

az	Vacib təhlükəsizlik qaydaları	mk	Важни безбедносни информации
bg	Важни указания за безопасност	nl	Belangrijke veiligheidsinstructies
cs	Důležité bezpečnostní pokyny	no	Viktige sikkerhetsanvisninger
da	Vigtige sikkerhedshenvisninger	pl	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
de	Wichtige Sicherheitshinweise	pt	Indicações de segurança importantes
el	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	ro	Instrucțiuni de siguranță importante
en	Important safety information	ru	Важные правила техники безопасности
es	Indicaciones de seguridad importantes	sk	Dôležité bezpečnostné upozornenia
et	Tähtsad ohutusjuhised	sl	Pomembni varnostni napotki
fi	Tärkeitä turvallisuuohjeita	sq	Udhëzime të rëndësishme për sigurinë
fr	Consignes de sécurité importantes	sr	Važne napomene za bezbednost
hr	Važne sigurnosne napomene	sv	Viktiga säkerhetsanvisningar
hu	Fontos biztonsági előírások	tr	Önemli güvenlik uyarıları
id	Petunjuk keselamatan penting	uk	Правила техніки безпеки
it	Importanti avvertenze di sicurezza	uz	Muhim xavfsizlik ko‘rsatmalari
ka	მნიშვნელოვანი უსაფრთხოების მითითება	zh	重要安全须知
kk	Маңызды қауіпсіздік туралы мағлұматтар	ar	إرشادات الأمان المهمة
lt	Svarbios saugos nuorodos	fa	توصیه‌های ایمنی مهم
lv	Svarīgi drošības norādījumi	he	הוראות בטיחות חשובות

Xəbərdarlıq – yanma təhlükəsi!Yandırılmış kərpic çox qaynar. Onu sobadan çıxaran zaman hər zaman mətbəx əskisi və ya əlcəkdən istifadə edin. Onu hər zaman yalnız istiyə davamlı səthə qoyun.

Xəbərdarlıq – yaralanma təhlükəsi!Yandırılmış kərpic ağır olur. Onu iki əlinizlə bərk tutun.

Ziyanların səbəbi

Diqqət!

- **İstilik akkumulyasiyası:** Heç zaman yandırılmış kərpicu birbaşa sobanın dibinə qoymayın. Bu, istilik akkumulyasiyası yaradır və soba zədələyə bilər.
- **Cızıqlar:** Yandırılmış kərpic sobanın qapısına və ya şüşə səthə qoymayın. Cızıqlar yarana bilər.
- **Çatlaqlar:** Yandırılmış kərpic yemələri yerləşdirən zaman çox tez soyuyur. Məsələn, bir neçə pizzanı birlikdə bişirirsinizsə, yandırılmış kərpic hər pizzanın hazırlanmasından sonra ən az 10 dəqiqə isidin. Əks halda yandırılmış kərpicdə çatlaqlar əmələ gələ bilər.
- **Parçalanmalar:** yandırılmış kərpicin təmizlənmədən öncə sobada soyumasına imkan verin. Qaynar kərpic soyuq suya və ya nəm parça üzərinə qoysanız, bu, materialda ciddi gərginlik yarada bilər. Yandırılmış kərpic parçalana bilər.

Yandırılmış kərpicin istifadə edilməsi ilə bişirmə

Yandırılmış kərpiclə siz ev çörəyi və ya kökələr bişirə bilərsiniz. Tart flambe, kiş və ya pizza kimi qəlyanaltılar, təzə və ya dondurulmuş halda olduqda belə daş sobada bişirilmiş kimi xırçılıqlı olur. Qaynar yandırılmış kərpic yüksək temperaturu qaba tez keçirir, odur ki, xəmir üzərində qabıq yarana bilər. Səthdə olan dəşiklər tez bağlanır və un məmulatı çox yumşaq qalır.

Yandırılmış kərpicin isidilməsi

Ardıcılıq belə olmalıdır

1. Şəbəkəni sobada 2-ci hündürlüyə, yığıcam sobada isə 1-ci hündürlüyə yerləşdirin.
2. Yandırılmış kərpic şəbəkə üzərinə yerləşdirin.
3. Yuxarı/aşağı temperaturları və xəmiriniz üçün tövsiyə edilən temperaturu qurun.
4. Yandırılmış kərpic ən az 30 dəqiqə isidin.

Bişirmə üzrə məsləhətlər

Xəmiri un səpərək müvafiq kürək üzərində yandırılmış kərpic üzərinə qoyun. Eyni zamanda sobanız üçün istismar bələdçisindəki göstərişlərə əməl edin. Dondurulmuş məhsullar üçün yuxarıdan/aşağıdan isitməklə bağlı istehsalçının təlimatlarına əməl edin. Hazır xəmiri müvafiq kürək vasitəsilə sobadan çıxarın.

Eyhamlar

- Yandırılmış kərpicin yerləşdirilməsi zamanı o, çox qaynar olarsa, pizzanın qabığı daha yanıb qalır.
- Tart flambe və ya ev üsulu pizzanı yerləşdirən zaman kərpic üzərində qalıq qalmasına yol verməyin.

Təmizləmə

Ehtiyatlı qayğı və təmizləmə zamanı yandırılmış kərpic uzun müddət yaxşı və funksional vəziyyətdə qalır. Aşağıdakı göstərişlərə iqqət yetirin.

- Yandırılmış kərpic yalnız soba tamamilə soyuduqda çıxarın.
- Yandırılmış kərpicin təmizlənməsi üçün sabunlu su və süngərvəri parçadan istifadə edin, çətin gedən ləkələri paslanmayan polad süngərlə çıxarın.
- Sobanız avtomatik özünü təmizləmə (piroliza) funksiyası ilə təchiz edilmişdirsə, yandırılmış kərpic 2-cü hündürlükdə təmiz sini üzərində təmizləyə bilərsiniz. Ən güclü təmizləmə səviyyəsini seçin.
- Bişirmə kürəciyini yumşaq süngərlə təmizləyin və müvafiq vasitə ilə yaxalayın. Kürəciyi qurudun.

bg

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Каменната плоча за печене се нагорещява силно. Винаги я изваждайте от фурната с ръкохватки за горещи тенджери или готварски ръкавици. По принцип я оставяйте само върху термоустойчиви повърхности.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

Каменната плоча за печене е тежка. Дръжте я здраво с две ръце.

Причини за повреди

Внимание!

- **Акумулиране на топлина:** Никога не поставяйте каменната плоча за печене непосредствено върху дъното на фурната. Това води до акумулиране на топлина и повреда на фурната.
- **Драскотини:** Не оставяйте каменната плоча за печене върху вратата на фурната или друга стъклена повърхност. В противен случай е възможно надраскване.
- **Пукнатини:** При поставяне на ястията каменната плоча за печене се охлажда силно. Ако например печете няколко пици една след друга, загрейте отново каменната плоча за печене в продължение на минимум 10 минути след всяка пица. В противен случай е възможно напукване на каменната плоча за печене.
- **Пръскане:** Преди почистване оставете каменната плоча за печене да се охлади във фурната. Ако поставите горещата каменна плоча за печене в студена вода или върху влажна кърпа, са възможни силни напрежения в материала. Каменната плоча за печене може да се пръсне.

Печене с каменната плоча за печене

Каменната плоча за печене гарантира съвсем лесно изпичане на домашен хляб и хлебчета. Също пикантни печива като тарт фламбе, киш и пица, прясна или замразена, получават хрупкав блат, почти като изпечени на каменна пещ. Горещата каменна плоча за печене предава бързо топлината на хранителните продукти и така може да се образува типичната коричка на печивото. Порите на повърхността се затварят бързо и така печивото остава особено сочно и пухкаво.

Загряване на каменната плоча за печене

Постъпете както следва

1. Вкарайте скарата на 2-то ниво във фурната или на 1-то ниво в компактна фурна.
2. Поставете каменната плоча за печене върху скарата.
3. Настройте печене отгоре/отдолу и препоръчителната температура за съответното печиво.
4. Загрейте каменната плоча за печене в продължение на минимум 30 минути.

Указания за печене

С набрашнената лопатка поставете печивото върху загрята каменна плоча за печене. Вземете под внимание също указанията за настройка в ръководството за употреба на Вашата фурна.

При замразени ястия вземете под внимание указанията на производителя за печене отгоре/отдолу.

Извадете готовото печиво от фурната посредством лопатката.

Съвети

- Когато каменната плоча за печене е загрята при поставянето на пицата, се получава по-хрупкав блат.
- Избягвайте замърсяване на каменната плоча за печене с остатъци от продукти, когато гарнирате тарт фламбе или домашна пица.

Почистване

При старателна поддръжка и почистване външният вид и функционалността на Вашата каменна плоча за печене се запазват за дълго. Моля спазвайте следните указания.

- Извадете каменната плоча за печене едва след като фурната се е охладила изцяло.
- За почистване на каменната плоча за печене използвайте миещ разтвор и швабтук, при упорити замърсявания – абразивни спирали от висококачествена стомана.
- Ако Вашата фурна е оборудвана с функция за автоматично самопочистване (пиролиза), можете да почистите също каменната плоча за печене върху чиста тава за печене на ниво 2. Изберете най-силна степен на почистване.
- Почиствайте лопатката с мек швабтук и миещ разтвор. Оставете лопатката да изсъхне в изправено положение.

CS

Вýстраha – Nebezpečí popálení!

Pečicí kámen se velmi zahřívá. Z trouby ho vyndávejte vždy pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic. Zásadně ho pokládejte pouze na tepelně odolné povrchy.

Вýстраha – Nebezpečí poranění!

Pečicí kámen je těžký. Uchopte ho pevně oběma rukama.

Příčiny poškození

Pozor!

- **Akumulace tepla:** pečicí kámen nikdy neodkládejte přímo na dno trouby. Dojde k akumulaci tepla a poškození pečicí trouby.
- **Škrábance:** pečicí kámen nepokládejte na dvířka trouby nebo na skleněný povrch. Může dojít k poškrábání.
- **Trhliny:** pečicí kámen se při umístění potravin silně ochlazuje. Pokud chcete péct např. větší počet pizzy, pečicí kámen po každé pizze opět zahřejte po dobu nejméně 10 minut. Na pečicím kamenu jinak mohou vzniknout trhliny.
- **Praskliny:** před čištěním nechte pečicí kámen vychladnout v troubě. Pokud horký pečicí kámen umístíte do studené vody nebo ho odložíte na vlhký hadr, může v materiálu vzniknout příliš velké napětí. Pečicí kámen by mohl puknout.

Pečení s pečicím kamenem

Při použití pečicího kamene snadno a bezpečně upečete vlastní chléb a housky. Také pikantní občerstvení jako např. alsaský cibulový koláč, quiche a pizza (čerstvé nebo mražené) budou pěkně křupavé, skoro tak, jako by byly upečené v kamenné peci. Horký pečicí kámen velmi rychle přenáší vysoké teploty na potraviny a díky tomu se na pečivu může vytvořit typická kůrka. Póry na povrchu se rychle uzavřou a pečivo tak zůstane velmi šťavnaté a kypré.

Nahřátí pečicího kamene

Postupujte následovně

1. Vsuňte rošt do pečicí trouby ve výšce 2 nebo do výšky 1 u kompaktní pečicí trouby.
2. Na rošt položte pečicí kámen.
3. Nastavte horní/dolní ohřev a teplotu doporučenou pro vaše pečivo.
4. Pečicí kámen nechte nahřát po dobu nejméně 30 minut.

Pokyny k pečení

Pečivo umístěte pomocí pomoučené lopatky na pečení na zahřátý pečicí kámen.

Dodržujte také pokyny pro nastavení uvedené v provozním návodu vaší pečicí trouby.

Při přípravě mražených pokrmů dodržujte údaje výrobce pro horní/dolní ohřev.

Hotové pečivo vyjměte z trouby pomocí lopatky na pečení.

Rady

- Je-li pečicí kámen pokud možno horký, pizza bude křupavější.
- Při přípravě alsaského cibulového koláče nebo domácí pizzy zabraňte tomu, aby zbytky povrchové vrstvy znečistily pečicí kámen.

Čištění

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane pečicí kámen dlouho pěkný a funkční. Dodržujte níže uvedené pokyny.

- Pečicí kámen vyjměte z trouby až po ochlazení pečicí trouby.
- Při čištění pečicího kamene používejte mycí roztok a houbový hadřík, na silné nečistoty spirály z ušlechtilé oceli.
- Pokud je vaše pečicí trouba vybavena automatickým vlastnímčištěním (pyrolýza), můžete pečicí kámen nechat vyčistit společně s troubou na čistém plechu ve výšce 2. Zvolte nejsilnější stupeň čištění.
- Lopatku na pečení vyčistěte měkkým houbovým hadříkem a mycím roztokem. Při sušení lopatku postavte.

da

Advarsel – Fare for forbrænding!

Bagestenen bliver meget varm. Brug altid grydelapper eller grillhandske, når du tager den ud af ovnen. Anbring den altid kun på varmebestandige overflader.

Advarsel – Fare for at komme til skade!

Bagestenen er tung. Tag den med begge hænder.

Årsager til skader

OBS!

- **Varmeophobning:** Læg aldrig bagestenen direkte i bunden af ovnen. Der opstår varmeophobning, og ovnen beskadiges.
- **Ridser:** Læg aldrig bagestenen på ovnens låg eller på en glasoverflade. Det kan medføre ridser.
- **Revner:** Bagestenen køles meget, når madvarerne lægges på. Hvis du eksempelvis vil tilberede flere pizzaer, skal bagestenen opvarmes igen i mindst 10 minutter efter hver pizza. Ellers kan bagestenen få revner.
- **Sprængninger:** Lad bagestenen afkøle i ovnen før rengøring. Hvis den varme bagesten kommer i koldt vand eller lægges på en fugtig klud, kan det medføre store spændinger i materialet. Bagestenen kan splintre.

Bagning med bagesten

Med bagestenen lykkes hjemmelavet brød og boller nemt og sikkert. Også lækre snacks som flammkuchen, tærter og pizza, frisk eller dybfrosne, får en sprød bund, næsten ligesom hvis de var bagt i en stenovn.

Den varme bagesten overfører meget hurtigt de høje temperaturer til madvarerne, og den typiske bageskorpe kan dermed dannes. Porrerne i overfladen lukker sig hurtigt, og bagværket forbliver dermed meget saftigt og luftigt.

Opvarmning af bagesten

Fremgangsmåde

1. Skub risten ind i ovnen på rille 2 eller rille 1 ved en kompakt ovn.
2. Læg bagestenen på risten.
3. Indstil over-/undervarme og den anbefalede temperatur for bagværket.
4. Opvarm bagestenen i mindst 30 minutter.

Henvisninger om bagning

Anbring bagværket på den opvarmede bagesten med bagespaden drysset med lidt mel.

Overhold også indstillingshenvisningerne i ovnens brugsanvisning.

Overhold producentens angivelser om over-/undervarme ved dybfrosne retter.

Tag det færdig bagværk ud af ovnen med bagespaden.

Tips

- Hvis bagestenen helst er varm, når pizzaen lægges på, bliver bunden mere sprød.
- Undgå, at der kommer rester på bagestenen, når du skal pynte en flammkuchen eller lægge tilbehør på en hjemmelavet pizza.

Rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan bagestenen bevare smuk og funktionsdygtig i lang tid. Overhold følgende anvisninger.

- Tag først bagestenen ud, når ovnen er helt afkølet.
- Brug opvaskevand og en svamp til at rengøre bagestenen, ved hårdnakket snavs bruges en grydesvamp i rustfrit stål.
- Hvis ovnen har automatisk selvrensning (pyrolyse), kan bagestenen rengøres på en ren bageplade i rille 2. Vælg det kraftigste rengøringstrin.
- Rengør bagespaden med en blød svamp og opvaskevand. Stil spaden opret til tørring.

de

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 hitzebeständigen Oberflächen 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.

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/865134241300011313>