sich bei Tiefkühlgerichten an die Herstellerangaben für Ober-/Unterhitze.

Nehmen Sie das fertige Gebäck mit dem Backschieber aus dem Backofen.

### Tipps

- Wenn der Backstein beim Auflegen möglichst heiß ist, wird der Pizzaboden krosser.
- Vermeiden Sie beim Belegen von Flammkuchen oder selbst gemachter Pizza, dass Belagreste den Backstein verschmutzen.

## Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backstein lange schön und funktionsfähig. Beachten Sie bitte folgende Hinweise.

Nehmen Sie den Backstein erst heraus, wenn der Backofen völlig abgekühlt ist.

Verwenden Sie zur Reinigung Spüllauge und ein Schwammtuch, für hartnäckige Verschmutzungen Edelstahl-Spiralen.

Wenn Ihr Backofen mit einer automatischen Selbstreinigung (Pyrolyse) ausgestattet ist, können Sie den Backstein auf einem sauberen Backblech in Höhe 2 mitreinigen. Wählen Sie die stärkste Reinigungsstufe.

Reinigen Sie den Backschieber mit einem weichen Schwammtuch und Spüllauge. Stellen Sie den Schieber zum Trocknen auf.

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.constructa.de](http://www.constructa.de) and in the online shop [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

## Important safety information

### Warning – Risk of burns!

The baking stone becomes very hot. Always use an oven cloth or oven gloves when taking it out of the oven. Only set it down on heat-resistant surfaces.

### Warning – Risk of injury!

The baking stone is heavy. Grip it firmly with both hands.

## Causes of damage

### Caution!

- **Heat accumulation:** Never place the baking stone directly onto the floor of the oven, otherwise heat will accumulate there and damage the oven.
- **Scratches:** Do not place the baking stone onto the oven door or onto glass surfaces as this may scratch the surface.
- **Cracks:** The baking stone cools down rapidly once food is placed onto it. If you are baking more than one pizza for example, reheat the baking stone for at least another 10 minutes after each pizza is baked. Otherwise, the baking stone may become cracked.
- **Shattering:** Leave the baking stone in the oven to cool down before cleaning it. If you place the hot baking stone into cold water or set it down onto a wet cloth, this may cause great stress to the material. The baking stone may shatter as a result.

## Baking with the baking stone

Home-made bread and bread rolls are easy to make using the baking stone, and turn out well every time. Tasty snacks such as tarte flambée, quiche and pizza, both fresh and frozen, will also get a crispy base, almost as if they'd been baked in a brick oven.

The hot baking stone transfers the high temperatures very quickly to the food, allowing the characteristic crispy crust to form. The pores on the surface close up swiftly, so the baked items remain very light and moist on the inside.

## Heating up the baking stone

### Follow the instructions below:

1. Slide the wire rack into the oven at level 2 or into the compact oven at level 1.
2. Place the baking stone onto the wire rack.
3. Set top/bottom heating and the recommended temperature for your food.
4. Heat up the baking stone for at least 30 minutes.

## General instructions for baking

Flour the baking paddle and, once the baking stone has heated up, use the paddle to place the food onto the baking stone.

Choose a recipe that uses a baking stone, and use the specified settings to guide you. The baking times are intended as a guide only. They depend on the quality, quantity and composition of the food. For this reason, many recipes give approximate (approx.) figures or time ranges.

In addition, follow the setting instructions in the instruction manual for your oven.

If cooking frozen foods, follow the manufacturer's instructions with regard to top/bottom heating.

When the food is fully cooked, you can remove it from the oven using the baking paddle.

### Tips

- The pizza base will become crispier if the baking stone is as hot as possible when the pizza is placed onto it.
- When putting toppings on a tarte flambée or home-made pizza, try to ensure that the topping does not spill over onto the baking stone and spoil the surface.

## Cleaning

With good care and cleaning, your baking stone will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. Please note the following:

Only take the baking stone out once the oven has cooled down fully.

To clean the baking stone, use hot soapy water and a sponge cloth; use a stainless steel scourer to remove stubborn dirt.

If your oven features an automatic self-cleaning function (pyrolytic self-cleaning), you can clean the baking stone at the same time as the cooking compartment by putting it on a clean baking tray at level 2. Select the highest cleaning setting.

Clean the baking paddle with a soft sponge cloth and hot soapy water. Stand up the paddle to allow it to dry.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :

[www.constructa.de](http://www.constructa.de) et la boutique en ligne : [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

## Précautions de sécurité importantes

### Mise en garde – Risque de brûlure !

La pierre à pain et à pizzas est très chaude. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour la sortir du four. Posez-la uniquement sur une surface résistante à la chaleur.

### Mise en garde – Risque de blessures !

La pierre à pain et à pizzas est lourde. Saisissez-la fermement à deux mains.

## Causes de dommages

### Attention !

- **Accumulation de chaleur** : Ne placez jamais la pierre à pain et à pizzas directement sur la sole du four. L'accumulation de chaleur risque d'endommager le four.
- **Rayures** : Ne déposez pas la pierre à pain et à pizzas sur la porte du four ou sur une surface en verre. Vous risquez de les rayer.
- **Fissures** : La pierre à pain et à pizzas refroidit considérablement lorsque vous y déposez les aliments. Si vous faites p. ex. cuire plusieurs pizzas, faites réchauffer la pierre à pain et à pizzas pendant au moins 10 minutes après chaque pizza. La pierre à pain et à pizzas risque sinon de se fendre.
- **Fêlures** : Laissez refroidir la pierre à pain et à pizzas dans le four avant de la nettoyer. Si vous posez la pierre à pain et à pizzas dans de l'eau froide ou sur un torchon humide, cela peut provoquer de fortes tensions dans le matériau. La pierre à pain et à pizzas risque alors d'éclater.

## Cuisson avec la pierre à pain et à pizzas

Avec la pierre à pain et à pizzas, la réalisation de pain et petits pains faits maison ne pose plus aucun problème. De délicieux snacks tels que tartes flambées, quiches et pizzas, frais ou congelés, auront une pâte croustillante, presque comme s'ils avaient été cuits au four en pierre.

La pierre à pain et à pizzas chaude transmet très rapidement les températures élevées aux aliments et leur offre ainsi l'aspect croustillant typique. Les pores à

la surface se ferment rapidement et les aliments restent ainsi moelleux et fondants.

## Préchauffage de la pierre à pain et à pizzas

### Procédez de la manière suivante

1. Enfournez la grille sur la hauteur 2 dans le four ou sur la hauteur 1 dans le four compact.
2. Posez la pierre à pain et à pizzas sur la grille.
3. Sélectionnez le mode chaleur voûte/sole ainsi que la température recommandée pour vos aliments.
4. Faites chauffer la pierre à pain et à pizzas pendant 30 minutes minimum.

## Remarques relatives à la cuisson

Déposez votre pâte à cuire avec la pelle à enfourner farinée sur la pierre à pain et à pizzas chaude.

Choisissez une recette à réaliser avec une pierre à pain et à pizzas et observez les réglages indiqués. Les temps de cuisson sont des valeurs indicatives. Ils dépendent de la qualité, de la nature et de la quantité des aliments. C'est la raison pour laquelle vous ne trouvez dans de nombreuses recettes que des valeurs approximatives ou des plages de temps.

Consultez également les conseils de réglage fournis dans le mode d'emploi de votre four.

Respectez les instructions du fabricant concernant la chaleur voûte/sole pour les plats surgelés.

Sortez vos aliments cuits du four à l'aide de la pelle à enfourner.

### Conseils

- La pâte à pizza n'en sera que plus croustillante si elle est déposée sur une pierre à pain et à pizzas très chaude.
- Évitez de salir la pierre à pain et à pizzas avec la garniture de vos tartes flambées ou de vos pizzas maison.

## Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre pierre à pain et pizzas, elle gardera son aspect neuf et restera opérationnelle plus longtemps. Veuillez respecter les consignes suivantes.

Ne sortez la pierre à pain et à pizzas que lorsque le four est complètement refroidi. Nettoyez la pierre avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et une lavette éponge. En cas de saletés tenaces, utilisez une spirale à récurer en acier inoxydable.

Si votre four est doté d'une pyrolyse automatique, vous pouvez placer votre pierre à pain et à pizzas sur la hauteur 2 sur une tôle de cuisson propre pour un nettoyage simultané. Sélectionnez la position de nettoyage la plus élevée.

Nettoyez la pelle d'enfournement à l'aide d'une lavette éponge douce et d'eau additionnée de liquide vaisselle. Laissez sécher la pelle debout.

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.constructa.de](http://www.constructa.de) en in de online-shop: [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

## **Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

### **Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!**

De baksteen wordt erg heet. Neem hem daarom altijd met pannelappen of ovenwanten uit de bakoven. Plaats de hete baksteen uitsluitend op een hittebestendig oppervlak.

### **Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

De baksteen is zwaar. Pak hem met beide handen vast.

## **Oorzaken van schade**

### **Attentie!**

- **Warmteophoping:** Leg de baksteen nooit direct op de bodem van de oven. Hierdoor treedt warmteophoping op en wordt de oven beschadigd.
- **Krassen:** Leg de baksteen niet op de deur van de oven of op een glazen oppervlak. Hierdoor kunnen krassen ontstaan.
- **Scheuren:** De baksteen koelt sterk af wanneer u er bakwaren op legt. Bakt u bijv. meerdere pizza's, warm de baksteen dan na elke pizza weer minstens 10 minuten op. Anders kunnen er scheuren in de baksteen ontstaan.
- **Barsten:** Laat de baksteen voor de reiniging afkoelen in de oven. Wanneer u de hete baksteen in koud water legt of op een vochtige doek, kunnen er grote spanningen in het materiaal optreden. Hierdoor kan de baksteen barsten.

## **Bakken met de baksteen**

Met de baksteen kunt u heel eenvoudig en goed zelfgemaakt brood en broodjes maken. Ook hartige snacks, zoals Flammkuchen, quiches en pizza's, vers of diepvries, krijgen een knapperige bodem, alsof u deze in een steenoven hebt gebakken.

De hete baksteen brengt de hoge temperaturen heel snel op het levensmiddel over, waardoor zich de typische bakkorst kan vormen. De poriën van het oppervlak worden snel gesloten en de bakwaren blijven daardoor zeer sappig en luchtig.

## **Baksteen voorverwarmen**

### **Zo gaat u te werk**

1. Schuif het rooster op hoogte 2 in de oven of op hoogte 1 in de compacte oven.
2. Leg de baksteen op het rooster.
3. Stel Boven- en onderwarmte en de aanbevolen temperatuur voor uw bakwaren in.
4. Verwarm de baksteen minstens 30 minuten voor.

### **Aanwijzingen voor het bakken**

Na het voorverwarmen kunt u de bakwaren het beste met de bebloemde bakschep op de verwarmde baksteen leggen.

Kies een recept dat met een baksteen wordt klaargemaakt en neem de opgegeven instellingen als richtlijn. De baktijden zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, aard en hoeveelheid van de levensmiddelen. Daarom vindt u in vele recepten (ca.) opgaven of tijden bij benadering.

Houd u ook aan de instelinstructies uit de gebruiksaanwijzing van uw oven.

Houd u bij diepvriesgerechten aan de instructies voor de boven- en onderwarmte van de fabrikant.

Als de bakwaren gereed zijn, kunt u deze met de bakschep uit de bakoven nemen.

### **Tips**

- De pizzabodem wordt ook krokanter wanneer de baksteen zo heet mogelijk is als u de pizza erop legt.
- Zorg ervoor dat u de baksteen niet vuil maakt wanneer u Flammkuchen of zelfgemaakte pizza's bedekt.

## **Reinigen**

Wanneer de baksteen goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft hij er lang mooi uitzien en goed functioneren. Let op de volgende punten.

Neem de baksteen pas uit de oven wanneer de oven volledig afgekoeld is.

Gebruik voor het schoonmaken zeepsop en een vaatdoekje en voor hardnekkig vuil een pannenspons van roestvrij staal.

Als uw oven met een automatische zelfreinigingsfunctie (pyrolyse) is uitgerust, kunt u de baksteen op een schone bakplaat op hoogte 2 meereinigen. Selecteer de hoogste reinigingsstand.

Reinig de bakschep met een zachte sponsdoek en zeepsop. Plaats de bakschep rechtop om hem te laten drogen.

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.constructa.de](http://www.constructa.de) e l'eShop [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

### **Avviso – Pericolo di scottature!**

La pietra refrattaria diventa molto calda. Per estrarla dal forno utilizzare sempre presine o guanti da forno. Appoggiarla soltanto su una superficie resistente al calore.

### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

La pietra refrattaria è pesante. Afferrarla saldamente con entrambe le mani.

## **Cause dei danni**

### **Attenzione!**

- **Accumulo di calore:** Non posarla mai direttamente sul fondo del forno. Provocherebbe un accumulo di calore, danneggiando il forno.
- **Graffi:** Non posare la pietra refrattaria sullo sportello del forno o su una superficie di vetro. La superficie potrebbe graffiarsi.
- **Crepe:** La pietra refrattaria si raffredda velocemente quando si posano i cibi. Se si desidera preparare ad es. più pizze, riscaldare la pietra refrattaria dopo ogni pizza per almeno 10 minuti. Altrimenti sulla pietra refrattaria potrebbero formarsi delle crepe.
- **Rotture:** Prima di lavare la pietra refrattaria lasciarla sempre raffreddare nel forno. Se si mette la pietra refrattaria calda nell'acqua fredda o su un panno umido, il materiale potrebbe subire grandi sollecitazioni, con il rischio di rompersi.

## **Cottura con la pietra refrattaria**

Con la pietra refrattaria è possibile preparare in maniera semplice e sicura pane e pagnotte. Si possono anche preparare gustosi snack, tarte flambée, quiche e pizze, freschi o surgelati, con un fondo bello croccante, con un risultato pressoché pari a quello di un forno professionale.

La pietra refrattaria trasferisce molto rapidamente le alte temperature agli alimenti, consentendo di formare la tipica crosta. I pori sulla superficie si richiudono molto rapidamente, facendo restare il pane molto morbido.

## **Riscaldamento della pietra refrattaria**

### **Procedere come segue**

1. Inserire la griglia al livello 2 nel forno oppure al livello 1 se il forno è compatto.
2. Posare la pietra refrattaria sulla griglia.
3. Impostare il riscaldamento superiore/inferiore e la temperatura consigliata in base alla ricetta.
4. Riscaldare la pietra refrattaria per almeno 30 minuti.

### **Avvertenze per la cottura al forno**

Disporre gli alimenti sulla pietra refrattaria riscaldata utilizzando la pala infarinata.

Selezionare una ricetta che viene preparata con la pietra refrattaria e seguire le impostazioni indicate. I tempi di cottura riportati sono indicativi. Dipendono dalla qualità, dalle caratteristiche e dalla quantità degli alimenti. Ed è per questo che in molte ricette si trovano indicazioni e tempi approssimativi (ca).

Si prega di osservare anche le indicazioni sulle impostazioni riportate nelle istruzioni per l'uso del forno.

Per i piatti surgelati rispettare le indicazioni del produttore relative al riscaldamento superiore/inferiore.

Togliere il cibo dal forno utilizzando la pala.

### **Consigli**

- Il fondo della pizza diventa croccante se la pietra refrattaria è molto calda quando vi viene posato sopra.
- Durante la farcitura di tarte flambée o pizze fatte in casa evitare che i residui della farcitura sporchino la pietra refrattaria.

## **Pulizia**

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo la pietra refrattaria in buone condizioni. Si prega di fare attenzione alle seguenti avvertenze:

Estrarre la pietra refrattaria soltanto quando il forno è completamente raffreddato.

Per la pulizia utilizzare un detersivo e un panno spugna; per lo sporco ostinato utilizzare invece delle pagliette in acciaio inox.

Se il forno è dotato di funzione di autopulizia automatica (pirolisi), è possibile pulire anche la pietra refrattaria ponendola su una teglia al livello 2. Selezionare il livello di pulizia più alto.

Pulire la pala con un panno di spugna morbido e detersivo. Mettere la pala ad asciugare.

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.constructa](http://www.constructa.com) y también en la tienda online: [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

## Indicaciones de seguridad importantes

### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

La piedra para hornear alcanza altas temperaturas. Por tanto, sacarla siempre del horno con agarradores o manoplas de cocina. Colocarla siempre únicamente sobre una superficie resistente al calor.

### Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

La piedra para hornear es pesada. Agarrarla bien con las dos manos.

## Causas de los daños

### ¡Atención!

- **Acumulación de calor:** No colocar nunca la piedra para hornear directamente sobre el suelo del horno. Se produciría una acumulación de calor que dañaría el horno.
- **Arañazos:** No depositar la piedra para hornear sobre la puerta del horno ni sobre una superficie de vidrio. Se podrían producir arañazos.
- **Grietas:** Al colocar los alimentos sobre la piedra para hornear, esta se enfría mucho. Si, por ejemplo, se desea hornear más de una pizza, volver a calentar la piedra después de cada pizza como mínimo durante 10 minutos. De lo contrario, se podrían producir grietas en la piedra para hornear.
- **Rotura:** Antes de limpiar la piedra para hornear dejar que se enfríe en el horno. Si la piedra para hornear se coloca en agua fría o sobre un paño frío pueden generarse grandes tensiones en el material. La piedra para hornear podría romperse.

## Horneado con piedra

Con la piedra para hornear, podrá hacer sus propios panes y bollos de modo fácil y seguro. Las comidas como tartas flambeadas, quiches o pizzas, frescas o congeladas, tendrán también una base crujiente, casi como si estuvieran horneadas en un horno de piedra.

La piedra para hornear caliente transmite rápidamente las altas temperaturas a los alimentos, permitiendo que se forme la típica corteza crujiente. Los poros de la superficie se cierran con rapidez, de este modo el producto horneado queda esponjoso y sabroso.

## Calentar la piedra para hornear

### Se procede de la siguiente manera:

1. Introducir la parrilla en la altura 2 del horno o en la altura 1 del horno compacto.
2. Colocar la piedra para hornear sobre la parrilla.
3. Ajustar el calor superior/inferior y la temperatura recomendada para el producto que se vaya a hornear.
4. Calentar la piedra para hornear como mínimo 30 minutos.

## Consejos para hornear

Colocar el producto que se vaya a hornear sobre la piedra calentada, con la pala de enhornar enharinada.

Escoger una receta que se cocine con una piedra para hornear y seguir las instrucciones. Los tiempos de horneado son orientativos. Vienen determinados por la calidad, la composición y la cantidad de los alimentos. Por tanto, en muchas recetas se indican tiempos aproximados (aprox.) o intervalos de tiempo.

Tener en cuenta las indicaciones de ajuste en las instrucciones de uso del horno.

Para preparar alimentos congelados, seguir las instrucciones del fabricante para el calor superior/inferior.

Cuando el producto horneado esté listo, sacarlo del horno con la pala de enhornar.

### Consejos

- La base de la pizza queda mejor hecha cuando la piedra para hornear está lo más caliente posible.
- Al disponer sobre la masa los ingredientes de la cobertura de tartas flambeadas o pizzas hechas en casa, evitar que los restos ensucien la piedra para hornear.



## Limpieza

La piedra para hornear mantendrá durante mucho tiempo su aspecto y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Tenga en cuenta los consejos y advertencias que se detallan a continuación.

Sacar la piedra para hornear del horno solo cuando el horno esté completamente frío.

Para la limpieza, se debe utilizar agua con un poco de jabón y una bayeta. Si hay suciedad pegada, se puede emplear también un estropajo de acero inoxidable.

Si el horno dispone de una función de autolimpieza (pirólisis) automática, la piedra para hornear se puede limpiar sobre una bandeja de horno limpio a la altura 2. Seleccionar el nivel de limpieza más potente.

Limpiar la pala de enhornar con una bayeta suave y agua con un poco de jabón. Poner la pala en posición vertical para limpiarla.



Constructa-Neff Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



9001152347