

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	31	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	32
Общие предупреждения по технике безопасности	31	Предварительные операции	32
Руководство по эксплуатации	31	Расположение пекарского камня	32
Ответственность производителя	31	Приготовление с использованием пекарского камня	33
Утилизация	31	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	33
Как читать руководство по эксплуатации	32	Общие рекомендации по чистке	33
ОПИСАНИЕ	32		
Пекарский камень	32		

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного аксессуара. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие предупреждения по технике безопасности

- Пекарский камень останется горячим в течение долгого времени после окончания приготовления пищи. Обращайтесь с пекарским камнем, соблюдая соответствующие меры предосторожности.
- Перед чисткой пекарского камня дождитесь его полного остывания.
- Не используйте пекарский камень с иными целями, кроме описанных в инструкции. Не устанавливайте пекарский камень на газовых варочных панелях, поверхностях из стеклокерамики или в духовках, не предусматривающих его использование.
- Не используйте пекарский камень в газовых духовках.
- Не используйте пекарский камень для приготовления с микроволнами и/или с функциями пара.

Руководство по эксплуатации

- Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью аксессуара. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.
- Перед началом использования аксессуара внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования аксессуара;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности аксессуара.

Утилизация



Согласно европейской директиве WEEE (2012/19/UE) об отходах электрического и электронного

оборудования этот аксессуар должен быть утилизирован отдельно от других отходов по окончании своего жизненного цикла.

В данном аксессуаре нет веществ в количестве, которое может считаться опасным для здоровья или окружающей среды в соответствии с действующими европейскими директивами.

Мы хотим подчеркнуть, что для упаковки аксессуара используются не загрязняющие материалы с возможностью повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



**Пластиковые упаковки
Опасность удушья**

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.

Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:



Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Пекарский камень

Идеальный аксессуар для приготовления мучных изделий (пиццы, хлеба, фокаччи и

т. д.), который также может использоваться для приготовления более деликатных блюд, например, печенья.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

- Снимите имеющиеся этикетки и защитные пленки с аксессуара.
- Вымойте пекарский камень в теплой воде, используя неабразивные губки.
- Полностью высушите пекарский камень перед началом его использования.

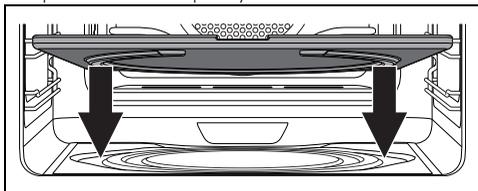
Расположение пекарского камня

Для духовок с круглыми элементами на дне



На дне рабочей камеры расположены фасонные элементы. Элементы с наибольшим диаметром указывают место для установки пекарского камня.

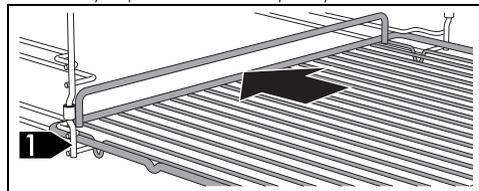
1. Откройте дверцу.
2. Поместите пекарский камень на дно рабочей камеры духовки.



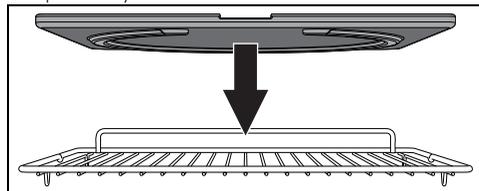
3. Закройте дверцу.

Для духовок с гладким дном

1. Откройте дверцу.
2. Вставьте решетку на первый уровень снизу в рабочей камере духовки.



3. Поместите пекарский камень на решетку.



4. Закройте дверцу.

Приготовление с использованием пекарского камня



Если Вы хотите приправить пиццу маслом, рекомендуем делать это после вынимания из духовки, чтобы избежать возникновения пятен, которые могут испортить эстетический вид и эксплуатационные характеристики пекарского камня.



Чтобы ознакомиться с рецептами, созданными для различных категорий продуктов, и получить дополнительную информацию с советами по приготовлению, рекомендуется посетить специальную страницу на веб-сайте www.smeg.com, доступную через QR-код на флаере, поставляемом с продуктом.

- Перед использованием освободите рабочую камеру духовки от всех принадлежностей, которые не требуются для приготовления пищи.



Всегда следуйте инструкциям, содержащимся в руководстве к прибору.



Скорость приготовления разных блюд зависит от используемых в них ингредиентов, а также личных вкусов повара.

Для изделий с функцией STONE (КАМЕНЬ)

- Выберите функцию STONE (следуйте инструкциям из руководства пользователя).

Для изделий без функции STONE (КАМЕНЬ)

1. Разогрейте духовку с функцией  или , предварительно поместив в нее пекарский камень.
2. Установите термостат на максимальную температуру.
3. Когда лампочка термостата погаснет, загрузите блюдо в духовку.
4. Готовьте в течение 3-4 минут.
5. По окончании приготовления выньте пиццу (лепешки, бутерброды и пр.) из рабочей камеры духовки.

RU

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Общие рекомендации по чистке

- Используйте теплую воду и мягкие, не абразивные губки.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Не использовать агрессивные чистящие средства.
- Перед следующим использованием пекарского камня дождитесь его полного высыхания (приблизительно 1 час).



В ходе эксплуатации может появиться некоторое потемнение поверхности пекарского камня, которое никак не влияет на его эффективность.

