

SQ	Aksesorët Furrë	2
BG	Акcesoари Фурна	5
CA	Accessoris Forn	8
ZH	配件 烤箱	11
HR	Dodatni pribor Pećnica	14
CS	Příslušenství Trouba	17
DA	Tilbehør Ovn	20
NL	Accessoires Oven	23
EN	Accessories Oven	26
ET	Tarvikud Ahi	29
FI	Varusteet Uuni	32
FR	Accessoires Four	35
KA	აქსესუარები ღუმელი	38
DE	Zubehörteile Backofen	43
EL	Εξαρτήματα Φούρνος	46
HU	Tartozékok Sütő	49
IS	Fylgihlutir Ofn	52
IT	Accessori Forno	55
KK	Керек-жарақтар Тұмшанеш	58
LV	Piederumi Cereškrāsns	61
LT	Priedai Orkaitė	64
MK	Додатоци Печка	67
NO	Tilbehør Ovn	70
PL	Aksesoria Piekarnik	73
PT	Acessórios Forno	76
RO	Accesorii Cuptor	79
RU	Аксессуары Духовой шкаф	82
SR	Прибор Пећница	86
SK	Příslušenstvo Rúra	89
SL	Priporočki Pečica	92
ES	Accesorios Horno	95
SV	Tillbehör Inbygggnadsugn	98
TR	Aksesuarlar Fırın	101
UK	Аксессуары Духова шафа	104
AR		الملحقات الفرن 109
HE		אביזרים תנור 112

1. AKSESORËT E FURRËS

⚠ PARALAJMËRIM!

Përdorni vetëm aksesore që jepen me pajisjen tuaj ose të rekomanduara nga prodhuesi. Mund të zgjidhni nga një gamë e gjerë aksesorësh të disponueshëm.

Për disa lloje pajisjesh (furrë e kombinuar me avull ose me mikrovalë), është e rëndësishme të përdorni aksesore të përkushtuar. Disponueshmëria e aksesoreve mund të ndryshojë sipas shtetit. Verifikoni me shpërndarësin tuaj vendor për opsione specifike.

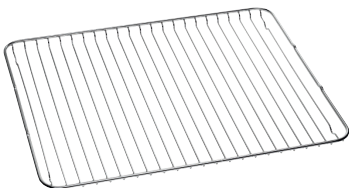
Përpara përdorimit të parë dhe pas çdo përdorimi pastrojini të gjithë aksesoret dhe lërinë të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë.

Sipërfaqja e çngjyrosur nuk ndikon në rendimentin ose funksionueshmërinë e aksesorit.

Disa aksesore ofrohen në variantin Easy2Clean / që nuk ngjitet. Do të thotë se kanë një shtresë që i bën më të lehtë për t'u pastruar. Përdorini për pjekje pa letër pjekjeje. Mos i pastroni aksesoret Easy2Clean / që nuk ngjiten duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë. Përdorini me temperaturën maksimale prej 230°C. Nuk rekomandohet përdorimi i produkteve që përmbajnë sodë ose përbërës të ngjashëm.

Kur përdorni një tavë me vrima, vendosni një tavë për pjekje poshtë për të mbledhur lëngjet që pikojnë, nëse është e nevojshme.

Rafti me rrjetë



Përdorni raftin me rrjetë për tavën me formë për ëmbëlsira, enë që mund të përdoren në furrë, enë për rasto, enë / pjata për gatim.

Nëse rafti me rrjetë ka buzë të pjerrët, pozicionojeni drejt anës së përparme të brendësisë së furrës.

Nëse ka mbishkrim në aksesore, sigurohuni që të jetë me drejtim nga ju.

E disponueshme edhe në variant që nuk ngjitet.

Tava e pjekjes



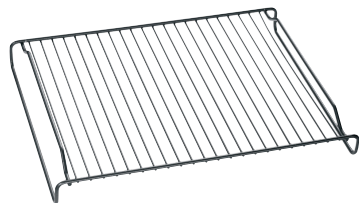
Përdorni tavë për pjekje për ëmbëlsirat e njoma, biskota, bukë, rasto të mëdha, ushqime të ngrira dhe për të mbledhur lëngje që pikojnë, p.sh. yndyrën gjatë pjekjes së ushqimit në raftin me rrjetë.

Nëse tava juaj ka buzë të pjerrët, pozicionojeni drejt anës së pasme të brendësisë së furrës.

Ofrohet edhe në variantin Easy2Clean / që nuk ngjitet.

Tavat për pjekje janë të disponueshme me thellësi të ndryshme. Zgjidhni thellësinë e duhur të tavës sipas ushqimit që dëshironi të gatuar, p.sh. përdorni një enë të thellë shtesë për të bërë një musaka.

Perustia

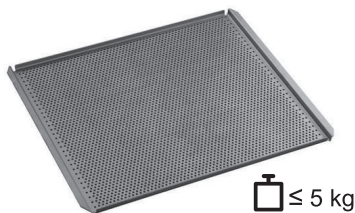


Përdorni perustinë për të pjekur copa të mëdha mishi ose shpezë, për të gatuar në skarë ose për të skuqur sasi të mëdha të ushqimeve të sheshta.

Përdorni perustian vetëm me një tavë të thellë.

E disponueshme edhe në variant që nuk ngjit.

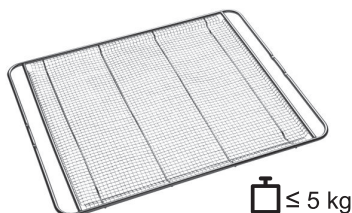
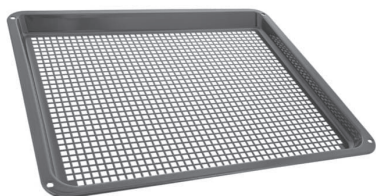
Tavë pastiçerie



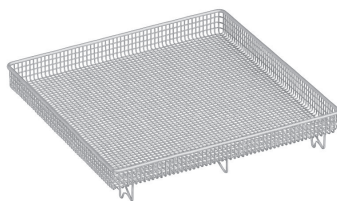
Përdorni tavë pastiçerie për roleta, bukë, bageta, briosh, pica, shtrudel me mollë, biskota dhe artikuj të tjerë brumi. I përshtatshëm edhe për funksionet me avull. Mund t'a përdorni bashkë me tavën për pjekje si një komplet me avull.

E disponueshme edhe në variantin Easy2Clean.

AirFry Basket / Rafti me rrjetë



Për Australinë dhe Zelandën e Re:



Përdorni AirFry koshin / raftin me rrjetë për të skuqur me më pak vaj ushqime të tilla si patate të skuqura, zarzavate dhe krahë pule. Nëse është e mundur, mos përdorni letrën e pjekjes, për të lejuar që nxehtësia të qarkullojë në ushqimin nga poshtë.

Nuk rekomandohet përdorimi i këtij aksesori me funksionet e avullit.

Kompleti i avullit



Përdorni kompletin me avull për gatimin e zarzavateve, peshkut ose gjoksit të pulës, për të konservuar shijen, ngjyrat dhe lëndët ushqyese. Mund të gatuar në avull ushqime të shëndetshme dhe të shijshme në shtëpi.

Disponohen madhësi dhe kombinime të ndryshme, duke përfshirë pjesë të shpuara dhe të pashpuara.

Kompleti i avullit largon ujin e kondensuar nga ushqimi gjatë gatimit me avull.

Kompleti nuk është i përshtatshëm për ushqime që kanë nevojë të zhyten në ujë p.sh. oriz, arapash, makarona. Në raste të

tilla, përdorni vetëm pjesën e poshtme të pashpuar.

Korridorin teleskopik



Përdorni shinat që rrëshqasin për të futur dhe hequr më lehtë tavat dhe raftin me rrjetë. Zgjasni shinat që rrëshqasin në të dyja anët, të djathtën dhe të majtën. Vendoseni tavën ose raftin me rrjetë mbi shinat që rrëshqasin e më pas shtyjini sërish me kujdes brenda furrës.


E disponueshme në variante të ndryshme (p.sh. standard, rezistente ndaj pirolizës).


PizzaExpert



Përdoreni PizzaExpert për të pjekur në shtëpi pica me cilësi restoranti, si dhe bukë, biskota dhe artikuj të tjerë brumi. Tepsia prej gize është projektuar për pjekje në temperatura deri në 340°C, duke siguruar shpërndarje të njëtrajtshme të nxehtësisë dhe rezultate të shkëlqyera. Spatula e picës ka një dorezë të heqshme për ruajtje të përshtatshme.

2. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për ta ricikluar. Ndiqni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale..

1. АКЕСОАРИ ЗА ФУРНА

ВНИМАНИЕ!

Използвайте само аксесоари, доставени с Вашия уред или препоръчани от производителя. Можете да избирате от широка гама от налични аксесоари.

За някои видове уреди (парна или микровълнова комбинирана фурна) е важно да се използват специални аксесоари. Наличността на аксесоарите може да се различава в зависимост от страната.

Консултирайте се с Вашия местен дистрибутор за конкретни опции.

Преди първата употреба и след всяка употреба почиствайте всички аксесоари и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.

Обезцветената повърхност не влияе върху работата или функционалността на аксесоара.

Някои аксесоари се предлагат в Easy2Clean/незалепващ вариант. Това означава, че имат покритие, което ги прави по-лесни за почистване.

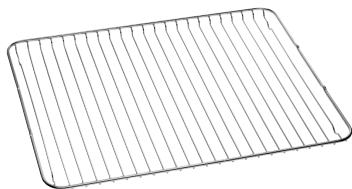
Използвайте ги за печене без хартия за печене. Не почиствайте

Easy2Clean / незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове. Използвайте ги при максимална температура 230°C.

Използването на продукти, съдържащи луга или подобни съставки, не се препоръчва.

Когато използвате тава с отвори, поставяйте под нея тава за печене, за да събирате капещите течности, ако е необходимо.

Скара/рафт



Използвайте скара за форми за кекс, устойчиви на високи температури съдове, съдове за печене, готварски съдове/блюда.

Ако скарата има стъпка, поставете я към предната част на вътрешността на фурната.

Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.

Предлага се и в незалепващ вариант.

Тава за печене



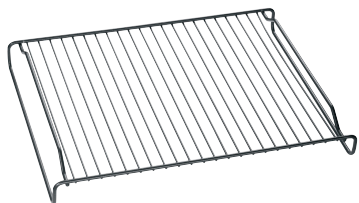
Използвайте тава за печене за влажни кексове, бисквити, хляб, големи печени меса, замразени ястия и за събиране на капещи течности, напр. мазнина при печене на храна на скара.

Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

Предлага се и в Easy2Clean/незалепващ вариант.

Предлагат се тави за печене с различни дълбочини. Изберете подходящата дълбочина на тавата според това, което искате да сготвите, напр. използвайте съд с допълнителна дълбочина, за да направите мусака.

Триножник

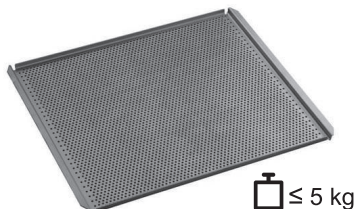


Използвайте триножника за печене на по-големи парчета месо или птиче месо, за печене на грил и запичане на големи количества плоски храни.

Използвайте триножника само с дълбока тава.

Предлага се и в незалепващ вариант.

Тава за печени на сладки изделия

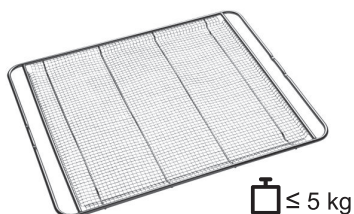
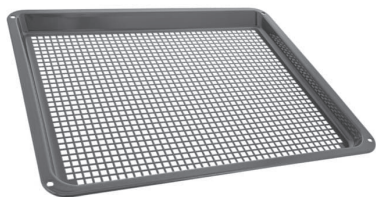


Използвайте тавата за сладкиши за рула, хляб, багети, кроасани, пица, ябълкови щрудели, курабийки и други сладки.

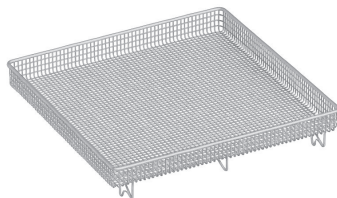
Подходящо и за функции с пара. Можете да го използвате заедно с тава за печене като комплект за готвене на пара.

Предлага се и като Easy2Clean вариант.

AirFry Basket / Скара/рафт



За Австралия и Нова Зеландия:



Използвайте кошницата AirFry / скарата за пържене на храни като картофи, зеленчуци и пилешки крилца с по-малко олио. Ако е възможно, не слагайте хартия за печене, за да позволите на циркулиращата топлина да достига до храната отдолу.

Не се препоръчва използването на този аксесоар с функциите за пара.

Комплект за готвене с пара



Използвайте комплект за готвене на пара за зеленчуци, риба или пилешки гърди, за

да запазите вкуса, цветовете и хранителните вещества. Можете да пригответе на пара здравословни и вкусни ястия у дома.

Предлагат се различни размери и комбинации, включително перфорирани и неперфорирани части.

Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далече от храната по време на готвене на пара.

Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във вода, като напр. ориз, полента, паста. В такива случаи използвайте само неперфорираната долна част.

Телескопични водачи



Използвайте телескопичните водачи, за да поставяте и изваждате тавите и скарата

по-лесно. Разпънете телескопичните водачи от дясната и от лявата страна. Поставете тавата или скарата върху телескопичните водачи и внимателно ги бутнете обратно в уреда.


Предлагат се в различни варианти (напр. стандартни, устойчиви на пиролиза).


PizzaExpert



Използвайте PizzaExpert, за да печете пица у дома сякаш е поръчана от ресторант, както и хляб, бисквитки и други сладкиши. Чугунената тава е предназначена за печене на температура до 340°C, което осигурява равномерно разпределение на топлината и отлични резултати. Кората за печене на пица е с подвижна дръжка за удобно съхранение.

2. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

1. ACCESSORIS DE FORN

⚠ AVÍS!

Feu servir només els accessoris subministrats amb el vostre aparell o recomanats pel fabricant. Podeu triar entre tota mena d'accessoris disponibles. En determinats aparells (forns combi vapor/microones) és important fer servir accessoris específics. La disponibilitat dels accessoris pot variar segons el país. Consulteu amb el vostre distribuïdor local per veure les opcions específiques disponibles.

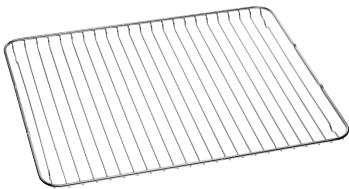
Netegeu els accessoris i deixeu-los eixugar abans del primer ús i després de cada ús. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau.

Si l'accessori té la superfície descolorida, això no afecta el rendiment ni la funcionalitat.

Alguns accessoris estan disponibles en variant Easy2Clean / antiadherent. Això vol dir que tenen un recobriments que els fa més fàcils de netejar. Feu-los servir per cuinar sense paper de forn. No netegeu els accessoris Easy2Clean / antiadherents amb productes de neteja abrasius o amb objectes esmolats. Feu-lo servir a una temperatura màxima de 230°C. No es recomana l'ús de productes amb lleixiu o ingredients similars.

Si feu servir una safata amb forats, poseu-hi una altra safata de forn normal a sota per recollir els degoteigs, si cal.

Graella metàl·lica



Feu servir la graella per a motlles de pastís, plats aptes per a forn o per a estris de rostir al forn.

Si la graella té un esglaó, poseu-la cap a la part davantera de l'interior del forn.

Si hi ha alguna inscripció a l'accessori, assegureu-vos que quedi davant vostre.

Disponible també en variant antiadherent.

Safata de pastisseria



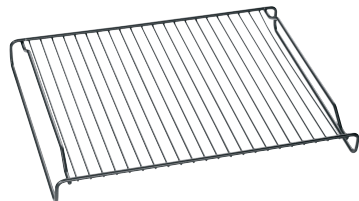
Feu servir una safata de forn per fer pastissos humits, bescuits, pa, rostits grossos, menjars congelats i per recollir els líquids que degoten, per exemple, el greix del rostits fets a la graella.

Si la safata té pendent, poseu-la que quedi mirant cap a la part posterior de l'interior del forn.

Disponible també en Easy2Clean / variant antiadherent.

Podeu triar entre safates de forn estan de diferents profunditats. Trieu una safata amb la profunditat adient al que vulgueu cuinar, per exemple, feu servir una paella més fonda si voleu fer una mussaca.

Trespeus

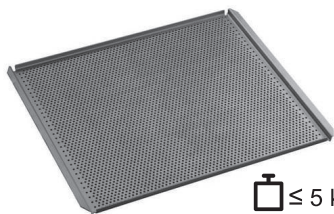



Feu servir un trespeus per rostir peces grans de carn o aviram, i també per fer al grill i torrar aliments plans en molta quantitat.

Feu servir el trespeus només amb safates fondes.

Disponible també en variant antiadherent.

Safata de pastisseria

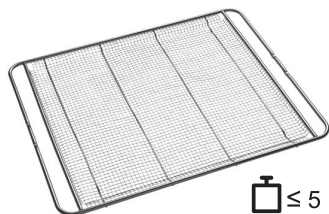
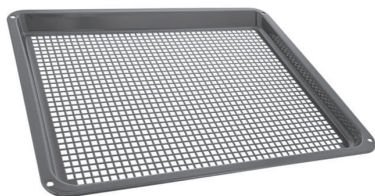



 ≤ 5 kg

Feu servir la safata de pastisseria per a rotllets, pa, baguets, croissants, pizza, strudel de poma, galetes i altres pastissos. Adequat també per a funcions de vapor. Podeu utilitzar-lo junt amb la safata de forn com a kit de vapor.

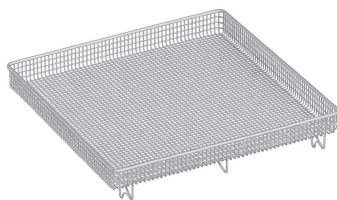
Disponible també en variant Easy2Clean.

AirFry Basket / Graella metàl·lica



 ≤ 5 kg

Per a Austràlia i Nova Zelanda:



Feu servir una cistella AirFry / graella per fregir aliments com ara patates rosses, verdures i ales de pollastre amb menys oli. Si és possible, retireu el paper de forn per permetre que l'escalfor circuli pel menjar des de baix.

No es recomana utilitzar aquest accessori amb funcions de vapor.

Conjunt per a vapor



Utilitzeu vapor per cuinar verdures, peix o pit de pollastre; el vapor preserva millor el sabor, colors i nutrients. Podeu fer menjars saludables i deliciosos a casa cuinant-los al vapor.

Hi ha diferents mides i combinacions disponibles, incloent peces amb o sense forats.

El conjunt per a vapor buida l'aigua condensada del menjar durant la cuina de vapor.

El conjunt no és adequat per als aliments que necessita per remullar a l'aigua, per exemple,

arròs, polenta, pasta. En aquests casos, feu servir només la peça inferior sense forats.

Guies telescòpiques



Feu servir les guies telescòpiques per inserir i treure les safates i les graelles amb més facilitat. Estireu les guies telescòpiques tant a dreta com a esquerra. Poseu la safata o la graella sobre les guies telescòpiques i empenyeu-les cap dins l'aparell amb compte.


Disponible en diferents variants (per exemple, estàndard o resistent a la piròlisi).


PizzaExpert



Feu servir PizzaExpert per coure pizza amb qualitat de restaurant a casa, així com pa, galetes i altres pastes. La safata de ferro colat està dissenyada per coure a temperatures de fins a 340°C, i assegura una distribució uniforme de l'escalfor i uns resultats excel·lents. La pala per a pizza té un mànec desmuntable per a emmagatzemar-la fàcilment.

2. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats

amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

1. 烤箱附件

⚠ 警告!

请仅使用本设备随机配备的附件或制造商推荐的附件。您可以从各种可用的附件中进行选择。

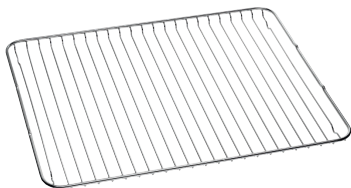
对于某些类型的器具（蒸汽或微波组合烤箱），请务必使用专用附件。附件的可用性可能因国家/地区而异。请咨询您当地经销商以了解具体选项。

初次使用之前和每次使用之后，请清洁所有附件并晾干。仅使用沾有温水和中性清洁剂

的微纤维布。褪色的表面不会影响附件的性能或功能。部分附件有 Easy2Clean / 不粘型号可供选择。这意味着它们具有涂层，因而更易于清洁。将它们用于无需烘烤纸的烘烤。请勿使用研磨性清洁剂或尖锐物体清洁 Easy2Clean / 不粘附件。使用时最高温度为 230°C。不建议使用含有碱液或类似成分的产品。

使用带有孔的托盘时，如有需要，请在下方放置一个烘焙盘以捕捉滴落的液体。

金属烤架



把金属烤架用于蛋糕罐、耐热盘、烤盘、烹饪用具/盘。

如果您的金属烤架有阶梯，请将其朝向烤箱内壁的正面放置。

如果附件上有铭文，请确保它朝向您。

也可用于不粘型号。

烘焙盘



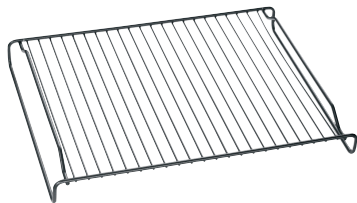
把烘焙盘用于松软蛋糕、饼干、面包、大份的烤肉、冷冻食品以及收集滴下的液体，例如在烤架上烘烤食物时所滴下的油脂。

如果您的托盘具有斜坡，请将其朝向烘烤箱内壁的背面放置。

也可用于 Easy2Clean / 不粘型号。

烘焙盘有不同的深度可供选择。根据需要烹制的食材选择适当的托盘深度，例如使用超深平底锅制作希腊茄盒。

三脚架

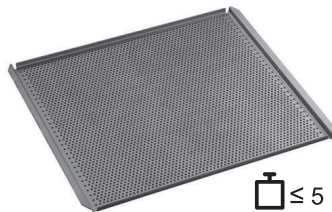


使用三脚架烘烤较大块肉类或家禽，以烧烤并烘烤大量扁平食物。

三脚架只可与深托盘一起使用。

也可用于不粘型号。

法式糕点盘



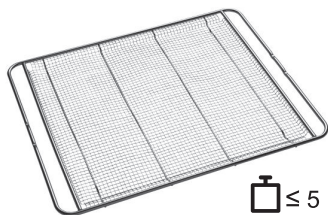
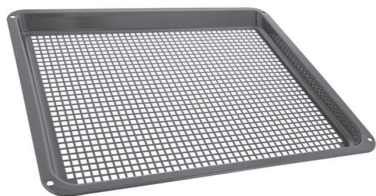
☐ ≤ 5 kg

把糕点盘用于蛋糕卷、面包、法棍面包、牛角面包、披萨、苹果卷饼、饼干和其他糕点。也

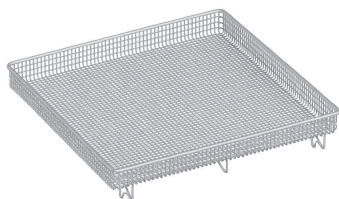
适用于蒸汽功能。您可以将它与烘焙盘一起用作蒸汽套组。

也可用于 Easy2Clean 型号。

AirFry Basket / 金属烤架



澳大利亚和新西兰：



使用 AirFry 篮子/金属烤架来用更少的油煎炸薯条、蔬菜和鸡翅等食物。如有可能，请跳过烘焙纸，以便热量从下方流通到食物上。

不建议将此附件用于蒸汽功能。

蒸汽套件



把蒸汽套件用于烹饪蔬菜、鱼类或鸡胸肉，以保留风味、色泽和营养。您可以在家中蒸煮健康美味的食物。

提供不同的尺寸和组合，包括打孔和无孔零件。

在蒸汽烹饪过程中，蒸汽装置将食物中的冷凝水排出。

该装置不适合用于需要浸没在水中的食品（例如，米饭、玉米粥、意面）。在这种情况下，请仅使用无孔底部零件。

伸缩式滑轨



使用伸缩滑槽可更轻松地将托盘和金属烤架插入和拆卸。将伸缩滑槽延伸至右侧和左侧。将托盘或金属烤架放在伸缩滑槽上，然后将它们小心送入本电器中。

有不同型号（例如，标准、耐热解）可供选择。



PizzaExpert



用 PizzaExpert 在家烘焙出餐厅品质的比萨饼，以及面包、饼干和其他糕点。铸铁托盘设计用于在不超过 340°C 的温度下烘焙，确保热

量分布均匀以及出色的效果。披萨铲配有可拆卸手柄，方便收纳。

2. 环境保护需求

带有标志的回收材料 。请将包装放入相应容器以供回收利用。回收利用废旧电气电子设备，共创美好环境，保护人类健康。请勿将带有标志的设备与生活垃圾一同处理 。请将

产品送至当地回收机构或联系所在地市政办公室。

1. DODACI ZA PEĆNICU

⚠ UPOZORENJE!

Koristite samo dodatke dostavljene uz svoj uređaj koje je preporučio proizvođač ovog uređaja. Možete odabrati iz široke palete dostupnih dodataka.

Za određene vrste uređaja (parna ili mikrovalna kombinirana pećnica), važno je koristiti namjenske dodatke.

Dostupnost dodataka može ovisiti o državi. Određene opcije potražite kod lokalnog distributera.

Prije prve uporabe i nakon svake uporabe očistite sve dodatke i pustite ih da se osuše. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent.

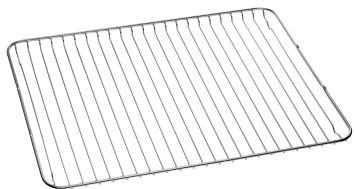
Promjena boje površine ne utječe na rad ili funkcionalnost dodataka.

Neki dodaci dostupni su u izvedbi Easy2Clean / izvedbi protiv lijepljenja. To znači da imaju premaz koji ih čini lakšim za čišćenje. Koristite ih za pečenje bez papira za pečenje.

Ne čistite Easy2Clean / dodatke s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima. Koristite ih s maksimalnom temperaturom od 230 °C. Ne preporučuje se uporaba proizvoda koji sadrže lužinu i slične sastojke.

Kada koristite pekač s rupama, ispod njega postavite pekač za pecivo kako biste uhvatili tekućine koje kapaju po potrebi.

Mreža za pečenje



Za kalupe za kolače, vatrostalne posude, kuhinjski pribor / posuđe koristite mrežu za pečenje.

Ako vaša mreža za pečenje ima udubljenje, postavite ga prema prednjem dijelu unutrašnjosti pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Dostupno i u izvedbi protiv lijepljenja.

Pekač za pecivo



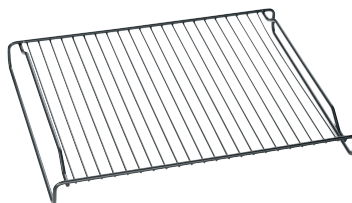
Koristite pekač za pecivo za vlažne kolače, pečena jela, kruh, velike komade pečenog mesa, zamrznute obroke i za prikupljanje tekućine koja kaplje, npr. masnoće prilikom pečenja hrane na mreži za pečenje.

Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Dostupno i u izvedbi Easy2Clean / izvedbi protiv lijepljenja.

Pekači za pecivo dostupni su u različitim dubinama. Odaberite odgovarajuću dubinu pekača u skladu s onim što želite pripremiti, npr. za musaku koristite vrlo duboku pliticu.

Mreža za pečenje na žaru

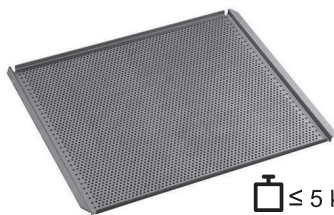



Za pečenje većih komada mesa ili peradi upotrebljavajte mrežu za pečenje na žaru i tostiranje velikih količina plosnatih namirnica.

Mrežu za pečenje na žaru upotrebljavajte samo s dubokim pekačem.

Dostupno i u izvedbi protiv lijepljenja.

Pekač za pecivo/kruh

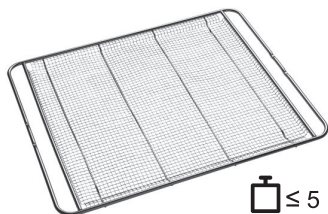
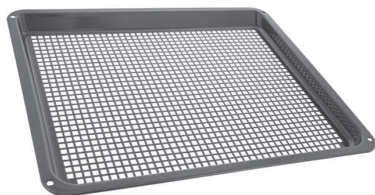



 ≤ 5 kg

Koristite plitku pliticu za pečenje peciva-kiflica, kruha, baguettea, kroasana, pize, štrudle od jabuka, keksa i drugih slastica. Prikladno i za funkcije s parom. Možete je koristiti zajedno s pekačem za pecivo kao kompletom za spremanje na pari.

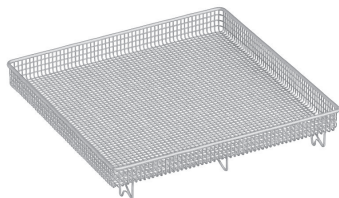
Dostupno i u Easy2Clean varijanti.

AirFry Basket / Mreža za pečenje



 ≤ 5 kg

Za Australiju i Novi Zeland:



Za prženje namirnica kao što su pomfrit, povrće i pileća krilca s manje ulja koristite

AirFry košaru/rešetku za pečenje. Ako je moguće, preskočite papir za pečenje kako biste omogućili cirkulaciju topline do hrane odozdo.

Nije preporučljivo koristiti ove dodatke s funkcijama pare.

Komplet za kuhanje na paru



Upotrijebite komplet s parom za kuhanje povrća, ribe ili pilećih prsa kako biste sačuvali okus, boje i hranjive tvari. Možete kuhati na pari zdrava i ukusna jela kod kuće.

Dostupne su različite veličine i kombinacije, uključujući perforirane i neperforirane dijelove.

Komplet za kuhanje na pari odvodi kondenziranu vodu iz hrane tijekom kuhanja na pari.

Komplet nije pogodan za hranu kojoj za kuhanje treba voda, npr. riža, palenta, tjestenina. U takvim slučajevima koristite samo neperforirani donji dio.

Teleskopske vodilice



Teleskopske vodilice koristite za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje. Izvucite teleskopske vodilice s desne i s lijeve strane. Stavite pliticu ili mrežu za pečenje na teleskopske vodilice i pažljivo ih gurnite natrag u uređaj.


Dostupno u različitim varijantama (npr. standardno, otporno na pirolizu).


PizzaExpert



Koristite PizzaExpert za pečenje pize vrhunske kvalitete kod kuće, kao i kruha, kolačića i drugih pekarskih proizvoda. Pekač od lijevanog željeza namijenjen je za pečenje na temperaturama do 340 °C, što osigurava ravnomjernu raspodjelu topline i izvrsne rezultate. Lopatica za pizzu ima odvojivu ručku za praktično skladištenje.

2. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Ne odlažite uređaje označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

1. PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY

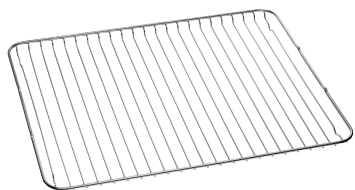
VAROVÁNÍ!

Používejte pouze příslušenství dodané se spotřebičem nebo doporučené výrobcem. Můžete si vybrat z široké nabídky dostupného příslušenství. U některých typů spotřebičů (kombinovaná parní nebo mikrovlnná trouba) je důležité používat speciální příslušenství. Dostupnost příslušenství se může v jednotlivých zemích lišit. Konkrétní možnosti vám poskytne místní distributor.

Před prvním použitím a po každém použití veškeré příslušenství vyčistěte a nechte je uschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Změna barvy povrchu nemá vliv na výkon nebo funkčnost příslušenství. Některá příslušenství jsou k dispozici ve variantě Easy2Clean/nepřilnavá. To znamená, že jsou opatřeny povrchovou úpravou, která usnadňuje jejich čištění. Použijte je k pečení bez pečicího papíru. Příslušenství, které je Easy2Clean/nepřilnavé, nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů. Používejte je při maximální teplotě 230°C. Použití produktů obsahujících louhu nebo podobné složky se nedoporučuje.

Pokud používáte plech na pečení s otvory, umístěte pod něj plech na pečení, abyste v případě potřeby zachytili kapající tekutiny.

Tvarovaný rošt



Pro koláčové formy na pečení, pečené pokrmy, nádoby/nádoby určené na pečení v troubě použijte tvarovaný rošt.

Pokud má tvarovaný rošt sklon, umístěte jej směrem k přední části vnitřku trouby.

Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.

K dispozici také ve variantě s nepřilnavým povrchem.

Plech na pečení



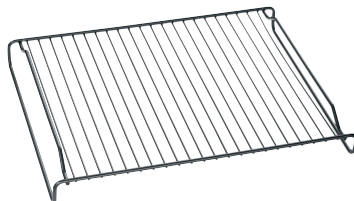
Pro vláčné moučníky, sušenky, chléb, velké pečeně, mražená jídla a k zachytávání kapajících tekutin, např. tuku při pečení jídla na tvarovaném roštu, použijte plech na pečení.

Pokud má váš plech sklon, umístěte jej směrem k zadní části vnitřku trouby.

K dispozici také ve variantě Easy2Clean s nepřilnavým povrchem.

Plech na pečení jsou k dispozici v různých hloubkách. Vyberte vhodnou hloubku plechu podle toho, co chcete péct, např. použijte extra hluboký plech k přípravě musaky.

Trojnožka

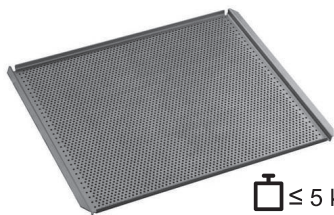



Pomocí trojnožky můžete péct větší kusy masa nebo drůbeže, grilovat a opékat velké množství plochých potravin.

Trojnožku používejte pouze s hlubokým plechem.

K dispozici také ve variantě s nepřilnavým povrchem.

Cukrářský plech

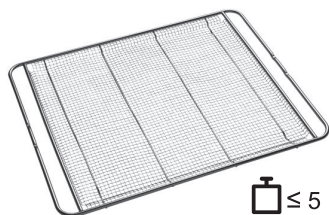
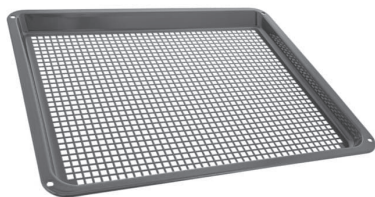



 ≤ 5 kg

Cukrářský plech používejte na housky, chléb, bagety, croissanty, pizzu, jablečné štrúdlly, sušenky a další pečivo. Vhodné také pro parní funkce. Můžete jej použít společně s plechem na pečení jako sadu nádobí pro parní trouby.

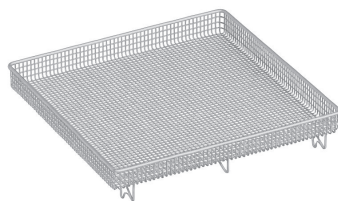
K dispozici také ve variantě Easy2Clean.

AirFry Basket / Tvarovaný rošt



 ≤ 5 kg

Pro Austrálii a Nový Zéland:



K smažení potravin, jako jsou hranolky, zelenina a kuřecí křídla, s menším množstvím oleje použijte koš AirFry / drátěný rošt. Pokud je to možné, nepoužívejte pečicí papír, aby teplo mohlo cirkulovat na potraviny zespodu.

Toto příslušenství se nedoporučuje používat s parními funkcemi.

Sada pro vaření v páře



K přípravě zeleniny, ryb nebo kuřecích prsou použijte parní sadu, abyste zachovali chuť, barvu a živiny. V páře můžete doma připravovat zdravá a chutná jídla.

K dispozici jsou různé velikosti a kombinace, včetně perforovaných a neperforovaných dílů.

Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny. V takových případech používejte pouze neperforovanou spodní část.

Teleskopické výsuvy



Ke snadnějšímu vkládání a vyjímání plechů na pečení a tvarovaného roštu použijte teleskopické výsuvy. Vysuňte teleskopické výsuvy na pravé i levé straně. Položte plech na pečení nebo tvarovaný rošt na teleskopické výsuvy a opatrně je zatlačte zpět do spotřebiče.


K dispozici v různých variantách (např. standardní, odolné proti pyrolýze).


PizzaExpert



Použijte PizzaExpert k pečení domácí pizzy jako z restaurace, stejně jako chleba, sušenek a dalšího pečiva. Litinový plech na pečení je určen k pečení při teplotách do 340°C, zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty a vynikající výsledky. Lopatka na pizzu má odnímatelnou rukojeť, aby se dobře skladovala.

2. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických

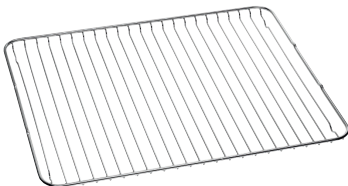
spotřebičů. Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

1. TILBEHØR TIL OVN

⚠ ADVARSEL!

Brug kun det tilbehør, der følger med produktet, eller som anbefales af producenten. Du kan vælge mellem et bredt udvalg af tilgængeligt tilbehør. For visse typer produkter (damp eller mikro/kombiovn) er det vigtigt at bruge dedikeret tilbehør. Tilgængeligheden af tilbehør kan variere fra land til land. Kontakt din lokale distributør for specifikke muligheder. Rengør alt tilbehøret før første brug og efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Den misfarvede overflade påvirker ikke tilbehørets ydeevne eller funktionalitet. Noget tilbehør fås i en Easy2Clean / non-stick-variant. Det betyder, at de har en belægning, der gør dem nemmere at rengøre. Brug dem til bagning uden bagepapir. Rengør ikke Easy2Clean / non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande. Det må ikke anvendes ved temperaturer over 230°C. Det anbefales ikke at bruge produkter, der indeholder lud eller lignende ingredienser. Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en bageplade under for at opsamle dryppende væsker, hvis det er nødvendigt.

Grillrist



Brug grillristen til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej / fade.

Hvis din grillrist har et trin, skal du placere den mod indersiden af ovnens forside.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Fås også i non-stick udgave.

Bageplade



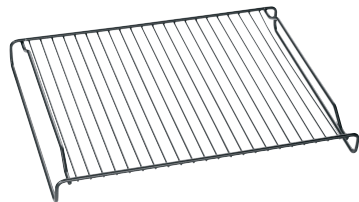
Brug bagepladen til fugtige kager, småkager, brød, store stege, frosne måltider og til at opsamle dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.

Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Fås også i en Easy2Clean / non-stick-variant.

Bageplader fås i forskellige dybder. Vælg en passende bagepladedybde efter, hvad du vil tilberede, brug f.eks. en ekstra dyb bradepande til at lave en moussaka.

Rist

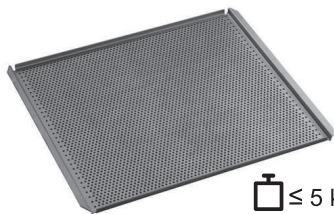



Brug risten til at stege større stykker kød eller fjerkræ, til at grille og riste store mængder flad mad.

Brug kun risten med en bradepande.

Fås også i non-stick udgave.

Professionelle plader

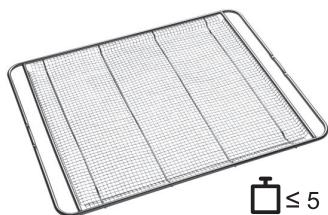
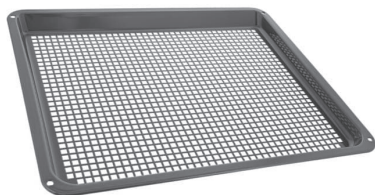



 ≤ 5 kg

Brug professionel bageplade til småt gærbrød, brød, flutes, croissanter, pizza, æblestrudel, småkager og andet bagværk. Også velegnet til dampfunktioner. Du kan bruge den sammen med bagepladen som et damp sæt.

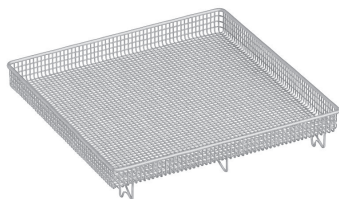
Fås også i Easy2Clean udgave.

AirFry Basket / Grillrist



 ≤ 5 kg

Gælder for Australien og New Zealand:



Brug AirFry plade / grillrist til at stege madvarer som f.eks. pommes frites,

grøntsager og kyllingevinger med mindre olie. Spring om muligt bagepapir over, så varmen kan cirkulere og nå maden nedefra.

Det anbefales ikke at bruge dette tilbehør med dampfunktioner.

Damp sæt



Brug vores damp sæt til tilberedning af grøntsager, fisk eller kyllingebryst for at bevare smag, farver og næringsstoffer. Du kan damptilberede sunde og lækre måltider derhjemme.

Der findes forskellige størrelser og kombinationer, herunder perforerede og ikke-perforerede dele.

Damp sættet dræner kondensvandet væk fra maden under damptilberedningen.

Sættet egner sig ikke til mad, som skal suge vand, f.eks. ris, polenta, pasta. I sådanne tilfælde må der kun anvendes en ikke-perforeret bunddel.

Teleskopskinner



Brug teleskopskinner til nemmere at indsætte og fjerne bageplader og grillriste. Træk teleskopskinnerne ud i både højre og venstre side. Sæt bagepladen eller grillristen på teleskopskinnerne, og skub dem forsigtigt tilbage i produktet.


Fås i forskellige udgaver (f.eks. standard, pyrolyseresistent).


PizzaExpert



Brug PizzaExpert til at bage pizza i restaurantkvalitet derhjemme, samt brød, småkager og andet bagværk. Støbejernspladen er designet til bagning ved temperaturer op til 340°C, hvilket sikrer en jævn varmefordeling og et fremragende resultat. Pizzaspaden har aftageligt håndtag for nem opbevaring.

2. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet  Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med

symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

1. OVENACCESSOIRES

⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik alleen accessoires die bij uw apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. U kunt kiezen uit een breed scala aan beschikbare accessoires.

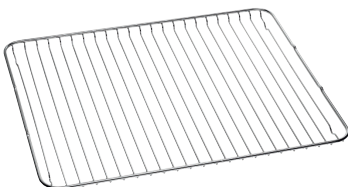
Voor bepaalde soorten apparaten (stoom of magnetron combi-oven) is het belangrijk om speciale accessoires te gebruiken. Beschikbaarheid van accessoires kan per land verschillen. Neem contact op met uw plaatselijke distributeur voor specifieke opties. Reinig vóór het eerste gebruik en na elk gebruik alle accessoires en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Het verkleurde oppervlak heeft geen invloed op de prestaties of functionaliteit van het accessoire.

Sommige accessoires zijn verkrijgbaar in Easy2Clean / anti-aanbakvariant. Het betekent dat ze een coating hebben waardoor ze gemakkelijker te reinigen zijn. Gebruik ze om te bakken zonder bakpapier. Reinig de Easy2Clean / antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen. Gebruik ze met een maximum temperatuur van 230°C. Het gebruik van producten die loog of soortgelijke ingrediënten bevatten, wordt niet aanbevolen.

Wanneer u een bakplaat met gaten gebruikt, plaats er dan een bakplaat onder om druppelende vloeistoffen op te vangen, indien nodig.

Bakrooster



Gebruik een bakrooster voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/gerechten.

Als je bakrooster een opstaande rand heeft, zet die dan naar de voorkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Ook verkrijgbaar in anti-aanbakvariant.

Bakplaat



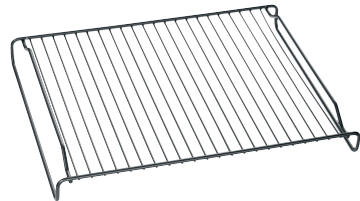
Gebruik een bakplaat voor vochtige taarten, koekjes, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.

Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Ook verkrijgbaar in Easy2Clean / anti-aanbakvariant.

Bakplaten zijn verkrijgbaar in verschillende dieptes. Kies de juiste bakdiepte op basis van wat u wilt koken, bijv. gebruik een extra diepe pan om een moussaka te maken.

Onderzetter



Gebruik de onderzetter om grotere stukken vlees of gevogelte te roosteren en om grote

hoeveelheden plat voedsel te grillen en te roosteren.

Gebruik de onderzetter alleen met een diepe bakplaat.

Ook verkrijgbaar in anti-aanbakvariant.

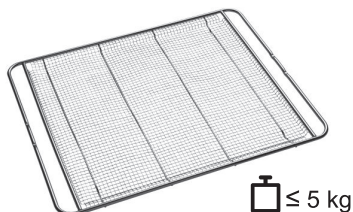
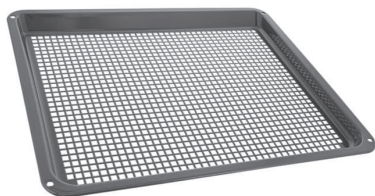
Patisseriebakplaat



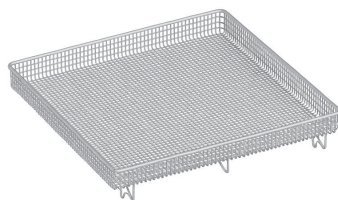
Gebruik de patisserieplaat voor broodjes, brood, baguettes, croissants, pizza, apfelstrudels, koekjes en andere gebak. Ook geschikt voor stoomfuncties. Je kunt het samen met de bakplaat gebruiken als stoomset.

Ook verkrijgbaar in Easy2Clean variant.

AirFry Basket / Bakrooster



Voor Australië en Nieuw-Zeeland:



Gebruik de AirFry mand/het bakrooster om voedsel zoals friet, groenten en kippenvleugels met minder olie te bakken. Vermijd indien mogelijk bakpapier, zodat de warmte van onderaf naar het voedsel kan circuleren.

Het wordt afgeraden dit accessoire met stoomfuncties te gebruiken.

Stoomset



Gebruik een stoomset voor het koken van groenten, vis of kipfilet om smaak, kleuren en voedingsstoffen te behouden. U kunt thuis gezonde en heerlijke maaltijden stomen.

Er zijn verschillende maten en combinaties verkrijgbaar, waaronder geperforeerde en niet-geperforeerde onderdelen.

De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel.

De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta. Gebruik in dergelijke gevallen alleen het niet-geperforeerde onderste deel.

Telescopische geleiders



Gebruik telescopische geleiders om trays en bakroosters gemakkelijker in te brengen en te verwijderen. Schuif de telescopische geleiders aan zowel de rechter- als de linkerkant uit. Plaats het bakrooster of de bakplaat op de telescopische geleiders en duw ze voorzichtig terug in het apparaat.


Verkrijgbaar in verschillende varianten (bijv. standaard, pyrolysebestendig).

PizzaExpert



Gebruik PizzaExpert om thuis pizza's van restaurantkwaliteit te bakken, evenals brood, koekjes en ander gebak. De gietijzeren bakplaat is ontworpen voor bakken bij temperaturen tot 340°C, wat zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en uitstekende resultaten. De pizzaschep is voorzien van een afneembaar handvat voor gemakkelijke opslag.

2. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

1. OVEN ACCESSORIES

WARNING!

Use only accessories supplied with your appliance or recommended by the manufacturer. You can choose from a wide range of available accessories. For certain types of appliances (steam or Microwave combi-oven), it is important to use dedicated accessories. Availability of accessories may vary by country. Check with your local distributor for specific options.

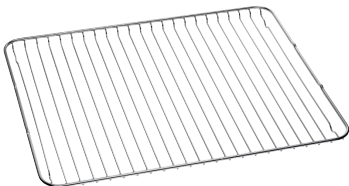
Before the first use and after each use clean all the accessories and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

The discoloured surface does not affect the performance or functionality of the accessory.

Some accessories are available in Easy2Clean / anti-stick variant. It means they have a coating which makes them easier to clean. Use them for baking without baking paper. Do not clean the Easy2Clean / anti-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects. Use them with maximum temperature of 230°C. The use of products containing lye or similar ingredients is not recommended.

When using a tray with holes, place a baking tray below to catch dripping liquids, if needed.

Wire shelf



Use wire shelf for cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

Available also in anti-stick variant.

Baking tray



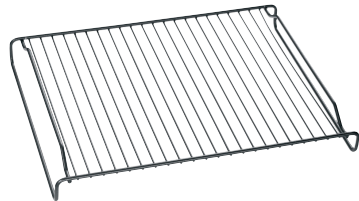
Use baking tray for moist cakes, biscuits, bread, large roasts, frozen meals, and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.

If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

Available also in Easy2Clean / anti-stick variant.

Baking trays are available in different depths. Choose the appropriate tray depth according to what you want to cook, e.g. use extra deep pan to make a moussaka.

Trivet

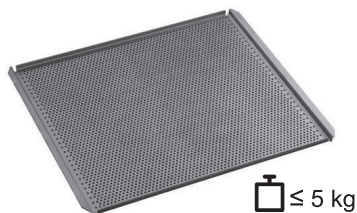


Use trivet to roast larger pieces of meat or poultry, to grill and toast large quantities of flat foods.

Use trivet only with a deep tray.

Available also in anti-stick variant.

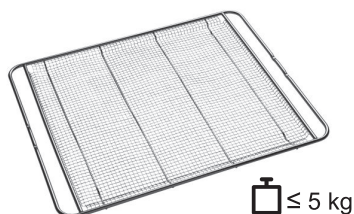
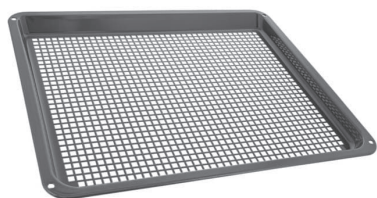
Patisserie tray



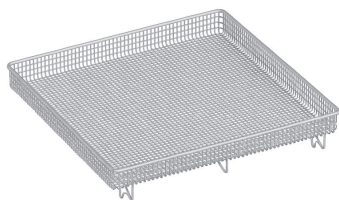
Use patisserie tray for rolls, bread, baguettes, croissants, pizza, apple strudels, cookies and other pastries. Suitable also for steam functions. You can use it together with baking tray as a steam set.

Available also in Easy2Clean variant.

AirFry Basket / Wire shelf



For Australia and New Zealand:



Use AirFry basket / wire shelf to fry foods such as fries, vegetables and chicken wings

with less oil. If possible, skip baking paper, to allow heat to circulate to the food from below.

It is not recommended to use this accessory with steam functions.

Steam set



Use steam set for cooking vegetables, fish, or chicken breast, to preserve flavour, colours and nutrients. You can steam-cook healthy and delicious meals at home.

Different sizes and combinations available, including perforated and unperforated parts.

The steam set drains the condensing water away from the food during steam cooking.

The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta. In such cases, use only the non-perforated bottom part.

Telescopic runners



Use telescopic runners to insert and remove trays and wire shelf more easily. Extend the telescopic runners on both the right and left

sides. Put the tray or wire shelf on the telescopic runners and carefully push them back into the appliance.


Available in different variants (e.g. standard, pyrolysis resistant).


PizzaExpert



Use PizzaExpert to bake restaurant-quality pizza at home, as well as bread, cookies, and other pastries. The cast-iron tray is designed for baking at temperatures up to 340°C, ensuring even heat distribution and excellent results. The pizza peel features a detachable handle for convenient storage.

2. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

1. AHJU TARVIKUD

⚠ HOIATUS!

Kasutage ainult oma seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid. Saate valida paljude saadaolevate tarvikute hulgast.

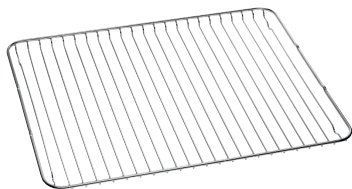
Teatud tüüpi seadmete (auru- või mikrolaineahju kombiahjud) puhul on oluline kasutada spetsiaalseid tarvikuid. Tarvikute kättesaadavus võib riigiti erineda. Valiku väljaselgitamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole. Enne esmakordset kasutamist ja pärast iga kasutuskorda puhastage kõik tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga.

Värvi muutnud pind ei mõjuta tarviku jõudlust ega funktsionaalsust.

Mõned tarvikud on saadaval Easy2Clean / mittenakkuva versioonina. See tähendab, et neil on pinnakate, mis muudab need lihtsamini puhastatavaks. Kasutage neid küpsetamiseks ilma küpsetuspaberita. Ärge puhastage Easy2Clean / mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega. Kasutage seda maksimaalsel temperatuuril 230°C. Leelist (lye) või sarnaseid koostisosi sisaldavate toodete kasutamine ei ole soovitatav.

Aukudega plaadi kasutamiseks asetage vajadusel selle alla küpsetusplaad vedelike püüdmiseks.

Traatrest



Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks kasutage traatrestit.

Kui teie traatrestil on aste, asetage see ahju sisemuse esiosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Saadaval ka mittenakkuvas variandis.

Küpsetusplaad



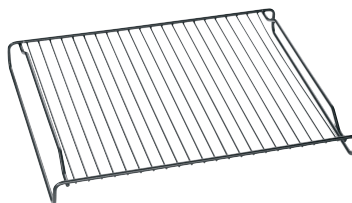
Kasutage küpsetusplaati niiskete kookide, küpsiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitude jaoks ja tilkuvate vedelike puhul, nt rasva kogumiseks toiduainete röstimisel traatriiulil.

Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosale poole.

Saadaval ka Easy2Clean / mittenakkuvas variandis.

Küpsetusplaadid on saadaval erinevate sügavustega. Valige küpsetusplaadi sobiv sügavus vastavalt sellele, mida soovite valmistada, nt kasutage moussaka valmistamiseks eriti sügavat plaati.

Kuumaalus

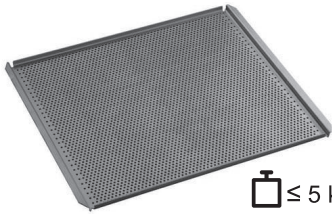



Kasutage resti suuremate liha- või linnulihatükkide küpsetamiseks, suures koguses lamedate toitude grillimiseks ja röstimiseks.

Kasutage kuumaalust ainult sügava küpsetusplaadiga.

Saadaval ka mittentakkuvas variandis.

Kondiitripann

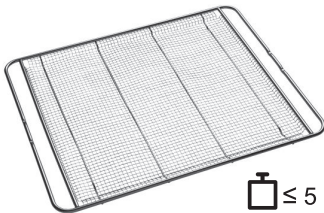



 ≤ 5 kg

Kasutage kondiitripanni saiakeste, leiva, baguette, sarvesaia, pitsa, õunastruudlite, küpsiste ja muude küpsetiste jaoks. Sobib ka aurufunktsioonidele. Saate seda koos küpsetusplaadiga aurutuskomplektina kasutada.

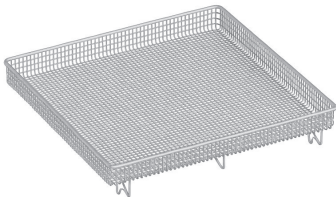
Saadaval ka Easy2Clean variandina.

AirFry Basket / Traatrest



 ≤ 5 kg

Austraalia ja Uus-Meremaa jaoks:



Friikartulite, köögiviljade ja kanatiibade praadimiseks vähesemas õlis, kasutage AirFry korvi / traatrest. Võimalusel ärge kasutage küpsetuspaberit, et kuumus pääseks toidule ligi altpoolt.

Seda tarvikut pole soovitatav kasutada koos aurufunktsiooniga.

Aurukomplekt



Kasutage aurutamise komplekti köögiviljade, kala või kanarindade valmistamisel nende maitse, värvuste ja toitainete säilitamiseks. Sellega saate valmistada tervislikke ja maitsvaid toite.

Saadaval erinevad suurused ja kombinatsioonid, sealhulgas perforeeritud ja perforeerimata osad.

Aurutamise komplekti abil eemaldatakse küpsetamise ajal toitu kogunev kondensvesi.

See ei sobi toitude puhul, mida peab vees valmistama, nt riis, polenta, pasta. Sellistel juhtudel kasutage ainult perforeeritud alumist osa.

Teleskoopsiinid



Kasutage teleskoopsiine, et aluseid ja traatresti hõlpsamini sisestada ja eemaldada. Pikendage teleskoopsiine nii paremal kui ka vasakul küljel. Pange küpsetusplaat või traatriiul teleskoopsiinidele ja lükake need ettevaatlikult tagasi seadmesse.


Saadaval erinevates variantides (nt standardne, pürolüüsikindel).


PizzaExpert



Kasutage PizzaExpert kodus restoranikvaliteediga pitsa, aga ka leiva, küpsiste ja muude saiakeste küpsetamiseks. Malmist küpsetusplaat on mõeldud küpsetamiseks temperatuuril kuni 340°C, tagades ühtlase soojuse jaotumise ja suurepärase tulemused. Pitsalabidal on mugavaks hoiustamiseks eemaldatav käepide.

2. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid,

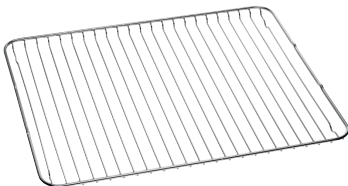
mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

1. UUNIN VARUSTEET

VAROITUS!

Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita. Valittavana on laaja valikoima varusteita. Tietyissä laitteissa (höyry- tai mikroaaltoyhdistelmäuuni) on tärkeää käyttää erityisiä varusteita. Varusteiden saatavuus voi vaihdella maittain. Kysy lisätietoja paikalliselta jälleenmyyjältä. Puhdista kaikki varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa ja jokaisen käyttökerran jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuutioliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Pinnan värinmuutos ei vaikuta varusteen suorituskykyyn tai toimintaan. Joitakin tarvikkeita saa Easy2Clean- / anti-stick-versiona. Se tarkoittaa, että niissä on pinnoite, joka helpottaa niiden puhdistamista. Käytä niitä paistamiseen ilman leivinpaperia. Easy2Clean- / tarttumattomia varusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä. Käytä niitä enintään 230 °C:n lämpötilassa. Lipeää tai vastaavia ainesosia sisältävien tuotteiden käyttöä ei suositella. Kun käytät rei'itettyä uunipeltiä, aseta sen alle tarvittaessa leivinpelti tippuvien nesteiden keräämiseksi.

Paistoritilä



Käytä paistoritilää kakkuvuokien, uunikestävien astioiden, paisto-/keittoastioiden kanssa.

Jos paistoritilä on porrastettu, aseta porrastus osoittamaan uunin sisäosan etuosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Saatavana myös tarttumattomana versiona.

Leivinpelti



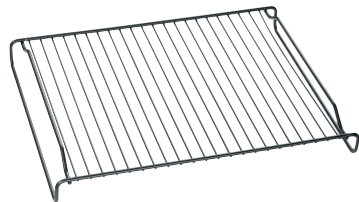
Käytä leivinpeltiä kosteille kakuille, kekseille, leivälle, suurille paisteille, pakasteaterioille sekä tippuvien nesteiden, esim. rasvan, keräämiseen, kun ruokaa paahdetaan paistoritilällä.

Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Saatavana myös Easy2Clean / anti-stick-versiona.

Leivinpeltejä on saatavilla eri syvyyksillä. Valitse haluamasi syvyys kypsennettävän ruoan mukaan, esim. käytä erittäin syvää leivinpeltiä moussakan valmistamiseen.

Pannunalunen

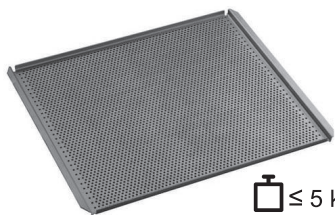


Käytä pannunalusta suurien liha- tai lintupaistipalojen paistamiseen, suurien litteiden ruokien grillaukseen ja paahdamiseen.

Käytä ritilää vain syvän uunipellin kanssa.

Saatavana myös tarttumattomana versiona.

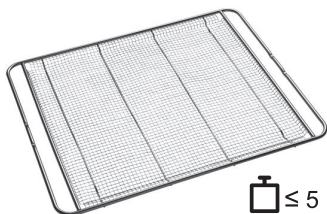
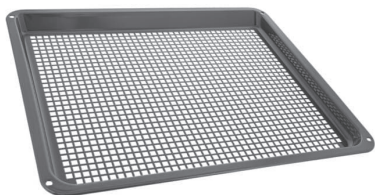
Ammattilaispelti



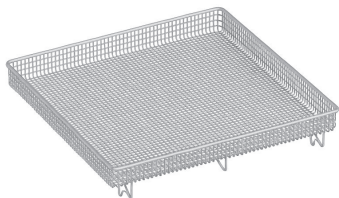
Käytä ammattilaispeltiä sämpylöille, leivälle, patongille, kroissanteilta, pizzalle, omenastruudeille, kekseille ja muille leivonnaisille. Sopii myös höyrytoimintoihin. Voit käyttää sitä yhdessä leivinpellin kanssa höyrysarjana.

Saatavana myös Easy2Clean-versiona.

AirFry Basket / Paistoritilä



Australia ja Uusi-Seelanti:



Käytä AirFry-koria/paistoritilää ruokien, kuten ranskalaisten, vihannesten ja kanansiipien

paistamiseen vähemmässä öljyssä. Jos mahdollista, älä käytä leivinpaperia, jotta lämpö pääsee kiertämään ruoan alle.

Tätä varustetta ei suositella käytettäväksi höyrytoiminnoissa.

Höyrysetti



Käytä höyrysettiä vihannesten, kalan tai kananrinnan valmistamiseen aromien, värien ja ravinteiden säilyttämiseksi. Voit höyrystää terveelliset ja herkulliset ateriat kotona.

Saatavilla on eri kokoja ja yhdistelmiä, mukaan lukien rei'itetyt ja rei'ittämättömät osat.

Höyrysetti valuttaa lauhdeveden ruoasta pois höyrykypsennyksen aikana.

Setti ei sovi elintarvikkeille, joiden tulee kypsyä vedessä (esim. riisi, maissipuuro, pasta). Käytä tällaisissa tapauksissa vain rei'ittämätöntä alaosaa.

Teleskooppikannattimet



Käytä teleskooppikannattimia uunipeltien ja paistoritilän helppoon asettamiseen ja poistamiseen. Pidennä teleskooppikannattimet sekä oikealta että vasemmalta puolelta. Aseta uunipelti tai paistoritilä teleskooppikannattimien päälle ja työnnä varovasti takaisin laitteeseen.


Saatavana eri versioina (esim. standardi, pyrolyysinkestävä).


PizzaExpert



Käytä PizzaExpert leipoaksesi ravintolalaatuista pizzeriaa kotona sekä leipää, keksejä ja muita leivonnaisia. Valurautainen leivinpelti on suunniteltu paistamiseen jopa 340 °C:n lämpötilassa, mikä takaa lämmön tasaisen jakautumisen ja erinomaiset tulokset. Pizzalapiossa on irrotettava kahva, mikä helpottaa sen säilyttämistä.

2. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

1. ACCESSOIRES POUR FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!

N'utilisez que les accessoires fournis avec votre appareil ou recommandés par le fabricant. Vous pouvez choisir parmi une large gamme d'accessoires disponibles.

Pour certains types d'appareils (four combiné à vapeur ou micro-ondes), il est important d'utiliser des accessoires dédiés. La disponibilité des accessoires peut varier selon les pays. Consultez votre distributeur local pour connaître les options spécifiques.

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux.

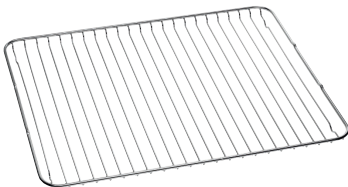
La surface décolorée n'affecte pas les performances ou la fonctionnalité de l'accessoire.

Certains accessoires sont disponibles en version Easy2Clean / antiadhésive. Cela signifie qu'ils ont un revêtement qui les rend plus faciles à nettoyer. Utilisez-les pour cuire sans papier sulfurisé. Ne nettoyez pas les accessoires Easy2Clean / antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants. Utilisez-les avec une température maximale de 230°C.

L'utilisation de produits contenant de la soude ou des ingrédients similaires n'est pas recommandée.

Lorsque vous utilisez un plateau avec des trous, placez un plateau de cuisson dessous pour récupérer les gouttes de liquide, si nécessaire.

Grille métallique



Utilisez une grille métallique pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Disponible également en version antiadhésive.

Plateau de cuisson



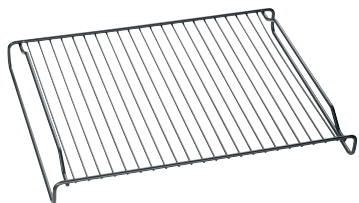
Utilisez un plateau de cuisson pour les gâteaux humides, les biscuits, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.

Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Disponible également en version Easy2Clean / antiadhésive.

Les plateaux de cuisson sont disponibles en différentes profondeurs. Choisissez la profondeur de plateau appropriée en fonction de ce que vous souhaitez cuire, par exemple, utilisez une casserole très profonde pour faire une moussaka.

Trépied

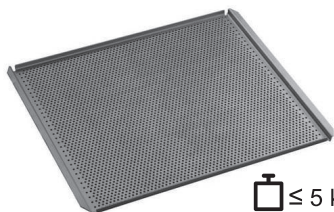



Utilisez le trépied pour rôti de grosses pièces de viande ou de volaille, et pour griller de grandes quantités d'aliments plats.

Utilisez le trépied uniquement avec un plateau profond.

Disponible également en version antiadhésive.

Plateau à pâtisserie

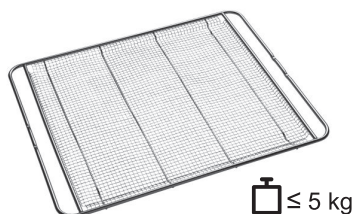
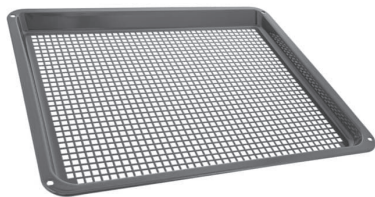



 ≤ 5 kg

Utilisez la plaque à pâtisserie perforée pour les petits pains, les pains, les baguettes, les croissants, les pizzas, les strudels aux pommes, les biscuits et autres pâtisseries. Convient également aux fonctions vapeur. Vous pouvez l'utiliser avec un plateau de cuisson comme kit vapeur.

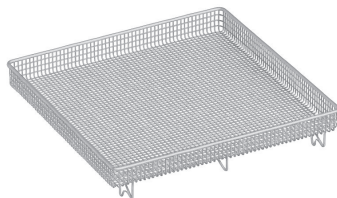
Disponible également en version Easy2Clean.

AirFry Basket / Grille métallique



 ≤ 5 kg

Pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande :



Utilisez le panier/la grille métallique AirFry pour faire frire les aliments tels que les frites, les légumes et les ailes de poulet avec moins d'huile. Si possible, évitez le papier cuisson pour permettre à la chaleur de circuler vers les aliments par le bas.

Il n'est pas recommandé d'utiliser cet accessoire avec les fonctions vapeur.

À l'étuvée



Utilisez le kit vapeur pour cuire des légumes, du poisson ou du blanc de poulet, afin de préserver les saveurs, les couleurs et les

nutriments. Vous pouvez cuire à la vapeur des repas sains et délicieux à la maison.

Différentes tailles et combinaisons disponibles, y compris les pièces perforées et non perforées.

Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur.

Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes. Dans ce cas, utilisez uniquement la partie inférieure non perforée.

Rails télescopiques



Utilisez des rails télescopiques pour insérer et retirer plus facilement les plateaux et la grille métallique. Étendez les rails

télescopiques sur les côtés droit et gauche. Placez le plateau ou la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les avec précaution dans l'appareil.


Disponible en différentes versions (par ex. standard, résistant à la pyrolyse).


PizzaExpert



Utilisez PizzaExpert pour cuire des pizzas de qualité restaurant à domicile, ainsi que du pain, des cookies et d'autres pâtisseries. Le plateau en fonte est conçu pour cuire à des températures allant jusqu'à 340°C, ce qui garantit une distribution de la chaleur homogène et d'excellents résultats. La pelle à pizza est équipée d'une poignée amovible pour un rangement pratique.

2. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

1. ღუმელის აქსესუარები

⚠ გარფთხილება!

გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენს მოწყობილობასთან ერთად მოწოდებული ან მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული აქსესუარები. შეგიძლიათ აირჩიოთ ხელმისაწვდომი აქსესუარების ფართო ასორტიმენტიდან.

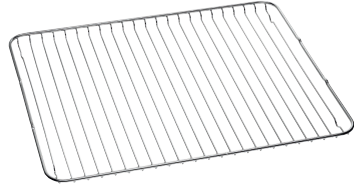
კონკრეტული ტიპის მოწყობილობებზე (ორთქლის ან მიკროტალღური ფუნქციის მქონე კომბინირებულ ღუმელზე) აუცილებელია სპეციალურად ამ მოწყობილობისთვის განკუთვნილი აქსესუარების გამოყენება.

აქსესუარების ხელმისაწვდომობა დამოკიდებულია ქვეყანაზე. კონკრეტული ვარიანტების ხელმისაწვდომობა შეამოწმეთ თქვენს ადგილობრივ დისტრიბუტორთან. პირველად გამოყენების წინ და შემდგომში ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება.

გაუფრულებული ზედაპირის არსებობა გავლენას არ მოახდენს აქსესუარის ეფექტურობასა და ფუნქციებზე.

ზოგიერთი აქსესუარი ხელმისაწვდომია Easy2Clean / არამიკვრადი ვარიანტის სახით. ეს იმას ნიშნავს, რომ მათი ზედაპირები დაფარულია მასალით, რომელიც აადვილებს მათ წმენდას. გამოიყენეთ ისინი საცხობი ქაღალდის გარეშე ცხობისთვის. არ გაწმინდეთ Easy2Clean / არამიკვრადი ზედაპირის მქონე აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრიკიდებიანი საგნებით. გამოიყენეთ ისინი მაქსიმუმ 230°C ტემპურატურაზე. არ არის რეკომენდებული ტუტის ან მსგავსი ინგრედიენტების შემცველი პროდუქტების გამოყენება. თუ იყენებთ ნახვრტებიან ჭურჭელს, საჭიროებისამებრ მის ქვეშ მოათავსეთ საცხობი ლანგარი ჩამოღვეთილი სითხის წვეთების შესაკავებლად.

გისოსებიანი თარო



გამოიყენეთ მავთულის თაროები ნამცხვრის ფორმების, ცეცხლმდეგი ჭურჭლის, შესაწვავი ტაფის, სამზარეულოს ქვების / თევზის დასადებად .

თუ ცხაურას აქვს საფეხური , მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის წინა მხარისკენ.

თუ აქსესუარზე არის წარწერა, დარწმუნდით, რომ ის მომართულია თქვენკენ.

ასევე ხელმისაწვდომია არამიკვრადი ვარიანტის სახით.

საცხობი ლანგარი



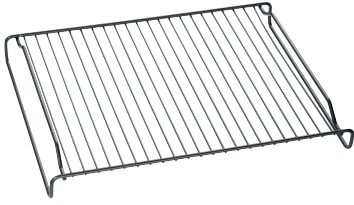
გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ნამიანი ნამცხვრებისთვის, ბისკვიტებისთვის, პურისთვის, დიდი ზომის შემწვარი კერძებისთვის, გაყინული კერძებისთვის და ასევე ჩამოღვეთილი სითხის წვეთების შესაკავებლად.

თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

ასევე ხელმისაწვდომია Easy2Clean / არამიკვრადი ვარიანტის სახით.

ხელმისაწვდომია სხვადასხვა სიღრმის საცხობი ლანგარები. აირჩიეთ შესაბამისი სიღრმის ლანგარი იმის მიხედვით, თუ რომელი კერძის მომზადებას აპირებთ, მაგალითად, მუსაკას მოსამზადებლად გამოიყენეთ ექსტრა ღრმა ლანგარი.

ქვესადგამი

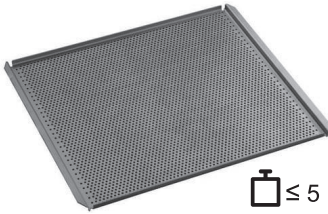


გამოიყენეთ ზედადგარი საქონლის ან ფრინველის ხორცის უფრო დიდი ნაჭრების შესაწვავად, ასევე დიდი რაოდენობით საკვების შესაწვავად და გამოსაცნობად.

სამფეხა სადგამი გამოიყენეთ მხოლოდ ღრმა ლანგართან ერთად.

ასევე ხელმისაწვდომია არამიკვრადი ვარიანტის სახით.

საკონდიტრო ლანგარი

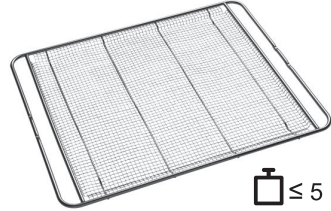
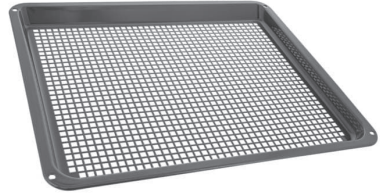


≤ 5 kg

გამოიყენეთ საკონდიტრო ლანგარი როლების, პურის, ბაგეტების, კრუასანების, პიცის, ვაშლის შტრუდელების, ორცხობილებისა და სხვა ცომეულისთვის. ასევე გამოიყენება ორთქლის ფუნქციების რეჟიმში. მისი გამოყენება შეგიძლიათ საცხობ ლანგართან ერთად, როგორც ღუმელის ორთქლის კომპლექტის.

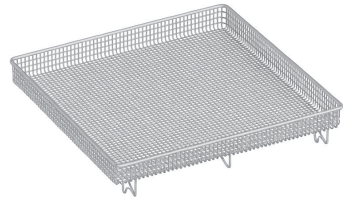
ასევე ხელმისაწვდომია Easy2Clean ვარიანტის სახით.

AirFry Basket / გისოსებიანი თარო



≤ 5 kg

ავსტრალიისა და ახალი ზელანდიისათვის:



გამოიყენეთ AirFry კალათა / მავთულის თარო ისეთი საკვების შესაწვავად, როგორცაა კარტოფილი ფრი, ბოსტნეული და ნაკლები ცხიმის შემცველი ქათმის ფრთები. თუ შესაძლებელია, არ გამოიყენოთ საცხობი ქაღალდი, რათა მან ხელი არ შეუშალოს საკვების ქვეშ ცხელი ჰაერის ცირკულაციას.

არ არის რეკომენდებული ამ აქსესუარის გამოყენება ორთქლის ფუნქციების რეჟიმში.

ორქლის დაყენება



გამოიყენეთ ორქლით მომზადების ჭურჭელი ბოსტნეულის, თევზის, ქათმის მკერდის მოსამზადებლად და კერძისთვის გემოს და ფერის, ასევე მასში სასარგებლო ნივთიერებების შესანარჩუნებლად. ორქლის ფუნქციით შეგიძლიათ სახლის პირობებში სასარგებლო და გემრიელი კერძების მომზადება.

ხელმისაწვდომია სხვადასხვა ზომა და კომბინაცია, მათ შორის პერფორირებული და არაპერფორირებული ნაწილებით.

ორქლის კომპლექტი გამოდევნის კონდენსირებულ წყალს საკვებიდან, ორქლზე მომზადების დროს.

კომპლექტი არ არის შესაფერისი საკვებისთვის, რომელსაც წყალში ჩაღობა სჭირდება, მაგ. ბრინჯი, პოლენტა, მაკარონი. მსგავს შემთხვევებში გამოიყენეთ მხოლოდ არაპერფორირებული ძირის მქონე აქსესუარი.

ტელესკოპური მიმმართველები



ლანგრების და მავთულის თაროს ლუმელში მოსათავსებლად და გამოსაღებად გამოიყენეთ ტელესკოპური მიმმართველი ძელები. გამოსწიეთ მარცხენა და მარჯვენა ტელესკოპური მიმმართველი ძელი. ლანგარი ან მავთულის თარო მოათავსეთ ტელესკოპურ მიმმართველ ძელებზე და ფრთხილად შეაცურეთ მოწყობილობაში.

ხელმისაწვდომია სხვადასხვა ვარიანტის სახით (მაგ., სტანდარტული, პიროლიზური წმენდის მიმართ მედეგი).

PizzaExpert




გამოიყენეთ PizzaExpert სახლში რესტორნის ხარისხის პიცის, ასევე პურის, ორცნობილას და სხვა ცომეულის მოსამზადებლად. თუჯის ლანგარი გათვალისწინებულია მაქსიმუმ 340°C ტემპერატურაზე ცხობისთვის, რაც უზრუნველყოფს სითბოს თანაბარ განაწილებას და შესანიშნავ შედეგებს. პიცის გადმოსაღები აღჭურვილია მოსახსნელი სახელურით მოსახერხებელი შენახვისთვის.

2. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადაამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო . გადაამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა

მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრონი და

ელექტრონული მოწყობილობების
ნარჩენების გადამუშავებით.
მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია
სიმბოლო  არ უნდა გადააგდოთ
საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად.

დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს
ადგილობრივ გადასამუშავებელ
ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს
მუნიციპალურ სამსახურს.

1. BACKOFENZUBEHÖR

WARNUNG!

Verwenden Sie nur Zubehör, das mit dem Gerät geliefert oder vom Hersteller empfohlen wird. Sie können aus einer großen Auswahl an erhältlichem Zubehör wählen.

Für bestimmte Gerätetypen (Dampf- oder Mikrowellen-Kombiofen) ist es wichtig, spezielles Zubehör zu verwenden. Die Verfügbarkeit von Zubehör kann je nach Land variieren. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort, um weitere Informationen zu erhalten.

Vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch alle Zubehöreile reinigen und trocknen lassen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Die verfärbte Oberfläche beeinträchtigt nicht die Leistung oder Funktionalität des Zubehörs.

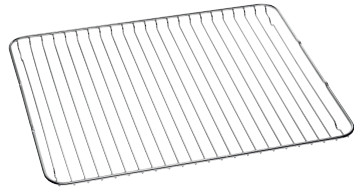
Einige Zubehöreile sind in Easy2Clean erhältlich / Antihaf-Variante.

Das bedeutet, dass sie eine Beschichtung haben, welche die Reinigung erleichtert. Verwenden Sie diese zum Backen ohne Backpapier. Reinigen Sie das Easy2Clean / Antihaf-Zubehör nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

Verwenden Sie es mit einer Höchsttemperatur von 230°C. Die Verwendung von Produkten, die Laugen oder ähnliche Inhaltsstoffe enthalten, wird nicht empfohlen.

Wenn Sie ein Blech mit Löchern verwenden, legen Sie ein Backblech darunter, um eventuell abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Kombirost



Verwenden Sie den Kombirost für Kuchenformen, ofenfestes Geschirr, Bratentöpfe, Kochgeschirr / Schalen.

Wenn Ihr Kombirost eine Stufe hat, positionieren Sie diese zur Vorderseite des Backofen-Innenraums.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Auch als Antihaf-Variante erhältlich.

Backblech



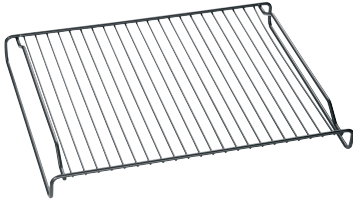
Verwenden Sie das Backblech für feuchte Kuchen, Kekse, Brot, große Braten, Tiefkühlgerichte und zum Auffangen von abtropfenden Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten auf dem Kombirost.

Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Auch in Easy2Clean erhältlich / Antihaf-Variante.

Die Backbleche sind in verschiedenen Tiefen erhältlich. Wählen Sie die richtige Tiefe des Backblechs, je nachdem, was Sie zubereiten möchten, z. B. eine extra tiefe Pfanne für Moussaka.

Grillrost tief

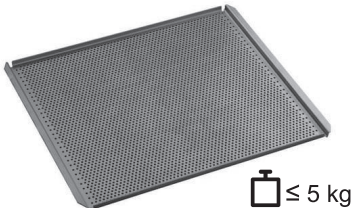


Verwenden Sie den tiefen Grillrost zum Braten größerer Fleisch- oder Geflügelstücke und zum Grillen und Toasten großer Mengen an flachen Lebensmittel.

Verwenden Sie den tiefen Grillrost nur mit einem tiefen Backblech.

Auch als Antihaft-Variante erhältlich.

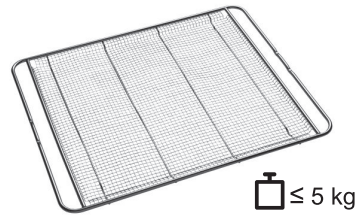
Pâtisserie-Profibackblech



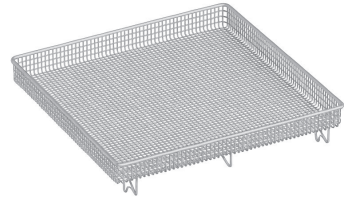
Verwenden Sie das Pâtisserie Profibackblech für Brötchen, Brot, Baguette, Croissants, Pizza, Apfelstrudel, Kekse und anderes Gebäck. Geeignet auch für Dampffunktionen. Sie können es zusammen mit dem Backblech als Dampfset verwenden.

Auch als Easy2Clean-Variante erhältlich.

AirFry Basket / Kombirost



Für Australien und Neuseeland:



Verwenden Sie den AirFry-Korb/Kombirost, um Lebensmittel wie Pommes frites, Gemüse und Hähnchenflügel mit weniger Öl zu braten. Wenn möglich, lassen Sie das Backpapier weg, damit die Wärme von unten an die Speisen zirkulieren kann.

Es wird nicht empfohlen, dieses Zubehör mit Dampffunktionen zu verwenden.

Dampfgarset



Verwenden Sie das Dampfset zum Garen von Gemüse, Fisch oder Hähnchenbrust, um Geschmack, Farben und Nährstoffe zu

erhalten. Sie können zu Hause gesunde und köstliche Mahlzeiten dampfgaren.

Verschiedene Größen und Kombinationen verfügbar, einschließlich perforierter und unperforierter Teile.

Das Dampf-Garbehälter-Set führt während des Dampfgarens das Kondenswasser von den Lebensmitteln ab.

Die Garbehälter eignen sich nicht für die Zubereitung von Speisen, die in Wasser gegart werden sollen, wie Reis, Polenta oder Nudeln. Verwenden Sie in solchen Fällen nur den nicht perforierten unteren Teil.

Teleskopschienen



Verwenden Sie Teleskopschienen, um Backblech und Kombirost leichter einzusetzen und herauszunehmen. Fahren Sie die Teleskopschienen auf der rechten

und linken Seite aus. Setzen Sie das Backblech oder den Kombirost auf die Teleskopschienen und schieben Sie diese vorsichtig zurück in das Gerät.


Erhältlich in verschiedenen Varianten (z. B. Standard, pyrolysebeständig).


PizzaExpert



Verwenden Sie PizzaExpert um Pizza in Restaurantqualität zu Hause zuzubereiten – ebenso Brot, Gebäck, Kekse und andere Backwaren. Das gusseiserne Backblech ist für das Backen bei Temperaturen bis zu 340°C ausgelegt und sorgt so für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze und hervorragende Ergebnisse. Die Pizzaschaufel verfügt über einen abnehmbaren Griff zur bequemen Aufbewahrung.

2. UMWELTBELANGE

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte,

die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind, nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

1. ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που παρέχονται με αυτήν τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Μπορείτε να επιλέξετε από μια μεγάλη ποικιλία διαθέσιμων αξεσουάρ.

Για ορισμένους τύπους συσκευών (ατμός ή Συνδυαστική Λειτουργία Μικροκυμάτων), είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε ειδικά αξεσουάρ. Η διαθεσιμότητα των αξεσουάρ ενδέχεται να διαφέρει ανά χώρα. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας διανομέα για συγκεκριμένες επιλογές.

Πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ και αφήστε τα να στεγνώσουν.

Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Η αποχρωματισμένη επιφάνεια δεν επηρεάζει την απόδοση ή τη λειτουργικότητα του αξεσουάρ.

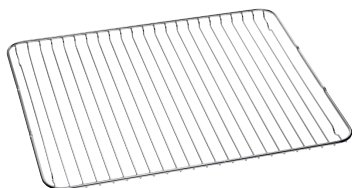
Ορισμένα εξαρτήματα διατίθενται σε Easy2Clean / αντικολλητική εκδοχή. Αυτό σημαίνει ότι διαθέτουν επίστρωση που διευκολύνει το καθάρισμα.

Χρησιμοποιήστε τα για ψήσιμο χωρίς χαρτί ψησίματος. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ Easy2Clean / αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

Χρησιμοποιήστε τα με μέγιστη θερμοκρασία 230°C. Δε συνιστάται η χρήση προϊόντων που περιέχουν αλισίβα ή παρόμοια συστατικά.

Όταν χρησιμοποιείτε ταψί με οπές, τοποθετήστε ένα ταψί ψησίματος από κάτω για να συλλέξετε υγρά που στάζουν, εάν χρειάζεται.

Μεταλλική σχάρα



Για φόρμες κέικ, πυρίμαχα πιάτα, πιάτα για ψήσιμο, μαγειρικά σκεύη / πιάτα χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα.

Αν η μεταλλική σχάρα σας έχει προεξοχή, τοποθετήστε την προς το μπροστινό μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Εάν υπάρχει επιγραφή στο αξεσουάρ, βεβαιωθείτε ότι είναι στραμμένο προς το μέρος σας.

Διατίθεται επίσης σε αντικολλητική παραλλαγή.

Ταψί ψησίματος



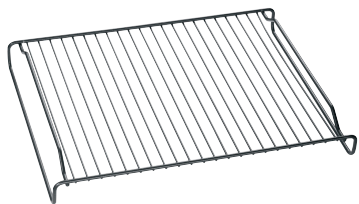
Χρησιμοποιήστε το ταψί ψησίματος για υγρά κέικ, μπισκότα, ψωμί, μεγάλα ψητά κρέατα, κατεψυγμένα γεύματα, καθώς και για τη συλλογή υγρών που στάζουν, π.χ. λιπών όταν ψήνετε τρόφιμα στη μεταλλική σχάρα.

Αν το ταψί σας έχει κλίση, τοποθετήστε το προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Διατίθεται επίσης σε Easy2Clean / αντικολλητική εκδοχή.

Τα ταψιά ψησίματος διατίθενται σε διαφορετικά βάθη. Επιλέξτε το κατάλληλο βάθος ταψιού ανάλογα με το τι θέλετε να μαγειρέψετε, π.χ. χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για να φτιάξετε μουςακά.

Trivet

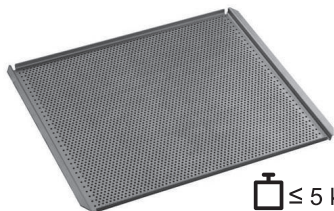



Χρησιμοποιήστε το trivet για να ψήσετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος ή πουλερικών, για να ψήσετε στο γκριλ και να φρυγανίσετε μεγάλες ποσότητες φαγητών σε φέτες.

Χρησιμοποιείτε το trivet μόνο με βαθύ ταψί.

Διατίθεται επίσης σε αντικολλητική παραλλαγή.

Ταψί ζαχαροπλαστικής



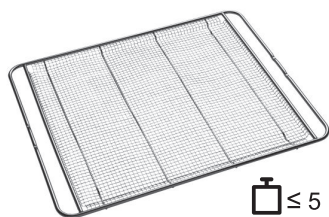
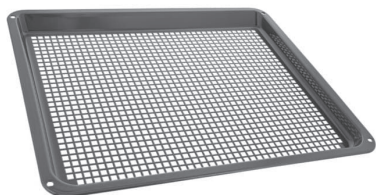
 ≤ 5 kg


Χρησιμοποιήστε το ταψί για ψωμάκια, ψωμί, μπαγκέτες, κρουασάν, πίτσα, στρόντελ μήλου, μπισκότα και άλλα γλυκίσματα.

Κατάλληλο επίσης για λειτουργίες ατμού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε μαζί με ταψί ψησίματος ως σκεύος ψησίματος με ατμό.

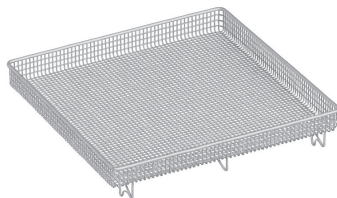
Διατίθεται επίσης σε Easy2Clean παραλλαγή.

AirFry Basket / Μεταλλική σχάρα



 ≤ 5 kg

Για την Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία:



Χρησιμοποιήστε AirFry καλάθι / μεταλλική σχάρα για να τηγανίσετε φαγητά όπως τηγανιτές πατάτες, λαχανικά και φτερούγες κοτόπουλου με λιγότερο λάδι. Εάν είναι δυνατό, αφήστε το χαρτί ψησίματος να κυκλοφορήσει με θερμότητα στο φαγητό από κάτω.

Δε συνιστάται η χρήση αυτού του αξεσουάρ με λειτουργίες ατμού.

Σετ ψησίματος στον ατμό



Χρησιμοποιήστε το σετ ατμού για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού ή στήθους

κοτόπουλου, για τη διατήρηση της γεύσης, των χρωμάτων και των θρεπτικών συστατικών. Μπορείτε να μαγειρέψετε στον ατμό υγιεινά και πεντανόστιμα γεύματα στο σπίτι.

Διατίθενται διάφορα μεγέθη και συνδυασμοί, συμπεριλαμβανομένων διάτρητων και μη διάτρητων εξαρτημάτων.

Το σετ ατμού απομακρύνει το νερό συμπύκνωσης από το φαγητό κατά το μαγείρεμα με ατμό.

Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρεύονται μέσα σε νερό π.χ. ρύζι, καλαμπόκι πολένας, ζυμαρικά. Σε τέτοιες περιπτώσεις χρησιμοποιήστε μόνο το μη διάτρητο κάτω μέρος.

Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Χρησιμοποιήστε τηλεσκοπικούς βραχίονες για να τοποθετήσετε και να αφαιρέσετε ταψιά και

τη μεταλλική σχάρα ευκολότερα. Εκτείνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες και στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά. Τοποθετήστε το ταψί ή τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες και σπρώξτε τα προσεκτικά πίσω στη συσκευή.


Διατίθεται σε διάφορες παραλλαγές (π.χ. βασικό, ανθεκτικό στην πυρόλυση).


PizzaExpert



Χρησιμοποιήστε το PizzaExpert για να ψήσετε πίτσα ποιότητας εστιατορίου στο σπίτι, καθώς και ψωμί, μπισκότα και άλλα αρτοσκευάσματα. Το μαντεμνίο ταψί είναι σχεδιασμένο για ψήσιμο σε θερμοκρασίες έως 340°C, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας και εξαιρετικά αποτελέσματα. Το φτυάρι πίτσας διαθέτει αποσπώμενη λαβή για εύκολη αποθήκευση.

2. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Μην

απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο  μαζί με τα οικιακά απορρίματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

1. A SÜTŐ TARTOZÉKAI

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Csak az Ön készülékéhez mellékelte vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon. Elérhető tartozékok széles választékából választhat.

Bizonyos típusú készülékeknél (gőzös vagy mikrohullámú sütős kombisütő) fontos, hogy az adott készülékhez alkalmas tartozékokat használjon. A tartozékok elérhetősége országonként változhat. Konkrét opciókért forduljon a helyi forgalmazóhoz.

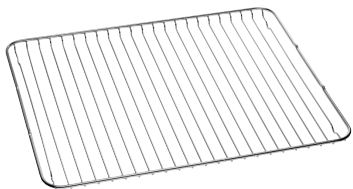
Az első használat előtt és minden használat után tisztítsa meg és hagyja megszáradni az összes tartozékot. Kizárólag mikroszálás törlerönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást.

A felületi elszíneződések nem befolyásolják a tartozék teljesítményét vagy működését.

Egyes tartozékok Easy2Clean / tapadásmentes változatban is kaphatók.

Ez azt jelenti, hogy bevonatuk megkönnyíti a tisztítást. Használhatja őket sütőpapír nélküli sütéshez. A Easy2Clean / tapadásmentes bevonattal ellátott tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal. Maximum 230°C-os hőmérsékleten használja. Lúgot vagy hasonló összetevőket tartalmazó termékek használata nem ajánlott. Ha lyukas tálcát használ, szükség szerint tegyen alá egy sütőtálcát a lecsepegő folyadékok felfogására.

Sütőrács



A tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sültés edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez használjon huzalpolcot.

Ha a huzalpolcon van egy lépcső, fordítsa a sütő belsejének eleje felé.

Ha van felirat a tartozékon, győződjön meg arról, hogy az Ön felé néz.

Tapadásmentes változatban is kapható.

Sütő tálca



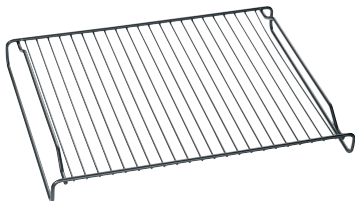
Használjon sütőtálcát nedves süteményekhez, kekszekhez, kenyérhez, nagy húsokhoz, fagyasztott ételekhez és csepegő folyadékok felfogásához, pl. huzalpolcon történő sütéskor zsiradékhoz.

Ha a tálca lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.

Kapható Easy2Clean / tapadásmentes változatban is.

A sütőtálcák különböző mélységben kaphatók. Válassza ki a megfelelő tálcamélységet a főzni kívánt ételnek megfelelően, pl. muszaka készítéséhez használjon extra mély tepsi.

Állvány



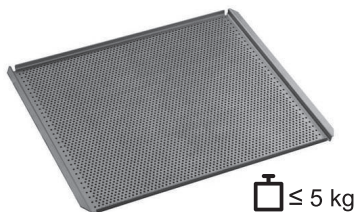
Nagyobb húsdarabok vagy baromfi sütéséhez, nagy mennyiségű lapos étel

grillezéséhez és pirításához használja az állványt.

Az állványt kizárólag mély tepsivel használja.

Tapadásmentes változatban is kapható.

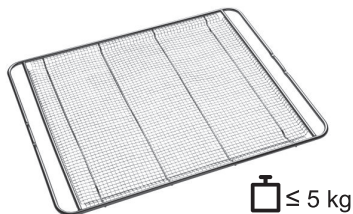
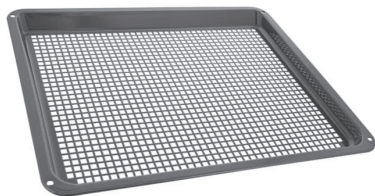
Tésztasütő tál



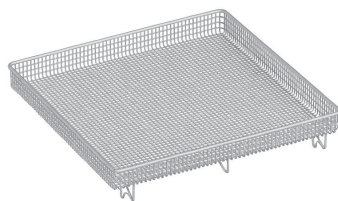
Péksütemény, kenyér, baguette, croissant, pizza, almás rétes, kekszek és egyéb sütemények készítéséhez használjon cukrásztepsit. Gőzölési funkciókhoz is használható. Gőzölő készletként használhatja sütőtálcával együtt.

Easy2Clean változatban is kapható.

AirFry Basket / Sütőrács



Ausztráliában és Új-Zélandon:



Használja a AirFry kosarat / huzalpolcot a kevés olajjal sült ételek, például sült burgonya, zöldség és csirkeszárnyak sütéséhez. Ha lehetséges, hagyja ki a sütőpapírt, hogy a hő alulról áramolhasson az ételhez.

Ezt a tartozékot nem ajánlott gőzölési funkciókkal használni.

Gőzölő készlet



Használjon gőzölő készletet zöldségek, hal vagy csirkemell sütéséhez az ízek, színek és tápanyagok megőrzése érdekében.

Egészséges és ízletes ételeket készíthet otthon gőzsütéssel.

Különböző méretek és kombinációk kaphatók, beleértve a perforált és nem perforált alkatrészeket.

A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben.

A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből készült kása), tészta. Ilyen

esetekben csak a nem perforált alsó részt használja.

Teleszkópos sínek



Használjon teleszkópos polctartókat a tálcák és a huzalpolc könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához. Tolja ki a teleszkópos polctartókat a jobb és bal oldalon egyaránt. Helyezze a tálcát vagy a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra, és óvatosan tolja vissza őket a készülékbe.


Különböző változatokban kapható (pl. standard, pirolitika-álló).


PizzaExpert



Használja: PizzaExpert éttermi minőségű pizza, kenyér, sütemények és egyéb péksütemények sütéséhez. Az öntöttvas tepsiben a hőmérséklet 340°C-os hőmérsékleten történő sütésre tervezték, amely egyenletes hőt és kiváló eredményt biztosít. A pizzalapát levehető nyéllal rendelkezik a kényelmes tárolás érdekében.

2. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újrahasznosításával. Ne dobja ki a

szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

1. AUKAHLUTIR FYRIR OFN

⚠ AÐVÖRUN!

Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með heimilistækinu þínu eða sem framleiðandinn mælir með. Þú getur valið úr miklu úrvali af aukahlutum.

Fyrir ákveðnar gerðir af heimilistækjum (gufu- eða samsettan örbylgjuofn) er mikilvægt að nota sérnota aukahluti. Framboð af aukahlutum getur verið mismunandi eftir löndum. Leitaðu ráða hjá staðbundnum dreifingaraðila fyrir sérstaka valkosti.

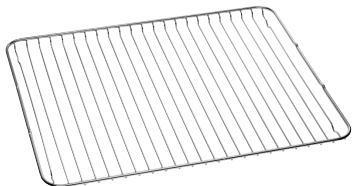
Þrífðu alla aukahluti fyrir fyrstu notkun og eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni.

Mislitað yfirborð hefur ekki áhrif á frammistöðu eða virkni aukahlutarins.

Sumir fylgihlutir eru fánlegir með Easy2Clean / viðloðunarvarnarefni. Það þýðir að þeir eru með húðun sem auðveldar þrif á þeim. Notaðu þá fyrir bakstur án bökunarpappírs. Ekki þrifa Easy2Clean / viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum. Notist við hámarkshita sem nemur 230°C hita. Ekki er mælt með því að nota vörur sem innihalda lút eða svipuð innihaldsefni.

Þegar þú notar gótotta plötu skaltu setja bökunarplötu fyrir neðan til að fanga vökva sem lekur, ef þörf er á því.

Vírhilla



Notaðu vírhilla fyrir kökuform, eldföst ílát, steikta rétti, eldunarílát / diska.

Ef vírhillan er með brún skaltu koma henni fyrir í átt að framhlið ofnsins.

Ef það er áletrun á aukahlutum skaltu ganga úr skugga um að hann snúi að þér.

Einnig fánlegt í viðloðunarfríu afbrigði.

Bökunarplata



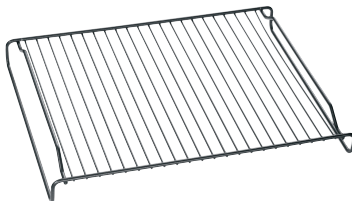
Notaðu bökunarplötu fyrir rakar og mjúkar kökur, kex, brauð, stórar steikur, frosnar máltíðir og til að fanga vökva sem lekur, t.d. fitu þegar matur er steiktur á vírhilla.

Ef bökunarplatan er með halla skaltu koma henni fyrir í átt að bakhlið ofnsins.

Einnig fánlegt með Easy2Clean / viðloðunarvarnarefni.

Bökunarplötur eru fánlegar í mismunandi dýpt. Veldu viðeigandi bökunarplötudýpt eftir því hvað þú vilt elda, t.d. notaðu mjög djúpa pönnu til að búa til gríska pottrétti eins og moussaka.

Grind

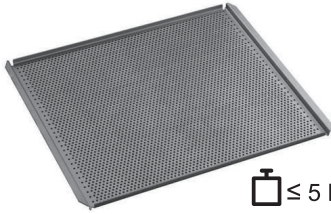



Notaðu grindina til að steikja stærri kjötbíta eða alifuglakjöt, til að grilla og rista mikið magn af mat sem er flatur.

Notaðu þrífætta standinn aðeins með djúpri bökunarplötu.

Einnig fánlegt í viðloðunarfríu afbrigði.

Sætabrauðsplatá

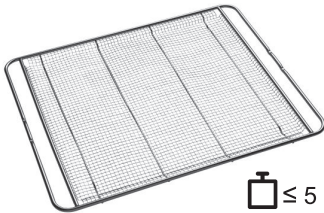
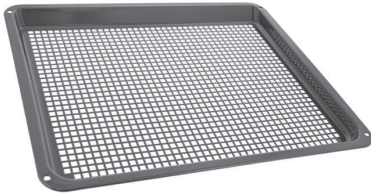



 ≤ 5 kg

Notaðu bökunarplötu fyrir rúnnstykki, brauð, snittubrauð, smjördeigshorn, pítsur, eplabökur, smákökur og annað sætabrauð. Einnig hentugt fyrir gufuaðgerðir. Þú getur notað hana ásamt bökunarplötu sem gufuset.

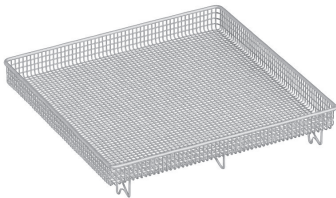
Einnig fánlegt í Easy2Clean afbrigði.

AirFry Basket / Vírhilla



 ≤ 5 kg

Fyrir Ástralíu og Nýja-Sjáland:



Notaðu AirFry grind / vírhilla til að steikja matvæli eins og franskar kartöflur, grænmeti

og kjúklingavængi með minni olíu. Ef mögulegt er skaltu sleppa bökunarpappír til að leyfa hitanum að fara í matinn að neðanverðu.

Ekki er mælt með því að nota þennan aukahlut með gufuaðgerðum.

Gufuset



Notaðu gufuset til að elda grænmeti, fisk eða kjúklingabringur til að varðveita bragð, lit og næringarefni. Þú getur gufusoðið hollar og dýrindis máltíðir heima.

Mismunandi stærðir og samsetningar í boði, þar á meðal gótóttir og ógataðir hlutar.

Gufusettið leiðir uppsafnaða vatnið frá matnum á meðan á gufueldun stendur.

Settið hentar ekki fyrir matvæli sem þarf að drekka í sig vatn t.d. hrísgrjón, Polenta, pasta. Í slíkum tilfellum skal aðeins nota ógataða botnhlutann.

Útdraganlegar rennur



Notaðu útdraganlegu rennurnar til að auðveldlega setja inn og fjarlægja bökunarplötur og vírhillur. Lengdu útdraganlegu rennurnar bæði hægra og vinstra megin. Settu bökunarplötuna eða vírhilluna á útdraganlegu rennurnar og ýttu þeim varlega aftur inn í ofninn.


Fáanlegt í mismunandi afbrigðum (t.d. staðlað, hitapolið).


PizzaExpert



Notaðu PizzaExpert til að baka pizzur heima sem standast samanburð við þær sem fást á veitingastöðum, auk brauðs, smákaka og annarra baka. Ofnbakkinn er hannaður fyrir bakstur við allt að 340°C og tryggir jafna hitadreifingu og áreiðanlegan árangur. Pizzaspaðinn er með handfangi sem hægt er að taka af, svo hægt sé að geyma hann auðveldlega.

2. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ

Settu efni með táknuinu í endurvinnslu .
Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja.

Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  með heimilisúrgangi. Skilið vörurni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

1. ACCESSORI PER FORNO

⚠ AVVERTENZA!

Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con l'apparecchiatura o consigliati dal produttore. È possibile scegliere tra una vasta gamma di accessori disponibili.

Per alcuni tipi di apparecchi (forno combinato a vapore o a microonde) è importante utilizzare gli accessori dedicati. La disponibilità degli accessori può variare a seconda del Paese. Verificare con il distributore locale le opzioni specifiche.

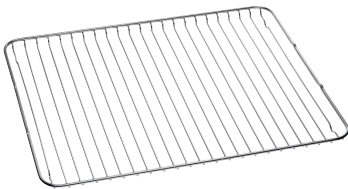
Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo pulire tutti gli accessori e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato.

La superficie scolorita non influisce sulle prestazioni o sulla funzionalità dell'accessorio.

Alcuni accessori sono disponibili nella variante Easy2Clean/antiaderente. Significa che hanno un rivestimento che li rende più facili da pulire. Usarli per cuocere senza carta forno. Non pulire gli accessori Easy2Clean/antiaderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti. Usarli con una temperatura massima di 230°C. Si sconsiglia l'uso di prodotti contenenti liscivia o ingredienti simili.

Quando si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare una lamiera dolci sotto per raccogliere i liquidi gocciolanti, se necessario.

Ripiano a filo



Usare un ripiano a filo per stampi per torte, piatti ad alto contenuto alcolico, arrostiti, pentole/pietanze.

Se il ripiano a filo ha un gradino, posizionarlo verso la parte anteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Disponibile anche nella variante antiaderente.

Lamiera dolci



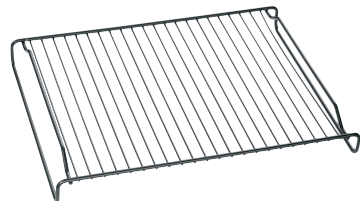
Usare una lamiera dolci per torte umide, biscotti, pane, arrostiti grandi, pietanze congelate e per raccogliere liquidi gocciolanti, ad es. grasso quando si arrostitiscono gli alimenti sul ripiano a filo.

Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Disponibile anche nella variante antiaderente/Easy2Clean.

Le lamiere dolci sono disponibili in diverse profondità. Scegliere la profondità appropriata della lamiera dolci in base a ciò che si desidera cucinare, ad es. utilizzare una padella molto profonda per preparare una moussaka.

Griglia d'appoggio




Usare la griglia d'appoggio per arrostitire pezzi più grandi di carne o pollame, per grigliare e tostare grandi quantità di cibi piatti.

Utilizzare la griglia d'appoggio solo con una lamiera dolci profonda.

Disponibile anche nella variante antiaderente.

Lamiera dolci

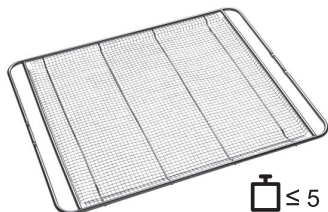
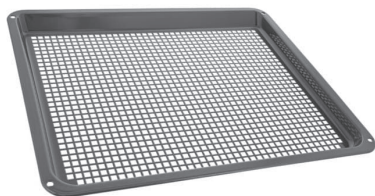



 ≤ 5 kg

Utilizzare la lamiera dolci da pasticceria per pane, baguette, croissant, pizza, strudel di mele, biscotti e altri dolci. Adatto anche per le funzioni vapore. Puoi usarlo insieme alla lamiera dolci come set a vapore.

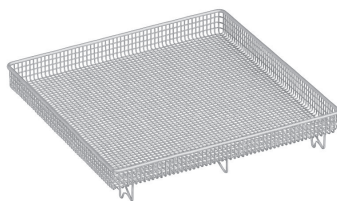
Disponibile anche nella variante Easy2Clean.

AirFry Basket / Ripiano a filo



 ≤ 5 kg

Per Australia e Nuova Zelanda:



Utilizzare il cestello AirFry /ripiano a filo per friggere alimenti come patatine fritte, verdure e ali di pollo con meno olio. Se possibile, omettere la carta forno per consentire al calore di circolare verso il cibo dal basso.

Si sconsiglia di utilizzare questo accessorio con le funzioni vapore.

Set vapore



Usa il set vapore per cucinare verdure, pesce o petto di pollo, per preservare sapore, colori e nutrienti. Puoi cuocere al vapore pasti sani e deliziosi a casa tua.

Sono disponibili diverse dimensioni e combinazioni, comprese le parti perforate e non perforate.

Il set vapore scarica l'acqua di condensa dal cibo durante la cottura a vapore.

Il set non è adatto ad alimenti che devono assorbire l'acqua ad esempio riso, polenta, pasta. In tali casi utilizzare solo la parte inferiore non perforata.

Guide telescopiche



Utilizzare le guide telescopiche per inserire e rimuovere più facilmente le lamiera dolci e il ripiano a filo. Estendere le guide telescopiche sui lati destro e sinistro. Posizionare la lamiera dolci o il ripiano a filo sulle guide telescopiche e spingerli con cautela nell'apparecchiatura.


Disponibile in diverse varianti (ad es. standard, resistente alla pirolisi).


PizzaExpert



Utilizzare PizzaExpert per preparare a casa pizze di qualità da ristorante, oltre a pane, biscotti e altri dolci. La teglia in ghisa è progettata per cuocere a temperature fino a 340°C, garantendo una distribuzione uniforme del calore e risultati eccellenti. La pala per pizza è dotata di un manico staccabile per una comoda conservazione.

2. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

1. ТҰМШАПЕН АКСЕССУАРЛАРЫ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

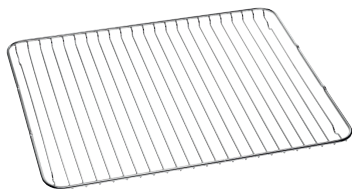
Құрылғыңызбен бірге берілген немесе өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз. Қолжетімді аксессуарлардың ең ауқымынан таңдауға болады.

Құрылғылардың кейбір түрлеріне (бу немесе микротолқынды аралас пеш) міндетті түрде арнайы аксессуарларды пайдалану керек. Аксессуарлардың қолжетімділігі елге байланысты әртүрлі болуы мүмкін. Нақты нұсқаларын жергілікті дистрибьютардан тексеріңіз. Алғашқы пайдалануға дейін және әрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарды тазалап, құрғатыңыз. Тек жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға малынған микроталшықты шүберекті пайдаланыңыз.

Бетінің түсі өзгерсе, ол аксессуардың өнімділігіне немесе жұмысына әсер етпейді.

Кейбір аксессуарлар Easy2Clean/күйдірмейтін қабаты бар нұсқада қолжетімді. Бұл тазалау оңай жабыны бар екенін білдіреді. Оларды пісіруге арналған қағазсыз пісіру үшін пайдаланыңыз. Easy2Clean/күйдірмейтін қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз. Оларды ең көбі 230°C температурада пайдаланыңыз. Құрамында сілті немесе ұқсас ингредиенттері бар өнімдерді пайдалану ұсынылмайды. Саңылаулары бар науаны пайдаланғанда, қажет болса, тамшылайтын сұйықтықтарды жинау үшін, оның астында пісіру науасын қойыңыз.

Тор сөре



Торттарға, пешке төзімді ыдыстарға, қуырылған ыдыстарға, ыдыс-аяқтарға/ыдыстарға арналған тор сөрені пайдаланыңыз.

Егер тор сөренің еңісі болса, оны пештің ішкі жағында алдына қарай орналастырыңыз.

Егер аксессуарда жазу болса, оның өзіңізге қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.

Күйдірмейтін қабаты бар нұсқада да қолжетімді.

Пісіру науасы



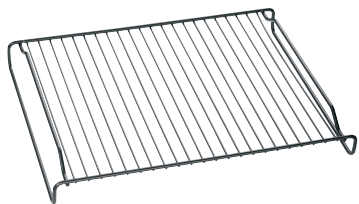
Ылғал торттар, печеньеелерге, нанға, үлкен қуырылған тағамдарға, мұздатылған тағамдар және тамшылап жатқан сұйықтықтарды ұстау үшін пісіру науасын пайдаланыңыз, мысалы, тағамды сым сөреде қуыру кезіндегі май.

Егер науаның еңісі болса, оны пештің ішкі жағына қарай орналастырыңыз.

Easy2Clean/күйдірмейтін қабаты бар нұсқада да қолжетімді.

Пісіру науалары әртүрлі тереңдікте қолжетімді. Пісіретін тағамыңызға сәйкес тиісті науа тереңдігін таңдаңыз, мыс., мусака пісіру үшін өте терең табаны пайдаланыңыз.

Үштаған

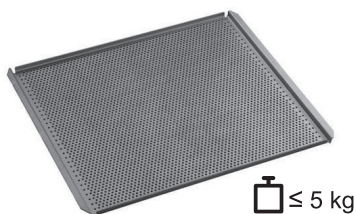


Еттің немесе құс етінің үлкен бөліктерін қуыру, көп мөлшердегі жалпақ тағамдарды грильдеу және тосттау үшін үшбұрышты пайдаланыңыз.

Үштағанды тек терең науамен пайдаланыңыз.

Күйдірмейтін қабаты бар нұсқада да қолжетімді.

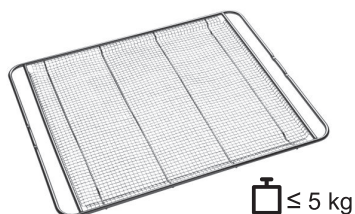
Кондитерлік бұйымдар науасы



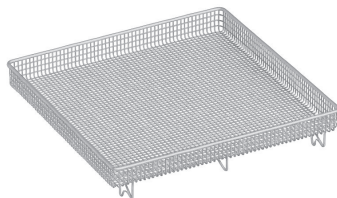
Ролдар, нан, багеттер, круассан, пицца, алма штруделі, печенье және басқа кондитерлік өнімдерге арналған кондитерлік науаны пайдаланыңыз. Бу функциялары үшін де қолайлы. Оны пісіру науасымен бірге бу жинағы ретінде пайдалануға болады.

Easy2Clean нұсқасында да қолжетімді.

AirFry Basket / Top сөре



Аустралия мен Жаңа Зеландия үшін:



Фри, көкөніс және тауық қанаттары сияқты тағамдарды май азырақ қуыру үшін AirFry себетін/тор сөрені пайдаланыңыз. Мүмкін болса, төменнен тағамға жылу өтуі үшін пісіру қағазын өткізіп жіберіңіз.

Бұл аксессуарды бу функцияларымен бірге пайдалану ұсынылмайды.

Бу кәстрелі



Дәмді, түстерді және қоректік заттарды сақтау үшін көкөністерді, балықты немесе тауықтың төс етін пісіру үшін бу жинағын

пайдаланыңыз. Үйде пайдалы және дәмді тағамдарды бумен пісіруге болады.

Перфорацияланған және перфорацияланбаған бөлшектерді қоса алғанда, әртүрлі өлшемдер мен комбинациялар бар.

Бу жинағы бумен пісіру кезінде конденсацияланған суды тағамнан ағызады.

Бұл жинақ күріш, полента, макарон тәрізді суға жібітуді қажет ететін тағамдарға арналмаған. Мұндай жағдайларда тек перфорацияланбаған төменгі бөлікті пайдаланыңыз.

Сырғытпа жолдар



Науалар мен тор сәрені оңайырақ салу және алу үшін телескопиялық

сырғытпаларды пайдаланыңыз. Оң және сол жақтағы телескоптық жүрістерді созыңыз. Науаны немесе тор сәрені бағыттауыш жолдарға салыңыз да, құрылғының ішіне қайта абайлап итеріңіз.


Әртүрлі нұсқаларда қолжетімді (мысалы, стандартты, пиролизге төзімді).


PizzaExpert



Үйде мейрамханадағыдай пицца, сондай-ақ нан, печенье және басқа піскен нан өнімдерін пісіру үшін пайдаланыңыз: PizzaExpert. Шойын науа 340°C дейінгі температурада пісіруге арналған, бұл жылудың біркелкі таралуын және жақсы пісуді қамтамасыз етеді. Пиццаға арналған қалақша ыңғайлы сақтау үшін алынбалы саппен жабдықталған.

2. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Таңбасы бар қайта өңделетін материалдар  Қаптаманы қайта өңдеу үшін оны тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдығын қайта өңдеу арқылы қоршаған ортаны және адам денсаулығын қорғауға үлесіңізді қосыңыз. «Сызылған себет»

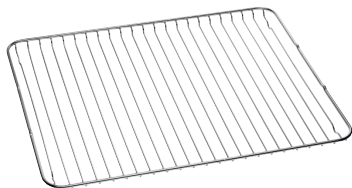
таңбасымен белгіленген жабдықтарды  бірге утилизациялауға болмайды. Өнімді жергілікті қайта өңдеу бөліміне қайтарыңыз немесе муниципалды мекемеге хабарласыңыз.

1. CEPEŠKRĀSNS PIEDERUMI

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Lūdzu, izmantojiet tikai savai ierīcei paredzētos vai ražotāja ieteiktos papildpiederumus. Jūs varat izvēlēties no plašā pieejamo piederumu klāsta. Dažu veidu ierīcēm (tvaika katliem vai mikroviļņu krāsīm) ir svarīgi izmantot īpašus piederumus. Piederumu pieejamība dažādās valstīs var atšķirties. Sazinieties ar vietējo izplatītāju, lai uzzinātu par konkrētām iespējām. Pirms pirmās lietošanas un pēc katras lietošanas reizes notīriet visus piederumus un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Krāsas maiņa neietekmē piederuma veiktspēju vai funkcionalitāti. Daži piederumi ir pieejami Easy2Clean / ēdienu nepievelkošā variantā. Tas nozīmē, ka tiem ir pārklājums, kas atvieglo to tīrīšanu. Izmantojiet tos cepšanai bez cepamā papīra. Neīriet piedegumdrošos Easy2Clean / ēdienu nepievelkošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem. Izmantojiet tos temperatūrā, kas nepārsniedz 230°C. Nav ieteicams lietot izstrādājumus, kas satur līzi vai līdzīgas sastāvdaļas. Izmantojot paplāti ar caurumiem, novietojiet cepamo paplāti zemāk, lai notvertu šķidrumus, kas notecējuši, ja tas nepieciešams.

Restots plaukts



Izmantojiet restoto plauktu kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.

Ja restotajam plauktam ir izvirzījums, novietojiet to virzienā uz cepeškrāsns iekšpuses priekšpusi.

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliecinieties, ka tas ir vērst pret jums.

Pieejams arī ēdienu nepievelkošā variantā.

Cepamā Paplāte



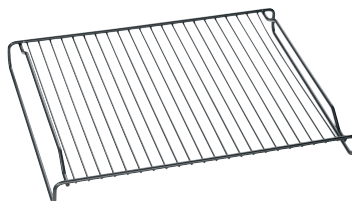
Izmantojiet cepamo paplāti mitrām kūkām, cepumiem, maizei, lieliem cepešiem, saldētām maltītēm un pilošo šķidrumu savākšanai, piem., taukiem no ēdiena gatavošanas uz restotā plaukta.

Ja jūsu paplātei ir slīpums, novietojiet to cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.

Pieejams arī Easy2Clean / ēdienu nepievelkošā variantā.

Cepšanas paplātes ir pieejamas dažādos dziļumos. Izvēlieties atbilstošo paplātes dziļumu atbilstoši tam, ko vēlaties gatavot, piemēram, izmantojiet papildu cepamo pannu, lai pagatavotu musaku.

Paliktņis

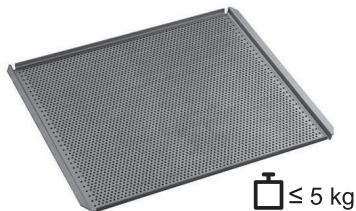


Izmantojiet paliktņi, lai ceptu lielākus gaļas vai mājputnu gaļas gabalus, grilētu un grauздētu lielu daudzumu plakānu ēdienu.

Izmantojiet paliktņi tikai ar dziļu paplāti.

Pieejams arī ēdienu nepievelkošā variantā.

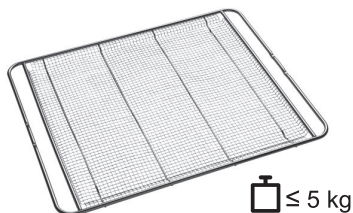
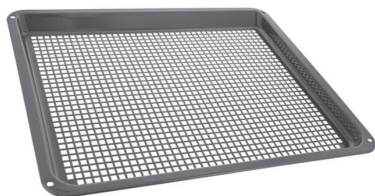
Konditorejas izstrādājumu paplāte



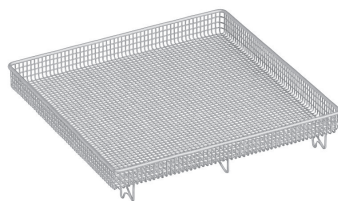
Izmantojiet izstrādājumu paplāti maizītēm, maizei, bagetēm, kruasāniem, picai, ābolu strūdelēm, cepumiem un citiem konditorejas izstrādājumiem. Piemērots arī tvaika funkcijām. Jūs varat to izmantot kopā ar cepamo paplāti kā tvaika komplektu.

Pieejams arī Easy2Clean variantā.

AirFry Basket / Restots plaukts



Attiecībā uz Austrāliju un Jaunzēlandi:



Izmantojiet AirFry grozu / restoto plauktu, lai apceptu tādus ēdienus kā frī kartupeļi, dārzeņi un vistas spārniņi ar mazāku daudzumu eļļas. Ja iespējams, izlaidiet cepamo papīru, lai ļautu karstumam cirkulēt uz pārtiku no apakšas.

Šo piederumu nav ieteicams izmantot ar tvaika funkcijām.

Komplekts gatavošanai ar tvaiku



Izmantojiet tvaika komplektu dārzeņu, zivju vai vistas krūtiņas gatavošanai, lai saglabātu garšu, krāsas un uzturvielas. Jūs varat gatavot ar tvaiku veselīgus un gardus ēdienus mājās.

Pieejami dažādi izmēri un kombinācijas, tostarp perforētas un neperforētas daļas.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni.

Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai,

makaroniem). Šādos gadījumos izmantojiet tikai neperforēto apakšējo daļu.

Teleskopiskās vadotnes



Izmantojiet teleskopiskās vadotnes, lai vieglāk ievietotu un izņemtu paplātes un restoto plauktu. Izbīdīet teleskopiskās vadotnes gan labajā, gan kreisajā pusē. Novietojiet paplāti vai restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdīet atpakaļ ierīcē.


Pieejams dažādos variantos (piemēram, standarta, izturīgā pret pirolīzi).


PizzaExpert



Izmantojiet PizzaExpert, lai mājās ceptu restorāna kvalitātes picu, kā arī maizi, cepumus un citus konditorejas izstrādājumus. Čuguna paplāte ir paredzēta cepšanai temperatūrā līdz 340°C, un tā nodrošina vienmērīgu karstuma sadalījumu un izcilus rezultātus. Picas lāpstiņai ir noņemams rokturis ērtai uzglabāšanai.

2. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet

ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

1. ORKAITĖS PRIEDAI

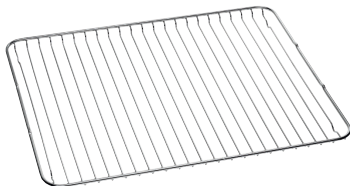
ĮSPĖJIMAS!

Naudokite tik su prietaisu pateiktus arba jo gamintojo rekomenduojamus priedus. Galite rinktis iš įvairių priedų. Tam tikrų tipų prietaisams (garų arba mikrobangų kombinuotuosius orkaitėms) svarbu naudoti specialius priedus. Priedai gali skirtis priklausomai nuo šalies. Konkrečių variantų teiraukitės vietos platintojo.

Prieš naudodami pirmą kartą ir po kiekvieno naudojimo išvalykite visus priedus ir leiskite jiems išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Paviršiaus spalvos pokytis neturi įtakos priedo veikimui arba funkcionalumui. Galima įsigyti kai kuriuos priedus su Easy2Clean / nepridegančia danga. Tai reikiama, kad jie turi dangą, dėl kurios juos lengviau valyti. Naudokite juos kepimui be kepimo popieriaus. Priedams su Easy2Clean / nepridegančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio arba aštrių daiktų. Naudokite juos ne didesnėje kaip 230°C temperatūroje. Nerekomenduojama naudoti produktų, kurių sudėtyje yra pelenų šarmo arba panašių ingredientų.

Jei reikia, naudodami padėklą su skylėmis po juo padėkite kepimo skardą, kad į ją subėgtų lašantys skysčiai.

Vielinė lentynėlė



Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams naudokite vielinę lentynėlę.

Jei vielinė lentynėlė turi nuolydį, jis turi būti atsuktas į orkaitės galą.

Jei ant priedo yra užrašas, įsitikinkite, kad jis yra nukreiptas į jus.

Taip pat galimas nepridegantis variantas.

Kepimo skarda



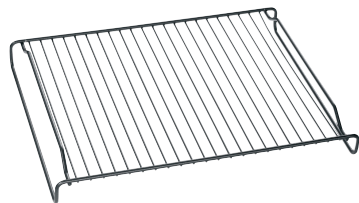
Kepimo skardą naudokite drėgniems pyragams, sausainiams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepant ant vielinės lentynėlės.

Jei jūsų skarda turi nuolydį, jis turi būti orkaitės gale.

Taip pat galima įsigyti su Easy2Clean / nepridegančia danga.

Kepimo skardos būna skirtingo gylio. Pasirinkite tinkamą skardos gylį pagal tai, ką norite gaminti, pvz., musakai paruošti naudokite itin gilią indą.

Trikojis padėklas

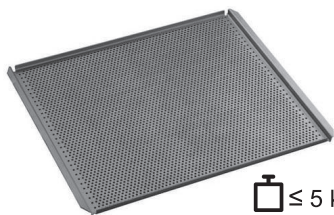



Jei norite iškepti arba paskrudinti didesnius plokščios formos mėsos, paukštienos ar kitus maisto produktus, naudokite trikojį padėklą.

Trikojį padėklą naudokite tik su gilia skarda.

Taip pat galimas nepridegantis variantas.

Konditerinis padėklas

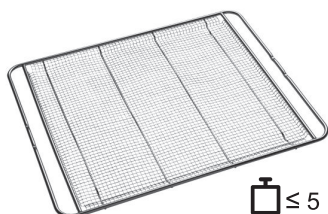
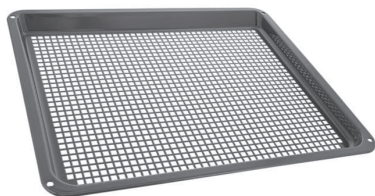



 ≤ 5 kg

Konditerijos skardoje kepkite bandeles, duoną, batoną, raguolius, picas, obuolių pyragus, sausainius ir kitus gardumynus. Tinka ir garų funkcijoms. Galite jį naudoti kartu su kepimo skarda, kaip garų rinkinį.

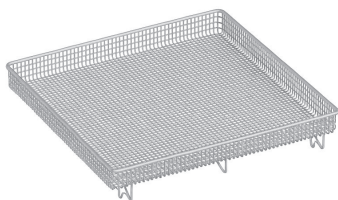
Taip pat galimas Easy2Clean variantas.

AirFry Basket / Vielinė lentynėlė



 ≤ 5 kg

Australija ir Naujoji Zelandija:



Naudokite AirFry krepšį / vielinę lentynėlę kepdami tokius maisto produktus kaip bulvytės, daržovės ir vištienos sparneliai su

mažiau aliejaus. Jei įmanoma, nenaudokite kepimo popieriaus, kad šiluma galėtų cirkuliuoti į maistą iš apačios.

Šio priedo nerekomenduojama naudoti su garų funkcijomis.

Gaminimo garais rinkinys



Daržovėms, žuviai ar vištienos krūtinėlei gaminti naudokite garų rinkinį, kad išsaugotumėte skonį, spalvas ir maistines medžiagas. Namuose galite gaminti skanūs ir sveikus patiekalus.

Galimi skirtingi dydžiai ir deriniai, įskaitant perforuotas ir neperforuotas dalis.

Gaminant valgi garuose gaminimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį.

Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai. Tokiais atvejais naudokite tik neperforuotą apatinę dalį.

Teleskopiniai bėgeliai



Naudokite ištraukiamus bėgelius, kad lengviau įdėtumėte ir išimtumėte skardas ir groteles. Išstumkite ištraukiamus bėgelius tiek iš dešinės, tiek iš kairės pusių. Padėkite skardą arba vielinę lentynėlę ant ištraukiamų bėgelių ir atsargiai įstumkite juos atgal į prietaisą.


Yra įvairių variantų (pvz., standartinis, atsparus pirolizei).


PizzaExpert



Naudokite PizzaExpert norėdami namuose kepti picą, kuri prilipsta restorane kepamos picos kokybei, taip pat duoną, sausainius ir kitus kepinius. Ketaus skarda skirta kepti iki 340°C temperatūroje, užtikrinant tolygų kaitros paskirstymą ir puikius rezultatus. Picos ližė turi nuimamą rankeną, kad būtų patogų laikyti.

2. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Prietaisų

nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

1. ДОДАТОЦИ ЗА РЕРНА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Користете само додатоци испорачани со вашиот апарат или препорачани од производителот. Можете да изберете од широкиот спектар на достапни додатоци.

За одредени типови апарати (комби-рерна на пара или микробранова рерна), важно е да користите наменски додатоци. Достапноста на додатоците може да се разликува во зависност од земјата. Проверете кај вашиот локален дистрибутер за конкретни опции.

Пред првата употреба и по секоја употреба исчистете ги сите додатоци и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.

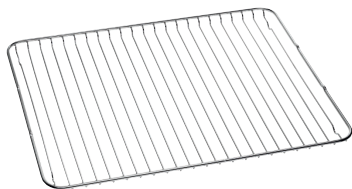
Обезбоената површина не влијае на перформансите или функционалноста на додатокот.

Некои додатоци се достапни во Easy2Clean / варијанта против лепење.

Тоа значи дека имаат облога што го олеснува чистењето. Користете ги за печење без хартија за печење. Не чистете ги Easy2Clean / додатоците против лепење со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови. Користете ги на максимална температура од 230°C. Не се препорачува употреба на производи кои содржат лужина или слични состојки.

Кога користите плех со дупчиња, поставете го плехот за печење долу да ги соберете течностите што капат, ако е потребно.

Решетка



Користете решетка за плехови за колачи, огноотпорни садови, садови за печење, садови за готвење/садови.

Ако вашата решетка има издигнување, поставете ја кон предниот дел од внатрешноста на рерната.

Ако има натпис на додатокот, проверете дали е свртен кон вас.

Достапно и во варијанта против лепење.

Плех за печење



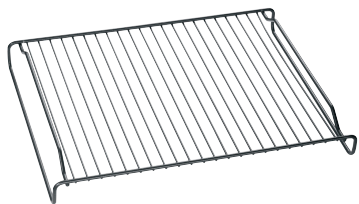
Користете плех за печење за влажни колачи, бисквити, леб, големи парчиња печено месо, замрзнати јадења и за фаќање на течности што капат, на пр., маснотии при печење храна на решетка.

Ако вашата тава има наклон, поставете ја кон задниот дел од внатрешноста на рерната.

Достапно и во Easy2Clean / варијанта против лепење.

Плеховите за печење се достапни во различни длабочини. Изберете ја соодветната длабочина на тавата според тоа што сакате да готвите, на пр. користете дополнително длабока тава за да направите мусака.

Пирустија

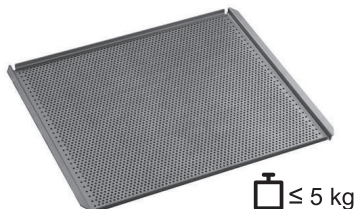


Користете ја пирустијата за печење поголеми парчиња месо или живина, за печење на скара и да тостирате големи количини рамна храна.

Користете ја пирустијата само со длабока тава.

Достапно и во варијанта против лепење.

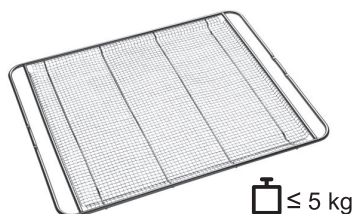
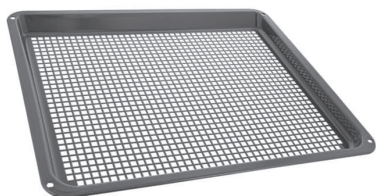
Плех за печива



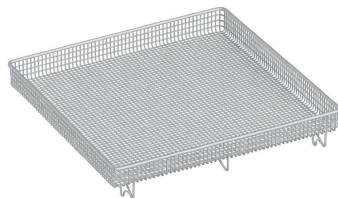
Користете плех за печива за кифлички, леб, багети, кроасани, пица, штрудли од јаболка, колачиња и други тестенини. Соодветно и за функциите со пареа. Можете да ја користите заедно со плех за печење како комплет за пареа.

Достапен и во Easy2Clean варијанта.

AirFry Basket / Решетка



За Австралија и Нов Зеланд:



Користете корпа AirFry / решетка за да пржете храна како помфрит, зеленчук и пилешки крилца со помалку масло. Ако е можно, избегнете ја хартијата за печење, за да дозволите топлината да циркулира до храната одоздола.

Не се препорачува користење на овој додаток со функции за пареа.

Комплет за пареа



Користете сет на пареа за готвење зеленчук, риба или пилешки гради, за да ги зачувате вкусот, боите и хранливите

материи. Дома можете да готвите здрави и вкусни оброци на пареа.

Достапни се различни големини и комбинации, вклучувајќи перфорирани и неперфорирани делови.

Комплетот за пареа ја исцедува водата од кондензација од храната при готвењето со пареа.

Комплетот не е соодветен за храна којашто треба да се кисне во вода на пр. ориз, палента, паста. Во такви случаи, користете го само неперфорираниот долен дел.

Телескопски шипки



Користете телескопски шипки за полесно ставање и вадење на тави и решетки. Проширете ги телескопските шипки и од

десната и од левата страна. Поставете ја тавата или решетката на телескопските шини, а потоа нежно турнете ги назад во апаратот.


Достапен во различни варијанти (на пример, стандарден, отпорен на пиролиза).


PizzaExpert



Користете PizzaExpert за дома да печете пица со квалитет за ресторан, како и леб, колачиња и други печива. Тавата од леано железо е дизајнирана за печење на температури до 340°C, обезбедувајќи рамномерна распределба на топлината и одлични резултати. Кората за пица има одвоива рачка за практично складирање.

2. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот . Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите означени со симболот  со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

1. TILBEHØR TIL OVN

ADVARSEL!

Bruk bare tilbehør som følger med produktet eller som er anbefalt av produsenten. Du kan velge mellom et bredt utvalg av tilbehør.

For visse typer produkter (damp eller kombi-mikrobølgeovn), er det viktig å bruke dedikert tilbehør. Tilgjengeligheten av tilbehør kan variere fra land til land. Sjekk med din lokale distributør for spesifikke alternativer.

Før førstegangs bruk og etter hver gangs bruk, rengjør alt tilbehør og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

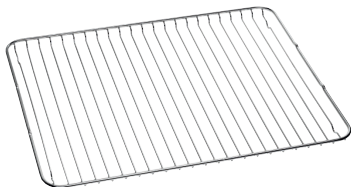
Den misfargede overflaten påvirker ikke tilbehørets ytelse eller funksjonalitet.

Noe tilbehør er tilgjengelig i Easy2Clean / anti-stick-varianten. Det betyr at de har et belegg som gjør dem enklere å rengjøre. Bruk dem til baking uten bakepapir.

Rengjør ikke tilbehør med Easy2Clean- eller anti-stick-tilbehør med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander. Bruk dem med en makstemperatur på 230°C. Bruk av produkter som inneholder løgner eller lignende ingredienser anbefales ikke.

Når du bruker et brett med hull, plasser et stekebrett nedenfor for å fange opp dryppende væsker, om nødvendig.

Rist



Bruk risten for kakeformer, ovnsformer, gryteretter, kokekar/-fat.

Hvis risten din har et trinn, plasser den mot fronten av innsiden av ovnen.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Finnes også i anti-stick-variant.

Stekebrett



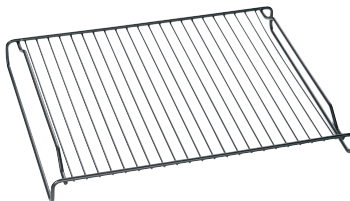
Bruk stekebrettet til fuktige kaker, kjeks, brød, store steker, frossenmat og til å fange opp dryppende væsker, f.eks. fett, når du steker mat på risten.

Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovnens interiør.

Finnes også i Easy2Clean / anti-stick-variant.

Stekebrett er tilgjengelige i forskjellige dybder. Velg riktig bretttybde i henhold til hva du vil lage, f.eks. bruk ekstra dyp panne for å lage en moussaka.

Rist

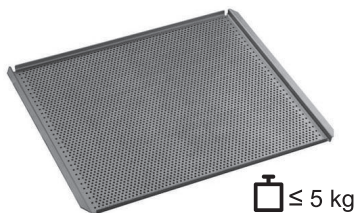


Bruk rist med føtter til å steke større kjøttstykker eller fjærkre, til å grille og riste store mengder flat mat.

Bruk kun risten med føtter sammen med et dypt brett.

Finnes også i anti-stick-variant.

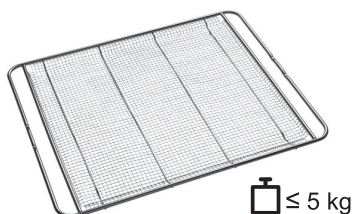
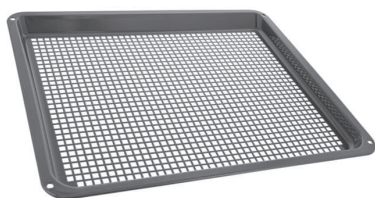
Proffbrett



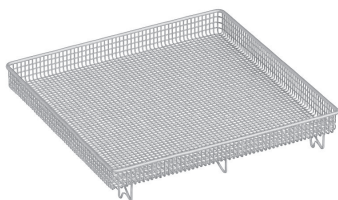
Bruk perforert stekebrett til rundstykker, brød, baguetter, croissanter, pizza, eplestrudel, kjeks og andre bakverk. Egnet også for dampfunksjoner. Du kan bruke den sammen med stekebrettet som et dampsett.

Finnes også i Easy2Clean-variant.

AirFry Basket / Rist



For Australia og New Zealand:



Bruk AirFry-kurv/rist til å steke matvarer som pommefrites, grønnsaker og kyllingvinger

med mindre olje. Hvis mulig, dropp bakepapir for å la varmen sirkulere til maten nedenfra.

Det anbefales ikke å bruke dette tilbehøret med dampfunksjoner.

Dampsett



Bruk dampsett til matlagning av grønnsaker, fisk eller kyllingbryst for å bevare smak, farger og næringsstoffer. Du kan dampkoke sunne og deilige måltider hjemme.

Forskjellige størrelser og kombinasjoner er tilgjengelige, inkludert perforerte og uperforerte deler.

Dampsettet drenerer kondensvannet bort fra maten ved damptilberedning.

Settet er ikke egnet for mat som trekker til seg vannet, f.eks. ris, polenta og pasta. I slike tilfeller skal kun den ikke-perforerte bunndelen brukes.

Teleskopiske glideskinner



Bruk teleskopiskinner til å sette inn og fjerne brett og rist lettere. Utvid teleskopskinnene på

både høyre og venstre side. Sett brettet eller risten på teleskopskinnene og skyv dem forsiktig tilbake inn i produktet.

Tilgjengelig i forskjellige varianter (f.eks. standard, pyrolysebestandig).

PizzaExpert




Bruk PizzaExpert til å bake pizza av restaurantkvalitet hjemme, samt brød, kjeks og annet bakverk. Støpejernsbrettet er utformet for steking ved temperaturer opptil 340°C, noe som sikrer jevn varmfordeling og utmerkede resultater. Pizzaspaden er utstyrt med et avtakbart håndtak, for enkel oppbevaring.

2. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet



Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske

produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

1. AKCESORIA DO PIEKARNIKA

⚠ OSTRZEŻENIE!

Korzystać wyłącznie z akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem lub zalecanych przez producenta. Do wyboru jest szeroka gama dostępnych akcesoriów.

W niektórych typach urządzeń (parowych lub mikrofalowych) ważne jest stosowanie specjalnych akcesoriów.

Dostępność akcesoriów może być inna w poszczególnych krajach. W celu uzyskania informacji na temat konkretnych opcji należy skontaktować się z miejscowym dystrybutorem.

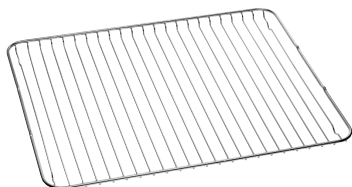
Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Odbarwiona powierzchnia nie wpływa na działanie ani funkcjonalność akcesorium.

Niektóre akcesoria są dostępne w wersji Easy2Clean / z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Mają powłokę ułatwiającą ich czyszczenie. Należy używać ich do pieczenia bez papieru do pieczenia. Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu Easy2Clean nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach. Używać w maksymalnej temperaturze 230°C. Nie zaleca się stosowania produktów zawierających ług lub podobne składniki.

W razie potrzeby, pod z blachą z otworami umieścić blachę do pieczenia ciasta poniżej, aby zebrać kapiące płyny.

Ruszt



Foremki do ciast, naczynia żaroodporne, brytfanny i naczynia do pieczenia stawiać na ruszcie.

Jeśli ruszt ma stopień, należy ustawić go w kierunku przodu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Dostępne również w wersji z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Blacha do pieczenia ciasta



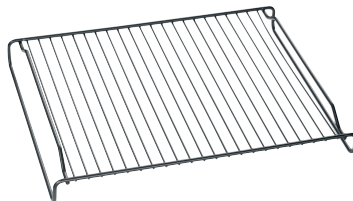
Wilgotne ciasta, ciastka, chleb, duże pieczenie, potrawy mrożone piec w blaszce do pieczenia ciasta i zbierać do niej kapiące soki i tłuszcz podczas pieczenia potraw na ruszcie.

Jeśli jedna ze ścianek blachy jest pochylona, włóż ją do piekarnika tak, aby ta ścianka była skierowana do jego wnętrza.

Dostępne również w wersji Easy2Clean / z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Dostępne blachy do pieczenia ciasta mają różną głębokość. Należy wybrać odpowiednią głębokość blachy do ciasta, np. musakę można przygotować w blaszce pogłębionej.

Ruszt wewnętrzny



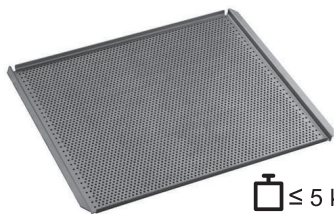
Używać rusztu wewnętrznego do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu, do


grillowania i opiekania dużych ilości płaskich potraw.

Ruszt wewnętrzny używać tylko z głęboką blachą do ciasta.

Dostępne również w wersji z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Blacha cukiernicza

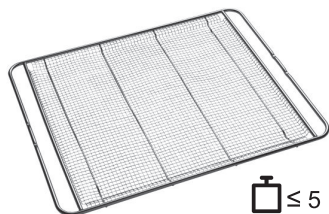
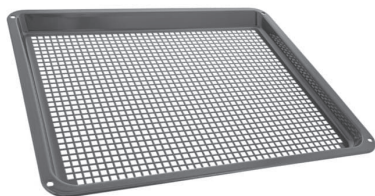



 ≤ 5 kg

Bułki, chleb, bagietki, rogaliki, pizzę, struclę jabłkową, ciasteczka i inne wypieki piec tylko w blasze cukierniczej. Nadaje się również do funkcji parowych. Można go używać razem z blachą do pieczenia ciasta jako zestawu parowego.

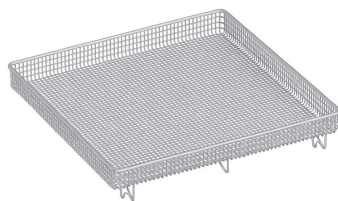
Dostępne również w wersji Easy2Clean.

AirFry Basket / Ruszt



 ≤ 5 kg

Dla Australii i Nowej Zelandii:



Do smażenia potraw, jak frytki, warzywa i skrzydełka z kurczaka, należy używać kosza AirFry / rusztu z mniejszą ilością oleju. Jeśli to możliwe, nie stosować papieru do pieczenia, aby umożliwić obieg ciepła do żywności od dołu.

Nie zaleca się używania tego akcesorium z funkcjami parowymi.

Zestaw do gotowania na parze



W zestawie parowym można gotować warzywa, ryby lub piersi kurczaka, aby zachować smak, kolory i składniki odżywcze. Można w domu gotować zdrowe i pyszne posiłki na parze.

Dostępne są różne rozmiary i kombinacje, w tym części perforowane i nieperforowane.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw.

W zestawie nie gotować potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta,

makaron. Należy wtedy używać wyłącznie nieperforowaną część dolną.

Prowadnice teleskopowe



Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach i rusztów. Wysunąć prowadnice teleskopowe po prawej i lewej stronie. Umieścić blachę do ciasta lub ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je z powrotem do urządzenia.


Dostępne w różnych wariantach (np. standardowy, odporny na pirolizę).


PizzaExpert



Użyj PizzaExpert do pieczenia w domu pizzy o jakości restauracyjnej, a także chleba, ciasteczek i innych wypieków. Żeliwna blacha przeznaczona jest do pieczenia w temperaturze do 340°C, co gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła i doskonałe efekty. Łopata do pizzy ma odłączany uchwyt umożliwiający wygodne przechowywanie.

2. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem

 do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

1. ACESSÓRIOS PARA FORNO

⚠ AVISO!

Utilize apenas acessórios fornecidos com o seu aparelho ou recomendados pelo fabricante. Pode escolher entre uma vasta gama de acessórios disponíveis. Para determinados tipos de aparelhos (forno combinado a vapor ou microondas), é importante utilizar acessórios dedicados. A disponibilidade de acessórios pode variar consoante o país. Consulte o seu distribuidor local para obter opções específicas.

Antes da primeira utilização e após cada utilização, limpe todos os acessórios e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

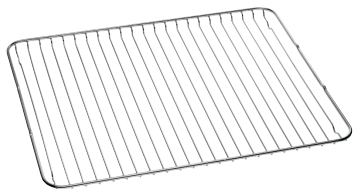
A superfície descolorada não afeta o desempenho ou a funcionalidade do acessório.

Alguns acessórios estão disponíveis na variante Easy2Clean / antiaderente.

Significa que têm um revestimento que facilita a sua limpeza. Utilize-os para cozer sem papel vegetal. Não limpe acessórios Easy2Clean / antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados. Utilize-os com uma temperatura máxima de 230°C. Não se recomenda a utilização de produtos que contenham soda cáustica ou ingredientes semelhantes.

Quando utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque um tabuleiro para assar abaixo para recolher líquidos gotejantes, se necessário.

Prateleira em grelha



Utilize a grelha para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.

Se a prateleira em grelha tiver um degrau, posicione-a na direção da frente do interior do forno.

Se existir uma inscrição no acessório, certifique-se de que está virada para si.

Disponível também na variante antiaderente.

Tabuleiro para assar



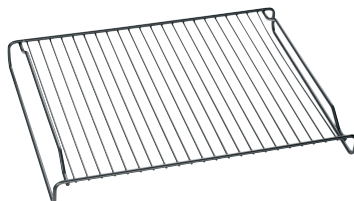
Utilize o tabuleiro para assar para bolos húmidos, biscoitos, pão, assados grandes, refeições congeladas e para recolher líquidos a pingar, por exemplo, gordura ao assar alimentos na prateleira em grelha.

Se o tabuleiro tiver uma inclinação, posicione-o na direção da parte posterior do interior do forno.

Disponível também na variante Easy2Clean / antiaderente.

Os tabuleiros para assar estão disponíveis em diferentes profundidades. Escolha a profundidade adequada do tabuleiro de acordo com o que pretende cozinhar, por exemplo, utilize um tabuleiro de grelhar extra para fazer uma mussaca.

Suporte

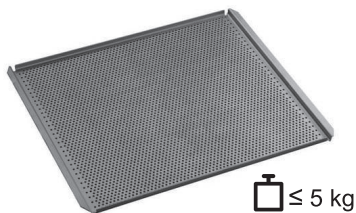


Utilize o suporte para assar pedaços de carne ou aves de maior dimensão, para grelhar e tostar grandes quantidades de alimentos planos.

Utilize o suporte apenas com um tabuleiro profundo.

Disponível também na variante antiaderente.

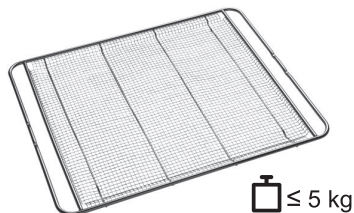
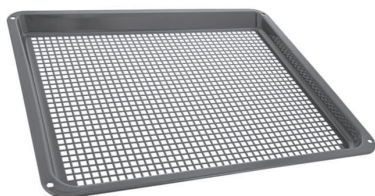
Tabuleiro de pasteleiro



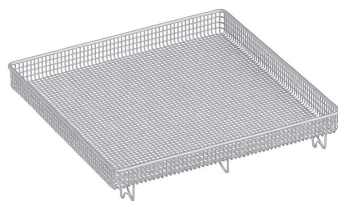
Utilize o tabuleiro de pasteleiro para pãezinhos, pão, baguetes, croissants, pizza, strudels de maçã, biscoitos e outros doces. Adequado também para funções de vapor. Pode utilizá-lo em conjunto com um tabuleiro para assar como conjunto de vapor.

Disponível também na variante Easy2Clean.

AirFry Basket / Prateleira em grelha



Para a Austrália e a Nova Zelândia:



Utilize o cesto AirFry/prateleira em grelha para fritar alimentos como batatas fritas, legumes e asas de frango com menos óleo. Se possível, ignore o papel vegetal para permitir que o calor circule para os alimentos a partir de baixo.

Não se recomenda a utilização deste acessório com funções de vapor.

Conjunto de vapor



Utilize o conjunto de vapor para cozinhar legumes, peixe ou peito de frango, para preservar o sabor, as cores e os nutrientes. Pode cozinhar a vapor refeições saudáveis e deliciosas em casa.

Estão disponíveis diferentes tamanhos e combinações, incluindo peças perfuradas e não-perfuradas.

O conjunto para cozer a vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor.

O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados em água,

por exemplo, arroz, polenta, massa. Nesses casos, utilize apenas a parte inferior não-perfurada.

Calhas telescópicas



Utilize calhas telescópicas para inserir e remover os tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente. Estenda as calhas telescópicas nos lados direito e esquerdo. Coloque o tabuleiro ou prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para dentro do aparelho.


Disponível em diferentes variantes (por exemplo, padrão, resistente à pirólise).


PizzaExpert



Use o PizzaExpert para cozer pizza com qualidade de restaurante em casa, bem como pão, biscoitos e outros doces. O tabuleiro de ferro fundido foi concebido para cozer a temperaturas até 340°C, garantindo uma distribuição uniforme do calor e excelentes resultados. A pá para pizza possui uma pega destacável para facilitar o armazenamento.

2. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos

marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

1. ACCESORII PENTRU CUPTOR

AVERTISMENT!

Utilizați doar accesoriile furnizate sau recomandate de producător cu aparatul dvs. Puteți alege dintr-o gamă largă de accesoriile disponibile.

Pentru anumite tipuri de aparate (cuptor combi cu abur sau Microunde), este important să utilizați accesoriile dedicate. Disponibilitatea accesoriilor poate varia în funcție de țară. Consultați distribuitorul local pentru opțiuni specifice.

Înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, curățați toate accesoriile și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.

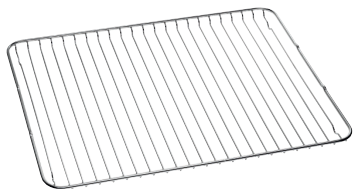
Suprafața decolorată nu afectează performanța sau funcționalitatea accesoriului.

Unele accesoriile sunt disponibile în varianta Easy2Clean / anti-aderentă. Aceasta înseamnă că au un strat care le face mai ușor de curățat. Folosiți-le pentru a coace fără hârtie de copt. Nu curățați accesoriile Easy2Clean / anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

Utilizați-le la o temperatură maximă de 230°C. Nu se recomandă utilizarea de produse care conțin leșie sau ingrediente similare.

Când utilizați o tavă cu orificii, puneți o tavă de gătit dedesubt pentru a colecta lichidele care picură, dacă este necesar.

Raft sârmă



Folosiți raftul de sârmă pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.

Dacă raftul de sârmă are un pas, poziționați-l spre partea din față a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Disponibil și în varianta anti-aderentă.

Tavă de gătit



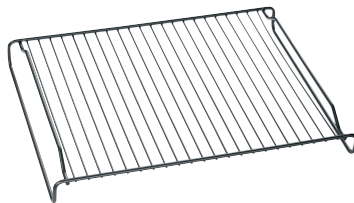
Utilizați tava de gătit pentru prăjituri cu blat umed, biscuiți, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.

Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Disponibil și în varianta Easy2Clean/anti-aderentă.

Tăvile de copt sunt disponibile în diferite adâncimi. Alegeți adâncimea adecvată a tăvii în funcție de ceea ce doriți să gătiți, de ex. folosiți o cratiță foarte adâncă pentru a prepara o musaca.

Pirostrie

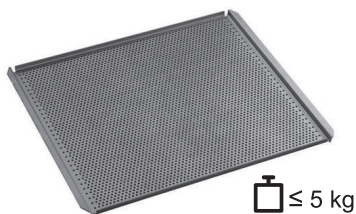


Folosiți o pirostrie pentru a frige bucăți mai mari de carne sau de pui, pentru a frige la grătar și a prăji cantități mari de alimente plate.

Utilizați pirostria numai cu o tavă adâncă.

Disponibil și în varianta anti-aderentă.

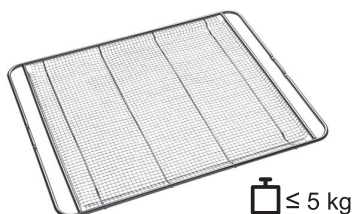
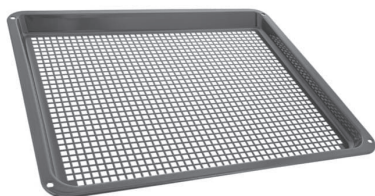
Tavă patiserie



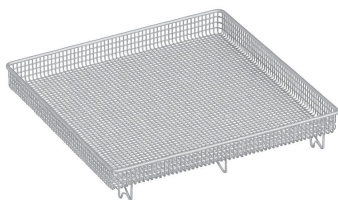
Folosiți tava de patiserie pentru rulouri, pâine, baghete, croasante, pizza, ștrudeli cu mere, prăjituri și alte produse de patiserie. Adecvat și pentru funcțiile cu abur. O puteți folosi împreună cu tava de gătit ca set de gătit la abur.

Disponibil și în varianta Easy2Clean.

AirFry Basket / Raft sârmă



Pentru Australia și Noua Zeelandă:



Utilizați coșul / raftul de sârmă AirFry pentru a prăji alimente precum cartofi prăjiți, legume și aripi de pui cu mai puțin ulei. Dacă este posibil, nu puneți hârtie de copt pentru a permite căldurii să circule în alimentele de dedesubt.

Nu se recomandă utilizarea acestui accesoriu cu funcțiile cu abur.

Set pentru gătit cu abur



Folosiți setul de abur pentru a găti legume, pește sau piept de pui pentru a păstra aroma, culorile și nutrimentele. Puteți găti acasă preparate sănătoase și delicioase la abur.

Sunt disponibile diferite dimensiuni și combinații, inclusiv piese perforate și neperforate.

Setul pentru gătit cu abur scoate din alimente apa rezultată de la condensare pe durata gătirii cu abur.

Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, mămăligă, paste. În astfel de cazuri, utilizați numai partea inferioară neperforată.

Ghidaje telescopice



Utilizați ghidaje telescopice pentru a introduce și scoate cu ușurință tăvile și raftul de sârmă. Extindeți ghidajele telescopice atât pe partea dreaptă, cât și pe cea stângă. Puneți tava sau raftul de sârmă pe ghidajele telescopice și împingeți-le cu grijă înapoi în aparat.


Disponibil în diferite variante (de ex. standard, rezistent la piroliză).


PizzaExpert



Utilizați PizzaExpert pentru a coace pizza de calitate la restaurant acasă, precum și pâine, prăjituri și alte produse de patiserie. Tava din fontă este concepută pentru coacere la temperaturi de până la 340°C, asigurând o distribuție uniformă a căldurii și rezultate excelente. Pala de pizza are un mâner detașabil pentru depozitare convenabilă.

2. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați

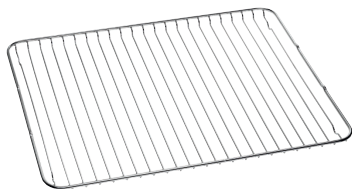
aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

1. АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Используйте только аксессуары, входящие в комплект поставки прибора или рекомендованные производителем. На выбор доступен широкий ассортимент аксессуаров. При работе с некоторыми типами приборов (духовых шкафов с функцией приготовления на пару или комбинированным режимом с микроволнами) важно использовать специальные аксессуары. Доступность аксессуаров может варьироваться в зависимости от страны. Наличие интересующих вас вариантов уточняйте у местного дистрибьютора. Перед первым и после каждого использования необходимо выполнить очистку аксессуаров и дать им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Обесцвечивание поверхности не влияет на характеристики или функциональность аксессуара. Некоторые аксессуары доступны в варианте Easy2Clean/с антипригарным покрытием. Это означает, что они имеют покрытие, которое облегчает их очистку. Используйте их для выпекания без бумаги для выпечки. Не используйте для очистки аксессуаров Easy2Clean/с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями. Используйте при максимальной температуре 230°C. Не рекомендуется использовать продукты, содержащие щелочь или аналогичные ингредиенты. При необходимости разместите эмалированный противень под решетку с отверстиями для сбора капель жидкости во время готовки.

Решетка



Используйте решетку с формами для выпечки, жаростойкой посудой, емкостями для жарки, кухонной посудой/емкостями для приготовления.

Если ваша комбинированная решетка имеет ступень, расположите ее поближе к передней части духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Также доступен вариант с антипригарным покрытием.

Эмалированный противень



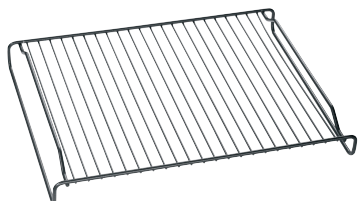
Используйте эмалированный противень для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, печенья, хлеба; для жарки большого объема продуктов; для приготовления замороженных блюд; а также для сбора каплюющей жидкости (например, жира) при жарке продуктов на решетке.

Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Также доступен вариант Easy2Clean/с антипригарным покрытием.

Эмалированные противни имеют разную глубину. Выберите подходящую глубину противня в зависимости от того, что вы хотите приготовить, например используйте глубокий противень для жарки при приготовлении мусаки.

Подставка

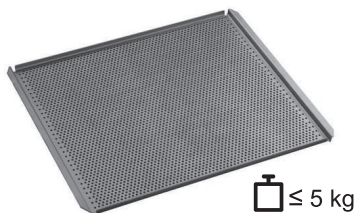


Используйте подставку для запекания больших кусков мяса или птицы, для гриля и поджаривания большого количества плоских продуктов.

Используйте подставку только с глубоким противнем.

Также доступен вариант с антипригарным покрытием.

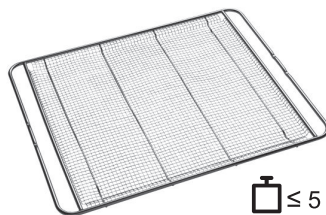
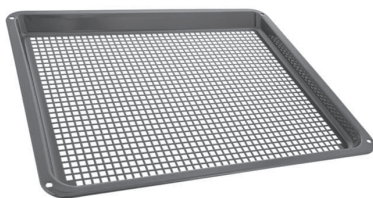
Противень для выпечки



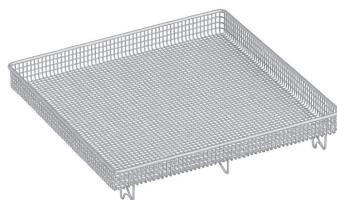
Используйте противень для выпечки для выпекания рулетов, хлеба, багетов, круассанов, пиццы, яблочных штруделей, печенья и других хлебобулочных изделий. Подходит для приготовления на пару. Вы можете использовать ее вместе с эмалированным противнем для выпечки в качестве набора для приготовления на пару.

Также доступен вариант Easy2Clean.

AirFry Basket / Решетка



Для Австралии и Новой Зеландии:



Используйте корзину AirFry/решетку для жарки продуктов, таких как картофель фри, овощи и куриные крылышки, с меньшим количеством масла. По возможности не используйте бумагу для выпечки, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.

Не рекомендуется использовать этот аксессуар с функцией приготовления на пару.

Набор противней для приготовления на пару



Используйте комплект для приготовления на пару при приготовлении овощей, рыбы или куриной грудки, чтобы сохранить вкус, цвета и питательные вещества. Вы можете готовить полезные и вкусные блюда на пару в домашних условиях.

Доступны различные размеры и сочетания, включая перфорированные и неперфорированные части.

Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару.

Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий. В таких случаях используйте только нижнюю часть без перфорации.

Телескопические направляющие



Используйте телескопические направляющие для более удобной установки и извлечения противня и решетки. Выдвиньте телескопические направляющие с правой и левой сторон. Установите на телескопические направляющие противень или решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.


Доступны различные варианты исполнения (например, стандартный, устойчивый к пиролизической чистке).


PizzaExpert



Используйте PizzaExpert для приготовления в домашних условиях пиццы ресторанного качества, а также хлеба, печенья и другой выпечки. Чугунный противень предназначен для выпечки при температуре до 340°C, обеспечивая равномерное распределение тепла и превосходный результат. Лопатка для пиццы имеет съемную ручку для удобного хранения.

2. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы,

помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

1. ПРИБОР ЗА ПЕЋНИЦЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

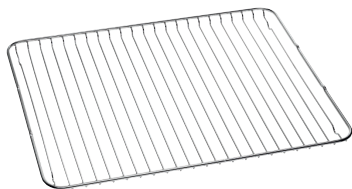
Користите само прибор који сте добили уз овај уређај или који препоручује произвођач. На располагању вам је велики асортиман прибора.

Код одређених врста уређаја (комбинована пећница на пару или комбинована микроталасна пећница), важно је да користите наменски прибор. Доступност прибора зависи од земље. Проверите код свог локалног дистрибутера које опције имате на располагању.

После прве, као и после сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Уколико је прибор избледео или променио боју, то не утиче на његове перформансе или функционалност. Одређени делови прибора доступни су у Easy2Clean / у варијанти која се не лепи. То значи да имају премаз који омогућава лакше чишћење. Користите их за печење без употребе папира за печење. Немојте чистити Easy2Clean/ прибор са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима. Користите их на максималној температури од 230°C. Не препоручује се употреба производа који садрже лужину или сличне састојке.

Када користите плех са рупицама, по потреби поставите испод њега плех за печење у коме ће се прикупљати течност од масноће која капље током печења.

Решеткаста полица



На решеткасту полицу ставите плехове за торте, ватросталне посуде, пекаче, шерпе/ посуде за кување.

Ако решеткаста полица има избочину, окрените је ка унутрашњем делу пећнице.

Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Доступно и у моделу који се не лепи.

Плех за печење



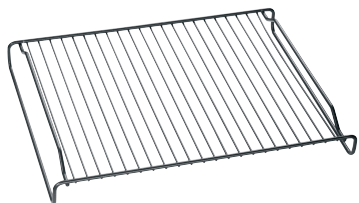
Користите плех за печење за заливене и тврде колаче, хлеб, велике комаде меса, замрзнута јела, као и за сакупљање течности, нпр. масноће приликом печења хране на решеткастој полици.

Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.

Доступно и у Easy2Clean / варијанти која се не лепи.

На располагању имате плехове за печење различитих дубина. Изаберите плех одговарајуће дубине у зависности од тога шта ћете припремати, нпр. за припрему мусаке користите веома дубоку посуду.

Троножац

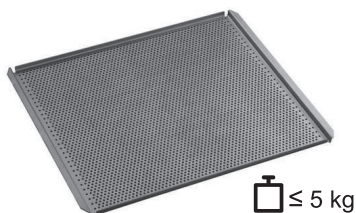


Користите треножац за печење већих комада меса или живине, за гриловање и тостирање сомуна, теста, палачинки и сл.

Треножац користите само са дубоким плехом.

Доступно и у моделу који се не лепи.

Плех за колаче

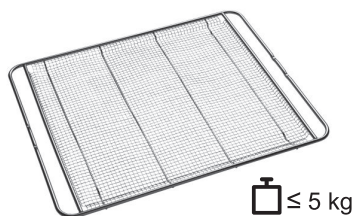
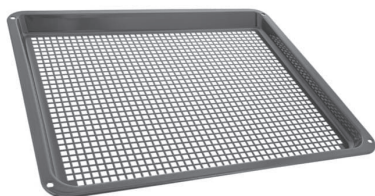


≤ 5 kg

Користите плех за колаче када припремате земичке, хлеб, багет, кроасане, пицу, штрудлу са јабукама, колаче и друга пецива. Погодно и за функције припреме на пари. Можете га користити заједно са плехом за печење као комплет за кување на пари.

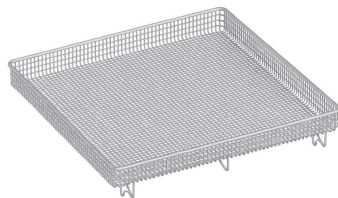
Доступно и у Easy2Clean моделу.

AirFry Basket / Решеткаста полица



≤ 5 kg

За Аустралију и Нови Зеланд:



Користите AirFry корпу/решеткасту полицу за пржење хране уз мање уља, нпр. помфрит, поврће и пилећа крилца. Ако је могуће, немојте користити папир за печење како би топлота слободно циркулисала и грејала храну одоздо.

Не препоручује се употреба овог прибора за припрему на пару.

Комплет за кување на пари



За кување поврћа, рибе или пилећих груди, користите комплет за припрему на пари како би храна очувала укус, боју и

хранљиве састојке. Код куће можете припремити здраву и укусну храну на пари.

На располагању имате различите комбинације прибора у различитим величинама, укључујући перфориране и неперфориране посуде.

Комплет за кување на пари одводи кондензовану воду од хране током кувања на пари.

Овај комплет није погодан за припрему хране која се кува у води, нпр. пиринач, палента, тестенина. У таквим случајевима користите само посуде са неперфорираним дном.

Телескопске вођице



Користите телескопске вођице за лакше стављање или вађење плехова и

решеткасте полице. Извучите телескопске вођице и са леве и са десне стране да би биле што дуже. Поставите плех или решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво вратите у уређај.


Доступно у различитим варијантама (нпр. стандардни, отпорни на пиролизу).


PizzaExpert



Користите PizzaExpert да код куће испечете пицу ресторанског квалитета, као и хлеб, колачиће и друга пецива. Плех од ливеног гвожђа је дизајниран за печење на температурама до 340°C, што обезбеђује равномерну расподелу топлоте и одличне резултате. Лопатица за пицу има одвојиву ручку за практично складиштење.

2. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале означене симболом . Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од

електричних и електронских уређаја. Не одлажите уређаје означене симболом  заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

1. PRÍSLUŠENSTVO RÚRY

VAROVANIE!

Používajte len príslušenstvo dodané s vašim spotrebičom alebo odporúčané výrobcom. Môžete si vybrať zo širokej ponuky dostupného príslušenstva.

Pri niektorých typoch spotrebičov (parná alebo mikrovlnná kombinovaná rúra) je dôležité používať špeciálne príslušenstvo. Dostupnosť príslušenstva sa môže líšiť v závislosti od krajiny. Špecifické možnosti vám poskytne miestny distribútor.

Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovláknien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

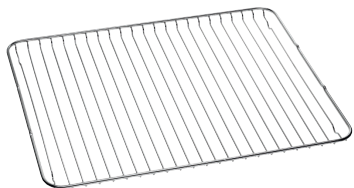
Zmena farby povrchu nemá vplyv na výkon ani funkčnosť príslušenstva.

Niektoré príslušenstvo je k dispozícii vo verzii Easy2Clean/neprílnavej verzii.

Znamená to, že majú povrch, ktorý uľahčuje čistenie. Použite ich na pečenie bez papiera na pečenie. Easy2Clean/neprílnavé príslušenstvo nečistíte abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami. Používajte ich pri maximálnej teplote 230°C. Neodporúča sa používať výrobky obsahujúce lúh alebo podobné prísady.

Keď používate plech s otvormi, podložte plech na pečenie, aby ste v prípade potreby zachytili kvapkajúce tekutiny.

Drôtený rošt



Na tortové formy, riady na zapekanie, riady na pečenie, kuchynský riad použite drôtený rošt.

Ak má váš drôtený rošt nejaké vyvýšenie, umiestnite ho smerom k prednej časti vnútra rúry.

Ak je na príslušenstve nápis, uistite sa, že je otočený smerom k vám.

K dispozícii aj v neprílnavej verzii.

Plech na pečenie



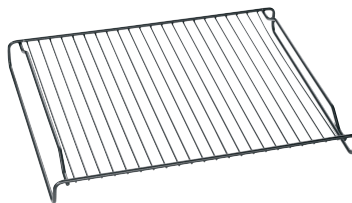
Na mokré koláče, pečivo, chlieb, veľké pečené jedlá, mrazené jedlá a na zachytávanie kvapkajúcich tekutín, napr. tuku pri pečení potravín na drôtenom rošte, použite plech na pečenie.

Ak má plech sklon, umiestnite ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.

K dispozícii aj vo verzii Easy2Clean/neprílnavej verzii.

Plech na pečenie sú dostupné v rôznych hĺbkach. Vyberte vhodnú hĺbku plechu podľa toho, čo chcete variť, napr. použite extra hlboký pekáč na prípravu moussaky.

Trojnožka

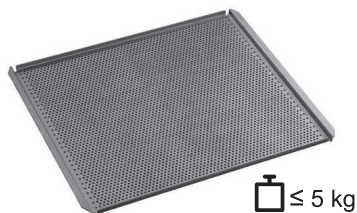


Trojnožku použite na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny, na grilovanie a prípravu veľkého množstva plochých jedál.

Trojnožku používajte iba s hlbokým plechom.

K dispozícii aj v neprílnavej verzii.

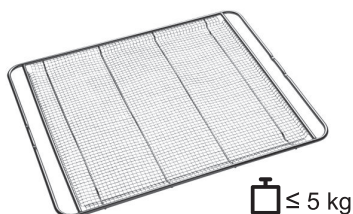
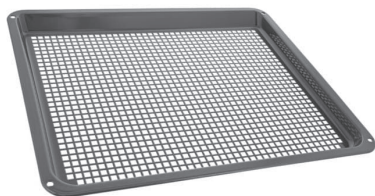
Plech na cukrovinky



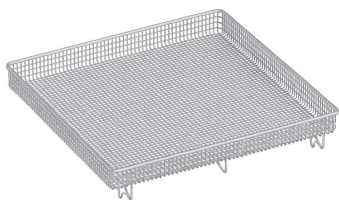
Použite podnos na pečivo, chlieb, bagety, croissanty, pizzu, jablkové štrúdle, koláčiky a iné pečivo. Vhodné aj pre parnú funkcie. Môžete ju použiť spolu s plechom na pečenie ako parnú súpravu.

K dispozícii aj vo variante Easy2Clean.

AirFry Basket / Drôtený rošt



Pre Austráliu a Nový Zéland:



Na vyprážanie jedál, ako sú hranolčky, zelenina a kuracie krídelká, s menším množstvom oleja použite koš AirFry/drôtený

rošt. Ak je to možné, nepoužite papier na pečenie, aby mohlo teplo cirkulovať na jedlo zdola.

Toto príslušenstvo sa neodporúča používať s parnými funkciami.

Parná súprava



Použite parnú súpravu na prípravu zeleniny, rýb alebo kuracích pŕs, pri ktorej zachováte chuť, farbu a výživné látky. Môžete doma variť zdravé a chutné jedlá v pare.

K dispozícii sú rôzne veľkosti a kombinácie vrátane perforovaných a neperforovaných dielov.

Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou.

Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny. V takýchto prípadoch používajte iba neperforovanú spodnú časť.

Teleskopické lišty



Použite teleskopické lišty na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu. Vysuňte teleskopické lišty na pravej aj ľavej strane. Plech alebo drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte späť do spotrebiča.


K dispozícii v rôznych variantoch (napr. štandardné, odolné voči pyrolýze).


PizzaExpert



Použite PizzaExpert na pečenie pizze v reštauračnej kvalite doma, ako aj chleba, sušienok a iného pečiva. Liatinový plech je určený na pečenie pri teplotách do 340°C, čo zaisťuje rovnomerné rozloženie tepla a vynikajúce výsledky. Plech na pizzu je vybavený odnímateľnou rukoväťou na pohodlné skladovanie.

2. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče

označené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

1. DODATNA OPREMA ZA PEČICO

⚠ OPOZORILO!

Uporabljajte samo dodatno opremo, ki je priložena vaši napravi oz. katero priporoča proizvajalec. Izbirate lahko med različno razpoložljivo dodatno opremo.

Pri nekaterih vrstah naprav (pečica s paro ali kombinirana mikrovalovna pečica) je pomembno uporabljati namensko dodatno opremo.

Razpoložljivost dodatne opreme je odvisna od države. Za določene možnosti se obrnite na krajevnega distributerja.

Pred prvo uporabo in po vsaki uporabi očistite vso dodatno opremo in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo.

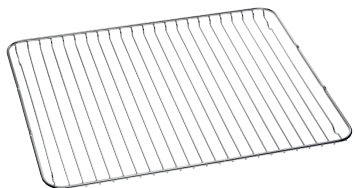
Razbarvana površina ne vpliva na učinkovitost ali funkcionalnost dodatne opreme.

Določena dodatna oprema je na voljo v različici Easy2Clean/s premazom proti prijemanju. To pomeni, da ima premaz, ki olajša čiščenje. Pri peki jo lahko uporabljate brez papirja za peko.

Dodatne opreme Easy2Clean/s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti. Uporabljajte pri najvišji temperaturi 230°C. Uporaba izdelkov, ki vsebujejo lug ali podobne sestavine, ni priporočljiva.

Ko uporabljate pekač z luknjami, pod njega postavite pekač za pecivo, da prestežete morebitno tekočino.

Mreža za pečenje



Mrežo za pečenje uporabljajte za modele za torto, ognjevarno posodo, posodo za pečenje, kuhinjsko posodo.

Če ima mreža za pečenje stopničko, jo namestite proti sprednjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Na voljo tudi v različici s premazom proti prijemanju.

Pekač za pecivo



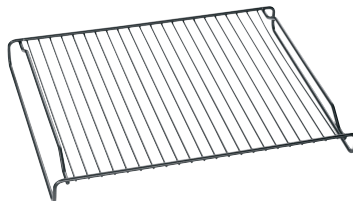
Pekač za pecivo uporabljajte za vlažno pecivo, piškote, kruh, velike pečenke, zamrznjene obroke in za prestrazanje kapljic, npr. maščobe, ko pečete hrano na mreži za pečenje.

Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Na voljo tudi v različici s Easy2Clean premazom proti prijemanju.

Na voljo so pekači za pecivo različnih globin. Ustrezno globino pekača izberite glede na to, kaj želite kuhati, npr. za musako uporabite izredno globok pekač.

Globoka mreža za pečenje na žaru

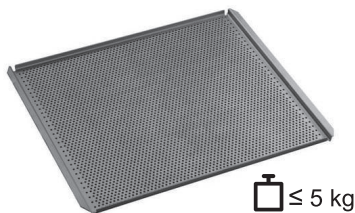


Večje kose mesa ali perutnine lahko pečete na žaru in popečete večje količine ploščatih živil.

Globoko mrežo za pečenje na žaru uporabljajte samo z globokim pekačem.

Na voljo tudi v različici s premazom proti prijemanju.

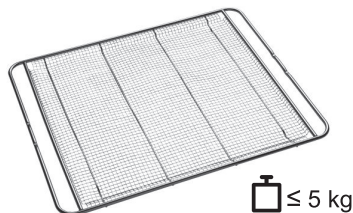
Luknjičasti pekač za pecivo/kruh



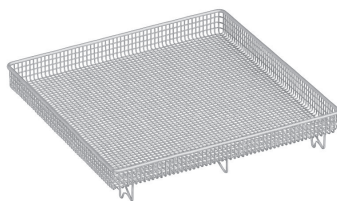
Slaščičarski pekač uporabljajte za kruhke/žemlje, kruh, francoske štručke, rogljičke, pico, jabolčne zavitke, piškote in drugo pecivo. Primerno tudi za funkcije s paro. Uporabite jo lahko skupaj s pekačem za pecivo kot komplet za paro.

Na voljo tudi v različici Easy2Clean.

AirFry Basket / Mreža za pečenje



Za Avstralijo in Novo Zelandijo:



Košaro AirFry/mrežo za pečenje uporabljajte za cvrtje živil, kot so ocvrt krompirček, zelenjavo in piščančje perutničke z manj olja. Če je mogoče, ne uporabljajte papirja za peko, saj bo lahko tako toplota krožila okoli hrane od spodaj.

Uporaba te dodatne opreme s funkcijami pare ni priporočljiva.

Komplet za paro



Parni komplet uporabljajte za kuhanje zelenjave, rib ali piščančjih prsi, da ohranite okus, barve in hranila. Zdrave in slastne obroke lahko na pari skuhate kar doma.

Na voljo so različne velikosti in kombinacije, vključno s perforiranimi in neperforiranimi deli.

Komplet za paro, ki med kuhanjem s paro odvaja kondenzirano vodo stran od hrane.

Komplet ni primeren za hrano, ki se mora kuhati v vodi, npr. riž, polenta, testenine. V takih primerih uporabite samo neperforiran spodnji del.

Teleskopska vodila



Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje pekačev in mreže za pečenje. Teleskopska vodila iztegnite na desni in levi strani. Na teleskopski vodili namestite pekač ali mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite nazaj v napravo.


Na voljo v različnih različicah (npr. standardni, odporni na pirolizo).


PizzaExpert



Uporaba PizzaExpert za peko pice restavracijske kakovosti doma, pa tudi kruha, piškotov in drugega peciva. Litoželezni pekač je zasnovan za peko pri temperaturah do 340°C, kar zagotavlja enakomerno porazdelitev toplote in odlične rezultate. Lopatica za pico ima snemljiv ročaj za priročno shranjevanje.

2. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave,

označene s simbolom  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

1. ACCESORIOS PARA HORNO

ADVERTENCIA!

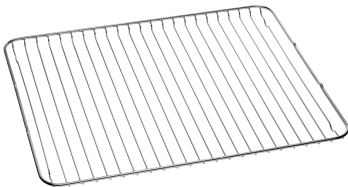
Utilizar únicamente los accesorios suministrados con el aparato o los recomendados por el fabricante. Se puede elegir entre una amplia gama de accesorios disponibles.

Para ciertos tipos de aparatos (horno combinado de vapor o microondas), es importante utilizar accesorios específicos. La disponibilidad de accesorios puede variar según el país. Consultar con el distribuidor local para conocer las opciones específicas. Antes del primer uso y después de cada uso, limpiar todos los accesorios y dejarlos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave.

La superficie descolorida no afecta al rendimiento ni a la funcionalidad del accesorio.

Algunos accesorios están disponibles en la variante Easy2Clean/antiadherente. Significa que tienen un revestimiento que hace que sean más fáciles de limpiar. Utilizar para hornear sin papel de horno. No limpiar Easy2Clean/accesorios antiadherentes con un limpiador abrasivo ni objetos afilados. Utilizarlos con una temperatura máxima de 230°C. No se recomienda el uso de productos que contengan lejía o similares. Si se utiliza una bandeja con orificios, colocar una bandeja para hornear debajo para recoger los líquidos que gotean, si es necesario.

Parrilla



Para moldes de tartas utilizar una parrilla, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.

Si la parrilla tiene un escalón, colóquela hacia la parte delantera del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

También disponible en variante antiadherente.

Bandeja



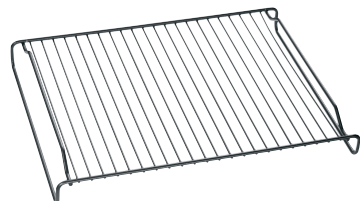
Utilizar una bandeja para horno para tartas jugosas, galletas, pan, platos asados, comidas congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.

Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

También disponible en variante Easy2Clean/antiadherente.

Las bandejas para hornear están disponibles en diferentes profundidades. Elegir la profundidad de bandeja adecuada según lo que se quiera cocinar, por ejemplo, usar una sartén extra profunda para hacer una musaca.

Parrilla alta

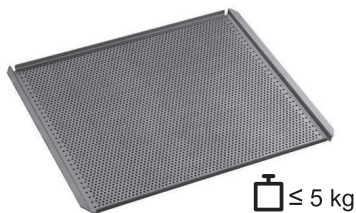


Use la parrilla alta para asar trozos más grandes de carne o aves, para asar y tostar grandes cantidades de alimentos planos.

Utilizar la parrilla alta solo con una bandeja profunda.

También disponible en variante antiadherente.

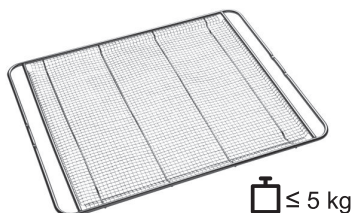
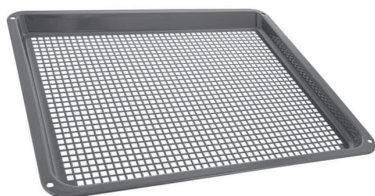
Bandeja pastelera



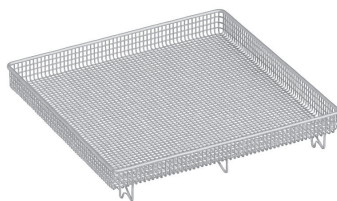
Utilizar una bandeja de repostería para rollitos, pan, baguettes, cruasanes, pizza, strudels de manzana, galletas y otros pasteles. Adecuado también para funciones de vapor. Puede usarlo junto con la bandeja para hornear como un set de vapor.

También disponible en la variante Easy2Clean.

AirFry Basket / Parrilla



Para Australia y Nueva Zelanda:



Usar la cesta/parrilla AirFry para freír alimentos como patatas fritas, verduras y alitas de pollo con menos aceite. Si es posible, evitar el papel de hornear para permitir que el calor circule hacia los alimentos desde abajo.

No se recomienda utilizar este accesorio con funciones de vapor.

Utensilios de cocción al vapor



Utilizar el set de vapor para cocinar verduras, pescado o pechuga de pollo para conservar el sabor, los colores y los nutrientes. Se pueden cocinar al vapor comidas saludables y deliciosas en casa.

Disponibles diferentes tamaños y combinaciones, incluidas piezas perforadas y no perforadas.

Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor.

El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz,

polenta, pasta. En tales casos, utilizar únicamente la parte inferior no perforada.

Carriles telescópicos



Utilizar guías telescópicas para insertar y retirar bandejas y parrillas con mayor facilidad. Extender los carriles telescópicos en los lados derecho e izquierdo. Colocar la bandeja o la parrilla en los carriles telescópicos y empujarlos con cuidado de nuevo en el aparato.


Disponible en diferentes variantes (p. ej., estándar, resistente a la pirólisis).


PizzaExpert



Utilizar PizzaExpert para hornear pizza de calidad de restaurante en casa, así como pan, galletas y otros pasteles. La bandeja de hierro fundido está diseñada para hornear a temperaturas de hasta 340°C, lo que garantiza una distribución uniforme del calor y excelentes resultados. La pala para pizza cuenta con un asa desmontable para facilitar su almacenamiento.

2. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

1. TILLBEHÖR TILL UGN

VARNING!

Använd endast tillbehör som kommer med din produkt eller rekommenderas av tillverkaren. Du kan välja mellan ett brett utbud av tillgängliga tillbehör.

För vissa typer av produkter (ångugn eller mikrovågskombiugn) är det viktigt att använda dedikerade tillbehör.

Tillgängligheten för tillbehör kan variera beroende på land. Kontakta din lokala distributör för specifika alternativ.

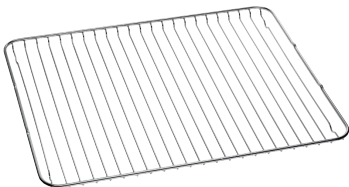
Före första användningen och efter varje användning, rengör alla tillbehör och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Den missfärgade ytan påverkar inte tillbehörets prestanda eller funktion.

Vissa tillbehör finns i Easy2Clean- / nonstick-variant. Det innebär att de har en beläggning som gör dem lättare att rengöra. Använd dem för bakning utan bakplåtspapper. Rengör inte tillbehören med Easy2Clean / nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål. Använd dem med maximal temperatur 230°C. Användning av produkter som innehåller lut eller liknande ingredienser rekommenderas inte.

När du använder en plåt med hål, placera en bakplåt under för droppande vätskor, om det behövs.

Galler



Använd gallret för kakformar, ugnformar, stekta rätter, kokkärll/rätter.

Om gallret har ett steg, placera det mot främre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Finns även i non-stick variant.

Bakplåt



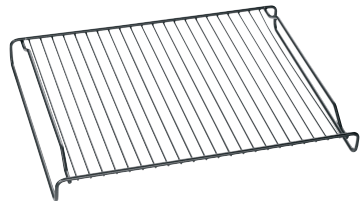
Använd bakplåt för mjuka kakor, kakor, bröd, stora stekar, frusna rätter och för att fånga upp spill av vätska, som t.ex. fett vid stekning av mat på galler.

Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Finns även i Easy2Clean- / nonstick-variant.

Bakplåtar finns i olika djup. Välj lämpligt plåtdjup efter vad du vill laga, t.ex. använd extra djup ugnform för att göra en moussaka.

Underlägg



Använd gallret för att steka större bitar av kött eller fågel, för att grilla och rosta stora mängder tunn mat.

Använd endast galler med en djup plåt.

Finns även i non-stick variant.

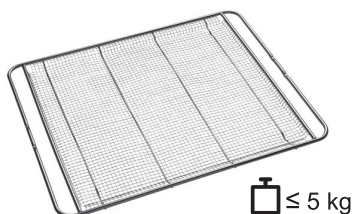
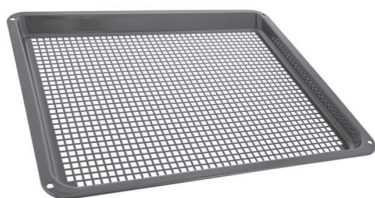
Bakplåt



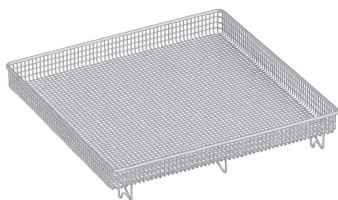
Använd proffsplåt för bullar, bröd, baguetter, croissanter, pizza, äppelstrudel, kakor och andra bakverk. Lämplig också för ångfunktioner. Du kan använda den tillsammans med en bakplåt som ångkokare.

Finns även i Easy2Clean variant.

AirFry Basket / Galler



För Australien och Nya Zeeland:



Använd AirFry korg / galler för att steka mat som pommes frites, grönsaker och kycklingvingar med mindre olja. Om möjligt,

hoppa över bakplåtspapper för att låta värmen cirkulera till maten underifrån.

Det rekommenderas inte att använda detta tillbehör med ångfunktioner.

Ångsats



Använd ångset för tillagning av grönsaker, fisk eller kycklingbröst för att bevara smak, färg och näringsämnen. Du kan ångkoka hälsosamma och läckra måltider hemma.

Olika storlekar och kombinationer finns tillgängliga, inklusive perforerade och opererade delar.

Ångsatsen avlägsnar det kondenserade vattnet från maten under ångkokning.

Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta. Använd i sådana fall endast den icke-perforerade nedre delen.

Teleskopskenor



Använd teleskopskenor för att föra in och ta ut plåtar och galler lättare. Dra ut

teleskopskenorna på både höger och vänster sida. Placera plåten eller gallret på de utdragbara bakplåtsskenorna och tryck dem försiktigt tillbaka in i ugnen.


Finns i olika varianter (t.ex. standard, pyrolysisresistent).


PizzaExpert



Använd PizzaExpert för att baka pizza av restaurangkvalitet hemma, och även bröd, kakor och andra bakverk. Plåten i gjutjärn är gjord för bakning vid temperaturer upp till 340°C, och ger jämn uppvärmning och utmärkta resultat. Pizzaspadens handtag kan tas loss för bekväm förvaring.

2. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

1. FIRIN AKSESUARLARI

⚠ UYARI!

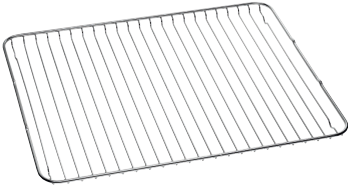
Yalnızca cihazınız ile sunulan veya üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın. Sunulan çok çeşitli aksesuarlar arasından seçim yapabilirsiniz. Belirli tür cihazlar için (buharlı veya Mikrodalga bir arada fırın), özel aksesuarların kullanılması önemlidir. Aksesuarların bulunabilirliği bulunduğunuz ülkeye göre değişebilir. Özel seçenekler için yerel distribütörünüze danışın.

İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın.

Aksesuarın yüzey renginin bozulması performansını veya işlevselliğini etkilemez.

Bazı aksesuarlar Easy2Clean / yapışmaz özellikli olarak sunulmaktadır. Bu, temizlemeyi kolaylaştıran bir kaplamaya sahip oldukları anlamına gelir. Fırın kağıdı olmadan fırında pişirmek için kullanın. Easy2Clean / yapışmaz özellikli aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanarak temizlemeyin. Bunları maksimum 230°C sıcaklıkta kullanın. Sodalı su veya benzeri maddeler içeren ürünlerin kullanılması önerilmez. Delikli bir tepsi kullanırken, gerekirse damlayan sıvıların toplanması için altına derin pişirme tepsi yerleştirin.

Tel raf



Kek kalıpları, fırın kapları, kızartma kapları, pişirme kapları / tabaklar için tel raf kullanın.

Tel rafınızda bir basamak varsa fırının iç ön kısmına doğru yerleştirin.

Aksesuar üzerinde bir yazı varsa size baktığından emin olun.

Yapışma önleyici özellikli olarak da sunulmaktadır.

Pişirme tepsi



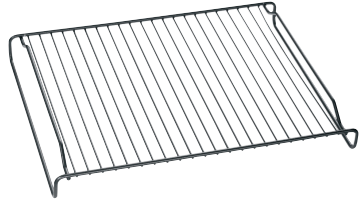
Islak kekler, bisküviler, ekmeğin fırında kızartılan büyük yemekler, dondurulmuş yemekler için ve tel rafta fırında kızartma yemekleri yaparken yağ gibi damlayan sıvıların toplamak için pişirme tepsi kullanın.

Tepsinizde eğim varsa eğimli bölümü, fırının iç kısmının arkasına doğru yerleştirin.

Easy2Clean / yapışmaz özellikli olarak da sunulmaktadır.

Farklı derinliklerde pişirme tepsi mevcuttur. Pişirmek istediğiniz yemeğe göre uygun tepsi derinliğini seçin, örneğin musakka yapmak için ekstra derin pişirme kabı kullanın.

Alçak ve yüksek kullanılabilen tel raf

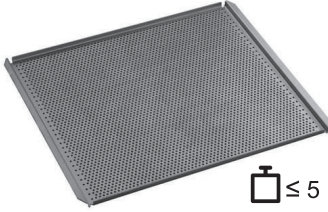


Büyük et veya kümes hayvanı parçalarını kızartmak, büyük miktarlarda yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve kızartmak için alçak ve yüksek kullanılabilen tel raf kullanın.

Alçak ve yüksek kullanılabilen tel rafı yalnızca derin pişirme/yağ toplama tepsiyle kullanın.

Yapışma önleyici özellikli olarak da sunulmaktadır.

Hamır işi tepsi

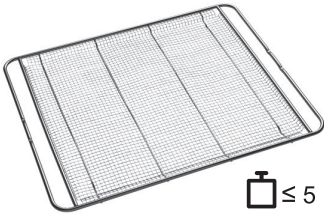
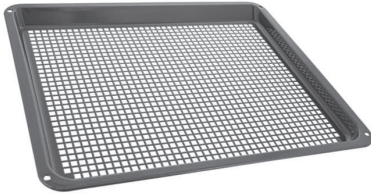


☐ ≤ 5 kg

Hamur işi tepsisini ekmek, baget, kruvasan, pizza, elma dilimleri, kurabiye ve diğer hamur işleri için kullanın. Buharlı pişirme fonksiyonları için de uygundur. Pişirme tepsiyle birlikte buhar seti olarak kullanabilirsiniz.

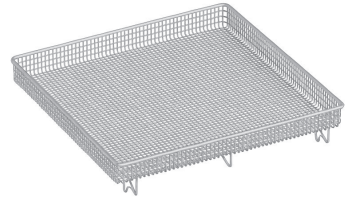
Ayrıca Easy2Clean özellikli olarak da sunulmaktadır.

AirFry Basket / Tel raf



☐ ≤ 5 kg

Avustralya ve Yeni Zelanda için:



Daha az yağ ile kızartma, sebze ve tavuk kanatları gibi yiyecekleri kızartmak için AirFry sepet / tel raf kullanın. Mümkünse, ısının pişirdiğiniz ürünlere alttan da ulaşabilmesi için pişirme kağıdı kullanmayın.

Bu aksesuarın buhar fonksiyonlarıyla kullanılması önerilmez.

Buhar seti



Sebze, balık veya tavuk göğsü pişirirken lezzet, renk ve besin değerlerini korumak için buhar seti kullanın. Evde sağlıklı ve lezzetli yemekler için buharla pişirebilirsiniz.

Delikli ve deliksiz parçalar dahil olmak üzere farklı boyutlar ve kombinasyonlar mevcuttur.

Buhar seti buharla pişirme sırasında yoğunlaşan suyu yiyecekte tahlile eder.

Set, suda pişirilmesi gereken ör., pirinç, püre, makarna gibi yiyecekler için uygun değildir. Bu gibi durumlarda, sadece deliksiz alt parçayı kullanın.

Teleskobik raylar



Tepsileri ve tel rafı daha kolay takmak ve çıkarmak için teleskobik rayları kullanın. Teleskobik rayları sağ ve sol taraflara uzatın. Tepsiyi veya tel rafı teleskobik rayların üzerine koyun ve dikkatlice cihazın içine doğru geri itin.


Farklı özelliklerde sunulmaktadır (ör. standart, pirolitik dirençli).


PizzaExpert



Evde restoran kalitesinde pizza, ekmeğ, kurabiye ve diğer hamur işlerini pişirmek için PizzaExpert kullanın. Dökme demir tepsi, 340°C'ye kadar sıcaklıklarda pişirme için tasarlanmıştır ve eşit ısı dağılımı ve mükemmel sonuçlar sağlar. Pizza spatulası, hazır saklama için çıkarılabilir bir sapa sahiptir.

2. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER

Üzerinde sembolü bulunan malzemeleri geri dönüşüme gönderin . Ambalajı geri dönüştürmek için ilgili kaplara koyun. Elektrikli ve elektronik cihazların atıklarını geri dönüştürerek çevreyi ve insan sağlığını korumaya yardımcı olun. Üstü çizili tekerlekli

çöp kutusu sembolü  evsel atıklarla atmayın. Ürünü bulduğunuz bölgedeki geri dönüşüm tesisine götürün veya belediye yetkilileriyle iletişime geçin.

1. АКСЕСУАРИ ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

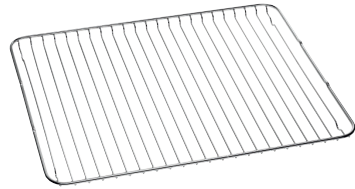
Використовуйте лише аксесуари, які постачаються із цим приладом або рекомендовані виробником для нього. Ви можете вибрати з широкого асортименту доступних аксесуарів.

Для певних типів приладів (пароконвектомат або мікрохвильова піч) важливо використовувати спеціальні аксесуари. Наявність аксесуарів залежить від країни. Зверніться до свого місцевого дистриб'ютора щодо конкретних опцій. Перед першим використанням і після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Знебарвлення поверхні не впливає на продуктивність або функціональність аксесуара.

Деякі аксесуари доступні у варіанті з Easy2Clean / антипригарним покриттям. Це означає, що вони мають покриття, яке полегшує їх очищення. Використовуйте їх для випікання без паперу для випікання. Не очищуйте аксесуари з Easy2Clean / антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів. Використовуйте при максимальній температурі 230°C. Не рекомендується використовувати продукти, що містять луг або подібні інгредієнти.

Якщо ви використовуєте деко з отворами, помістіть деко для випічки внизу, щоб за потреби зібрати рідину, що стікатиме.

Комбінована решітка



Використовуйте решітку для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.

Якщо ваша комбінована решітка має сходинку, розташуйте її ближче до передньої частини духової шафи.

Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він повернений до вас.

Також доступний в антипригарному варіанті.

Деко для випічки



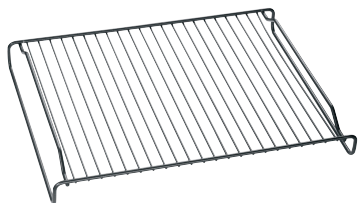
Використовуйте деко для випічки для вологих тортів, випічки, хліба, великих смажених страв, заморожених страв і збирання крапель рідини, наприклад жиру під час смаження продуктів на комбінованій решітці.

Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Також доступний у варіанті з Easy2Clean / антипригарним покриттям.

Доступні деко для випічки різної глибини. Виберіть відповідну глибину дека відповідно до того, що ви хочете приготувати, наприклад для приготування мусаки використовуйте дуже глибоке деко.

Підставка

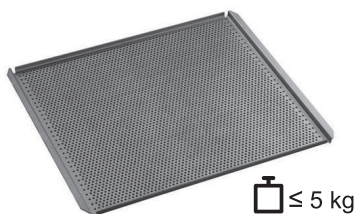


Використовуйте підставку для запікання великих шматків м'яса або птиці, для грилювання та підсмажування великої кількості плоских продуктів.

Використовуйте підставку лише з глибоким деко.

Також доступний в антипригарному варіанті.

Деко для випічки

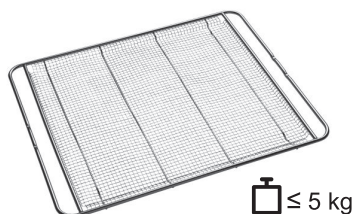


≤ 5 kg

Використовуйте деко для випічки для приготування булочок, хліба, багетів, круасанів, піци, яблучного штруделя, печива та інших тістечок. Підходить також для функції пари. Ви можете використовувати її разом з деком для випічки як набір для приготування на пару.

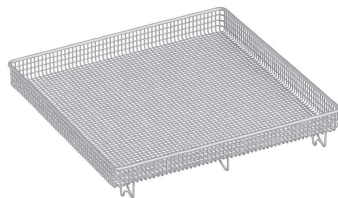
Також доступний у Easy2Clean варіанті.

AirFry Basket / Комбінована решітка



≤ 5 kg

Для Австралії та Нової Зеландії:



Використовуйте AirFry кошик / комбіновану решітку для смаження таких продуктів, як картопля фрі, овочі та курячі крильця з меншою кількістю олії. Якщо можливо, не використовуйте папір для випікання, щоб тепло циркулювало до страв нижче.

Не рекомендується використовувати цей аксесуар з функціями пари.

Паровий комплект



Використовуйте пароварку для приготування овочів, риби або курячої грудки, щоб зберегти смак, колір і поживні

речовини. Вдома можна приготувати корисні та смачні страви на пару.

Доступні різні розміри та комбінації, включаючи перфоровані та неперфоровані частини.

Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів.

Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста. У таких випадках використовуйте лише неперфоровану нижню частину.

Телескопічні спрямовувачі



Використовуйте телескопічні напрямні, щоб легше вставляти та знімати деко та комбіновану решітку. Витягніть

телескопічні напрямні як з правого, так і з лівого боку. Поставте деко або комбіновану решітку на телескопічні напрямні й обережно вставте їх назад у прилад.


Доступний у різних варіантах (наприклад, стандартний, стійкий до піролізу).


PizzaExpert



Використовуйте PizzaExpert для приготування в домашніх умовах піци ресторанної якості, а також хліба, печива та іншої випічки. Чавунне деко призначене для випікання при температурі до 340°C, що забезпечує рівномірний розподіл тепла та чудові результати. Лопатка для піци має знімну ручку для зручного зберігання.

2. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та

електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

استخدم PizzaExpert لخبز البيزا بجودة المطاعم في المنزل، بالإضافة إلى الخبز والبسكوت والمعجنات الأخرى. تم تصميم الصينية المصنوعة من الحديد المصبوب للخبز في درجات حرارة تصل إلى 340° م، مما يضمن توزيعاً متساوياً للحرارة وتناجح ممتازة. تتميز مجرفة البيزا بمقبض قابل للفك للتخزين المريح.



2. المخاوف البيئية

التي عليها الرمز ♻️ مع النفايات المنزلية. أعد المنتج إلى مرفق إعادة التدوير المحلي أو اتصل بمكتب البلدية.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز ♻️. ضع العبوة في الحاويات ذات الصلة لإعادة تدويرها. ساعد في حماية البيئة وصحة الإنسان عن طريق إعادة تدوير مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. لا تتخلص من الأجهزة

لا يوصى باستخدام هذا الملحق مع وظائف البخار.
مجموعة الطهي بالبخار



استخدم مجموعة البخار لطهي الخضروات أو السمك أو صدور الدجاج للحفاظ على النكهة والألوان والعناصر الغذائية. يمكنك طهي الوجبات الصحية واللذيذة بالبخار في المنزل.

تتوفر أحجام ومجموعات مختلفة، بما في ذلك الأجزاء المثقوبة وغير المثقوبة.

تعمل مجموعة الطهي بالبخار على تصريف مياه التكثيف بعيداً عن الطعام خلال الطهي بالبخار.

المجموعة غير مناسب للطعام الذي يحتاج التقع في المياه مثل الأرز والعضيدة والمكرونه. في مثل هذه الحالات، استخدم فقط الجزء السفلي غير المثقوب.

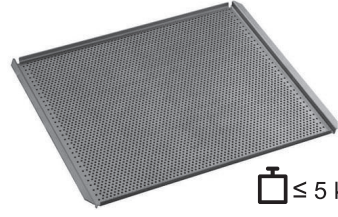
المجاري التلسكوبية



استخدم المجاري التلسكوبية لإدخال وإزالة الصواني والرف السلكي بسهولة أكبر. قم بتمديد المجاري التلسكوبية على الجانبين الأيمن والأيسر. ضع الصينية أو الرف السلكي على المجاري التلسكوبية وادفعها بحرص مرة أخرى داخل الجهاز.

متوفر بأشكال مختلفة (مثل القياسي، مقاوم للانحلال الحراري).

صينية حلويات

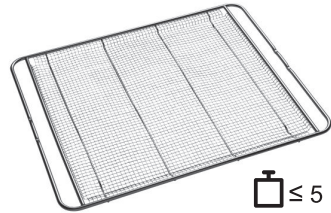
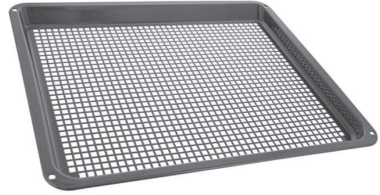


☐ ≤ 5 kg

استخدم صينية الحلويات والمخبوزات للفائف والخبز والخبز الفرنسي والكرواسون والبيتزا ولشرايح التفاح واليسكوت والمعجنات الأخرى. مناسب أيضاً لوظائف البخار. يمكنك استخدامه مع صينية الخبز كقطع تبخير.

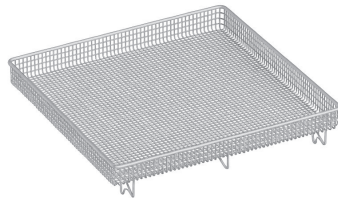
متوفر أيضاً في شكل Easy2Clean.

Basket AirFry / رف سلكي



☐ ≤ 5 kg

بالنسبة لأستراليا ونيوزيلندا:



استخدم سلة AirFry / الرف السلكي لقلبي الأطعمة مثل البطاطس المقلية والخضروات وأجنحة الدجاج بزيت أقل. إن أمكن، قم بتخطي ورق الخبز للسماح بتسخين الطعام من الأسفل.

صينية خبز



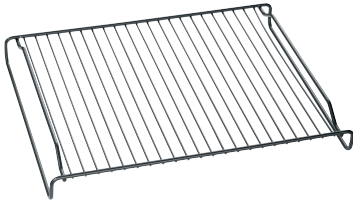
استخدم صينية خبز للكعك الرطب، والبسكويت، والخبز، والشواء الكبير، والوجبات المجمدة، ولسحب السوائل المتقطرة، مثل الدهون عند شواء الطعام على رف سلكي.

إذا كانت الصينية بها منحدر، فضعها في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

متوفر أيضاً في Easy2Clean / شكل مضاد للالتصاق.

تتوفر صواني الخبز بأعماق مختلفة. اختر عمق الصينية المناسب وفقاً لما تريد طهيه، على سبيل المثال، استخدم مقلاة عميقة إضافية لعمل الموساكا.

حامل ثلاثي



يُستخدم الحامل الشبكي في تحمير قطع اللحم أو الدواجن الكبيرة، ولشوي وتحميص كميات كبيرة من الأطعمة المسطحة.

استخدم الحامل ثلاثي القوائم فقط مع صينية عميقة. متوفر أيضاً في شكل مضاد للالتصاق.

تحذير ⚠️

استخدم فقط الملحقات المتوفرة مع جهازك أو الموصى بها من قبل الشركة المصنعة. يمكنك الاختيار من بين مجموعة كبيرة من الملحقات المتاحة.

بالنسبة لأنواع معينة من الأجهزة (أجهزة البخار أو الميكروويف المدمج)، من المهم استخدام ملحقات مخصصة. قد يختلف توافر الملحقات حسب البلد. راجع الموزع المحلي لمعرفة الخيارات المحددة.

قبل الاستخدام الأول وبعد كل استخدام، نظف جميع الملحقات ثم اتركها تجف. لا تستخدم إلا قطعة قماش من الألياف الدقيقة مع ماء دافئ ومنظف معتدل.

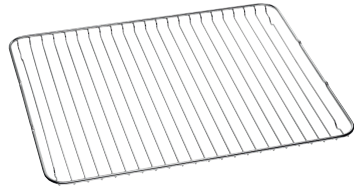
لا يؤثر السطح إذا كان لونه متغيراً على أداء أو وظيفة الملحقات.

تتوفر بعض الملحقات في Easy2Clean / شكل مضاد للالتصاق. وهذا يعني أن لها طبقة تجعلها أسهل في التنظيف. استخدمها للخبز دون استخدام ورق الخبز. لا تنظف الملحقات Easy2Clean / المضادة للالتصاق باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

تستخدم مع درجة حرارة قصوى تبلغ 230° م. لا يوصى باستخدام المنتجات التي تحتوي على مادة الغسول القلوي أو مكونات مماثلة.

عند استخدام صينية بها فتحات، ضع صينية خبز في أسفل لالتقاط سوائل التقطير، إذا لزم الأمر.

رف سلكي



استخدم رف سلك لعلب الكعك، والأطباق المقاومة للتآكل، والأطباق المشوية، وأواني الطهي/الأطباق.

إذا كان رف الأسلاك يحتوي على تنوع، فضعه باتجاه الجزء الأمامي من الجزء الداخلي للفرن.

إذا كان هناك نقش على الملحقات، فتأكد من أنه مواجه نحوك.

متوفر أيضاً في شكل مضاد للالتصاق.

השתמש ב-PizzaExpert כדי לאפות בבית פיצה באיכות של מסעדה, וכן לחם, עוגיות ומאפים אחרים. המגש מברזל יצוק מיועד לאפייה בטמפרטורות של עד 340°C ומבטיח פיזור אחיד של החום ותוצאות מצוינות. כף הפיצה כולל ידית נשלפת לטובת אחסון נוח.


הטלסקופיות ודחוף אותן בזהירות בחזרה לתוך המכשיר.


זמין בגרסאות שונות (למשל: סטנדרטי, עמיד לפירוליוזה).

PizzaExpert



2. היבטים סביבתיים

להשליך מכשירים המסומנים בסמל  יחד עם האשפה הביתית. השלך את המוצר למתקן המחזור המקומי שלך או פנה למשרדי הרשות המקומית.

מיחזור חומרים עם הסמל  השליכו את חומרי האריזה למכלים רלוונטיים כדי למחזר אותם. עזור להגן על הסביבה ועל בריאות האדם על ידי מיחזור פסולת של מכשירי חשמל ואלקטרוניקה. אין

האפשר, דלג על השימוש בנייר אפייה, כדי לאפשר הגעת חום טובה יותר למזון מלמטה.

לא מומלץ להשתמש באביזר זה יחד עם פעולות אדים.

ערכת קיטור



השתמש בערכת האדים לבישול ירקות, דגים או חזה עוף, כדי לשמר את הטעם, הצבע והחומרים המזינים. ניתן להכין ארוחות בריאות וטעימות באמצעות אידוי בבית.

קיימים גדלים ושילובים שונים, כולל חלקים מחוררים ולא מחוררים.

ערכת הקיטור מנקזת את המים המתעבים מהמזון במהלך בישול באדים.

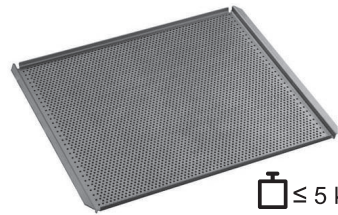
ערכה זו אינה מתאימה למזון שצריך לשרות במים, כמו למשל אורז, פולנטה, פסטה. במקרים כאלה, יש להשתמש רק בחלק התחתון הלא מחורר.


במסילות הטלסקופיות



השתמש במסילות הטלסקופיות כדי להכניס ולהסיר תבניות ומדפי רשת בקלות רבה יותר. הארך את המסילות הטלסקופיות גם בצד ימין וגם בצד שמאל. הנח את התבנית או מדף הרשת על המסילות

תבנית למאפים

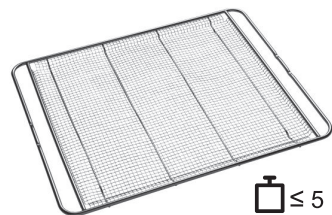



 ≤ 5 kg

השתמש במגש הפטיסרי להכנת לחמניות, לחמים, באגטים, קרואסונים, פיצה, שטרודל תפוחים, עוגיות ומאפים אחרים. מתאים גם לפעולות אידוי. ניתן להשתמש בו ביחד עם תבנית האפייה כערכת קיטור.

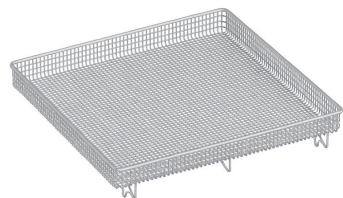
זמין גם בגרסת Easy2Clean.

מדף רשת / Basket AirFry



 ≤ 5 kg

לאוסטרליה וניו זילנד:



השתמש בכלי AirFry / מדף רשת כדי לטגן מזונות כגון צ'יפס, ירקות וכפני עוף עם פחות שמן. במידת

תבנית אפייה



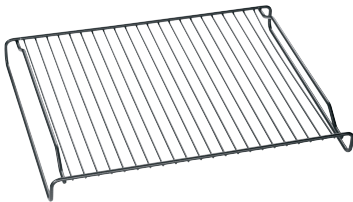
השתמש בתבנית אפייה לאפיית עוגות לחות, עוגיות, לחם, צלי גדול וארוחות קפואות, ולקליטת נזולים מטפטפים, למשל שומן, בעת צליית מזון על מדף רשת.

אם המגש שלכם כולל שיפוע, מקמו אותו לכיוון החלק האחורי של פנים התנור.

זמין גם בגרסת Easy2Clean / נגד הידבקות.

ניתן להשיג תבניות אפייה בעומקים שונים. בחר את התבנית בעלת העומק המתאים בהתאם למה שברצונך לבשל, לדוגמה: השתמש בתבנית עמוקה במיוחד להכנת מוסקה.

מעמד



יש להשתמש במשטח הצלייה כדי לצלות נתחים גדולים יותר של בשר או עוף, כדי לצלות ולקלות כמויות גדולות של מזונות שטוחים.

יש להשתמש במשטח הצלייה עם תבנית עמוקה בלבד.

זמין גם בגרסה נגד הידבקות.

⚠ אזהרה!

יש להשתמש רק באביזרים שסופקו יחד עם המכשיר שלך או באביזרים המומלצים על ידי היצרן. ניתן לבחור מתוך מגוון רחב של אביזרים זמינים.

עבור סוגים מסוימים של מכשירים (תנור משולב אדים או מיקרוגל), חשוב להשתמש באביזרים ייעודיים. זמינות האביזרים עשויה להשתנות בהתאם למדינה. ברר מול המפיץ המקומי שלך לקבלת מידע על אפשרויות ספציפיות.

נקה את כל האביזרים והנח להם להתייבש לאחר כל שימוש ולפני השימוש הראשון.

השתמש רק במטלית מיקרופיבר ובתמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין.

שנויי הצבע של המשטח אינם משפיעים על הביצועים או על הפונקציונליות של האביזר.

אביזרים מסוימים זמינים בגרסת

Easy2Clean / נגד הידבקות. כלומר, יש

להם ציפוי שהופך אותם לקלים יותר לניקוי.

השתמש בהם לאפייה ללא נייר אפייה. אין

לנקות אביזרים עם ציפוי Easy2Clean /

נגד הידבקות באמצעות חומרי ניקוי שוחקים

או בעזרת כלי ניקוי בעלי קצוות חדים. יש

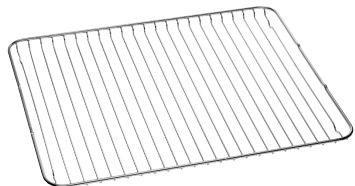
להשתמש בו בטמפרטורה של עד 230°C.

לא מומלץ להשתמש במוצרים המכילים סודה קאוסטית או רכיבים דומים.

בעת שימוש במגש עם חורים, הנח תבנית

אפייה מתחתיו כדי לקלוט נזולים מטפטפים, במידת הצורך.

מדף רשת



יש להשתמש במדף רשת להנחת תבניות עוגה, כלים חסיני חום, כלים לצלייה, סיר/כלי בישול.

אם מדף הרשת שלכם כולל מדרגה, הפנו אותו אל החלק הקדמי של פנים התנור.

אם יש כתובת על האביזר, ודאו שהוא פונה אליכם.

זמין גם בגרסה נגד הידבקות.









867387086-D-472025

