

SQ	Aksesorët Furrë	2
BG	Акcesoари Фурна	5
CA	Accessoris Forn	8
ZH	配件 电烤箱	11
HR	Dodatni pribor Pećnica	13
CS	Příslušenství Trouba	16
DA	Tilbehør Ovn	19
NL	Accessoires Oven	22
EN	Accessories Oven	25
ET	Tarvikud Ahi	28
FI	Varusteet Uuni	31
FR	Accessoires Four	34
KA	აქსესუარები ღუმელი	37
DE	Zubehörteile Backofen	40
EL	Εξαρτήματα Φούρνος	43
HU	Tartozékok Sütő	46
IS	Fylgihlutir Ofn	49
IT	Accessori Forno	52
KK	Керек-жарақтар Тұмшанеш	55
LV	Piederumi Cereškrāsns	58
LT	Priedai Orkaitė	61
MK	Додатоци Печка	64
NO	Tilbehør Ovn	67
PL	Aksesoria Piekarnik	70
PT	Acessórios Forno	73
RO	Accesorii Cuptor	76
RU	Аксессуары Духовой шкаф	79
SR	Прибор Пећница	82
SK	Příslušenstvo Rúra	85
SL	Priporočki Pečica	88
ES	Accesorios Horno	91
SV	Tillbehör Inbygggnadsugn	94
TR	Aksesuarlar Fırın	97
UK	Аксессуары Духова шафа	100
AR		الملحقات الفرن 105
HE		אביזרים תנור 108

1. AKSESORËT E FURRËS

PARALAJMËRIM!

Përdorni vetëm aksesore që jepen me pajisjen tuaj ose të rekomanduar 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.

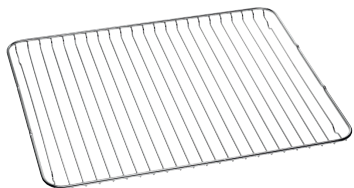
Përpara përdorimit të parë dhe pas çdo përdorimi pastrojini të gjithë aksesoret dhe lërinë të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë.

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

Disa aksesore janë të disponueshëm 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 ngjitet duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

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 rosto, enë / pjata për gatim.

E disponueshme edhe në variant që nuk ngjitet.

Tava e pjekjes

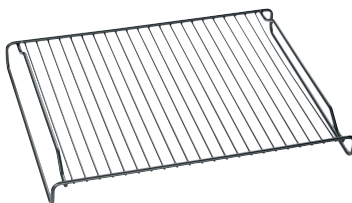


Përdorni tavë për pjekje për ëmbëlsirat e njoma, biskota, bukë, rosto të mëdha, ushqime të ngrira dhe për të mbledhur lëngje që pikojnë, p.sh. yndyrën gjatë pjekjes së ushqimit në raftin me rrjetë.

E disponueshme 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 gatuarin, p.sh. përdorni një enë të thellë shtesë për të bërë një musaka.

Perustia



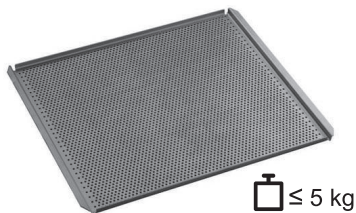
Mund të përdorni perustian në dy mënyra të ndryshme:

- Për të pjekur copa më të mëdha mishi ose shpendësh në një pozicion të vetëm rafti, vendoseni perustian në tavën e thellë me mbështetësit e raftit me rrjetë të drejtuar lart.
- Për të pjekur në skarë dhe për të thekur në skarë sasi të mëdha ushqimesh të sheshta, vendoseni perustian në tavë të thellë me mbështetësit e raftit me rrjetë të drejtuar poshtë.

Përdorni perustian vetëm me një tavë të thellë.

E disponueshme edhe në variantin që nuk ngjit.

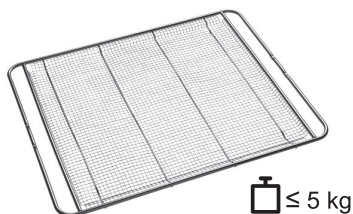
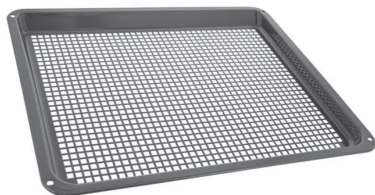
Tavë pastiçerie



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.

E disponueshme edhe në variantin Easy2Clean. Përdoreni me temperaturën maksimale 230.°C. Nuk rekomandohet përdorimi i produkteve që përmbajnë sodë ose përbërës të ngjashëm.

AirFry Koshi / Rafti me rrjetë



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.

Korridori 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).

2. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihamoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën 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.

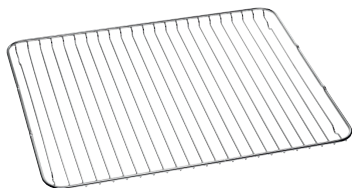
Консултирайте се с Вашия местен дистрибутор за конкретни опции. Преди първата употреба и след всяка употреба почиствайте всички аксесоари и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.

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.

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

Скара/решетка



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

Предлага се и в незалепващ вариант.

Тава за печене

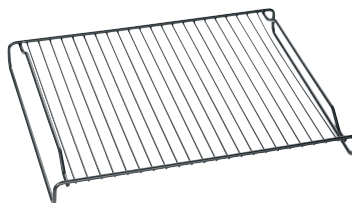


Използвайте тава за печене за влажни кексове, бисквити, хляб, големи печени меса, замразени ястия и за събиране на капещи течности, напр. мазнина при печене на храна на скара.

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



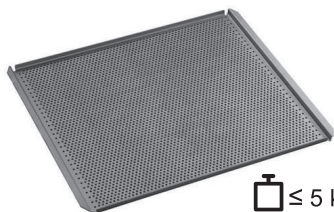
Можете да използвате триножника по два различни начина:


- За да печете по-големи парчета месо или птици на едно ниво, поставете триножника в дълбоката тава с носачите на скарата нагоре.
- За гриловане и препичане на големи количества плоски храни, поставете

триножника в дълбоката тава с носачите на скарата, насочени надолу. Използвайте триножника само с дълбока тава.

Предлага се и в незалепващ вариант.

Тава за печени на сладки изделия

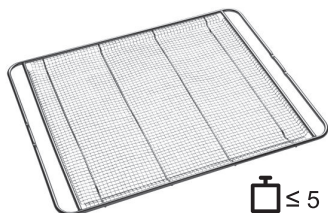
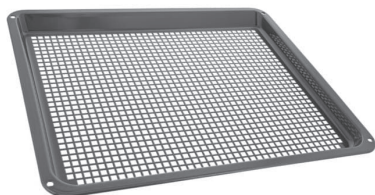



 ≤ 5 kg

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

Предлага се и като Easy2Clean вариант. Използвайте я при максимална температура 230°C. Използването на продукти, съдържащи луга или подобни съставки, не се препоръчва.

Кошница AirFry / Скара/решетка



 ≤ 5 kg

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).

2. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска 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.

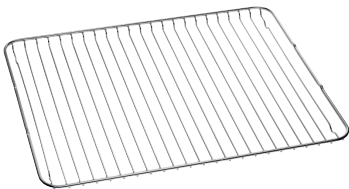
Netegeu els accessoris i deixeu-los eixugar abans del primer ús i després de cada ús. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau.

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.

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.

Disponible també en variant antiadherent.

Safata de pastisseria

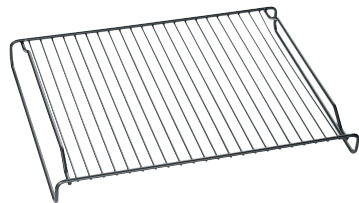


Feu servir una safata de forn per fer pastissos humits, bescuits, pa, rostits grossos, menjars congelats i per recollir els líquids que degoten, per exemple, el greix del rostits fets a la graella.

Disponible també en variant Easy2Clean / 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



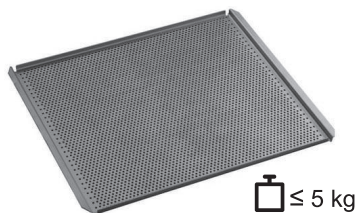
Podeu utilitzar el trespeus de dues maneres:

- Per rostir peces grosses de carn o d'aviram en un sol nivell poseu el trespeus dins una safata fonda amb els suports de la graella mirant cap amunt.
- Per torrar o fer a la graella grans quantitats d'aliments plans, poseu el trespeus dins una safata fonda amb els suports de la graella mirant cap avall.

Feu servir el trespeus només amb safates fondes.

Disponible també en variant antiadherent.

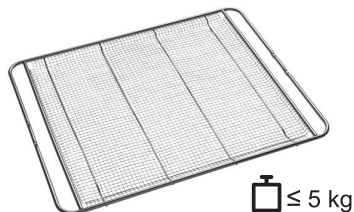
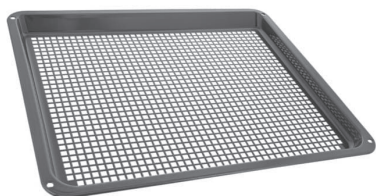
Safata de pastisseria



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.

Disponible també en variant Easy2Clean. Utilitzeu-lo amb una temperatura màxima de 230 °C. No es recomana l'ús de productes amb lleixiu o ingredients similars.

AirFry Cistella / Graella metàl·lica



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).

2. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Diposeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu 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 a

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

1. 烤箱附件

⚠ 警告!

请仅使用随设备提供的配件，或由制造商推荐的配件。您可以从各种可用的附件中进行选择。

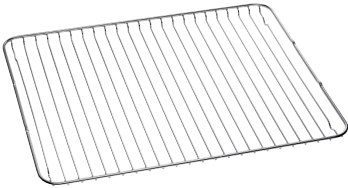
对于某些类型的器具（蒸汽或微波组合烤箱），请务必使用专用附件。附件的可用性可能因国家/地区而异。请咨询当地经销商了解具体选项。

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。将它们用于无需烘焙纸的烘焙。请勿使用研磨性清洁剂或尖锐物体清洁 Easy2Clean / 不粘附件。

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。

也可用于不粘型号。

烘焙盘

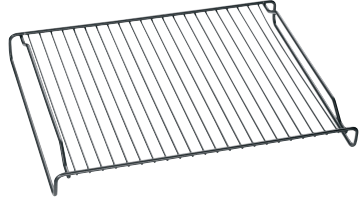


把烘焙盘用于松软蛋糕、饼干、面包、大份的烤肉、冷冻食品以及收集滴下的液体，例如在烤架上烘烤食物时所滴下的油脂。

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。

三角架



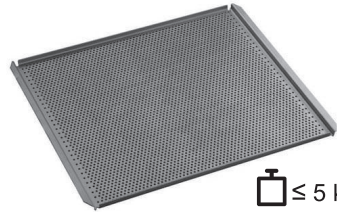
您可以通过两种不同的方式使用三角盘：

- 要在单层烤架位置上烘烤较大块的肉或家禽肉，请将三角盘放在深托盘中，使金属烤架支架朝上。
- 要烧烤和烘烤大量扁平食物，请将三角盘放在深托盘中，使金属烤架支架朝下。

三角盘只可与深托盘一起使用。

也可用于不粘型号。

法式糕点盘

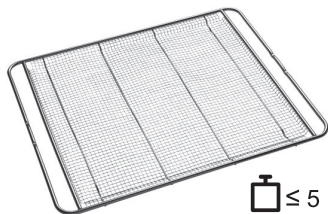


☐ ≤ 5 kg

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。

也可用于 Easy2Clean 型号。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。

AirFry 洗涤篮 / 金属烤架



≤ 5 kg

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放入。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。

有不同型号可供选择（例如标准、耐热解）。

2. 环保问题

回收带有该标志  的材料。把包装材料放入适用的容器以循环利用。帮助保护环境和人类健康，促进电气及电子产品废物的回收再利用。

请勿将带有该标志  的电器与生活垃圾一起处理。将产品退回到您当地的回收处，或联系您所在城市的办事处。

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.

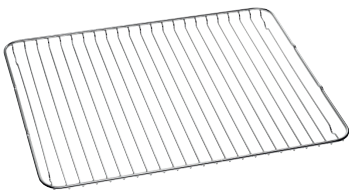
Prije prve uporabe i nakon svake uporabe očistite sve dodatke i pustite ih da se osuše. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent.

Promjena boje površine ne utječe na rad ili funkcionalnost dodataka.

Neki dodaci dostupni su u varijanti Easy2Clean / 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.

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.

Dostupno i u izvedbi protiv lijepljenja.

Pekač za pecivo

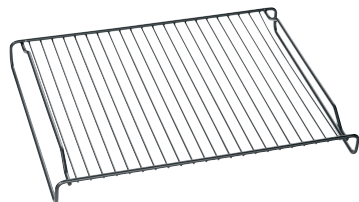


Koristite pekač za pecivo za vlažne kolače, pečena jela, kruh, velike komade pečenog mesa, zamrznute obroke i za prikupljanje tekućine koja kaplje, npr. masnoće prilikom pečenja hrane na mreži za pečenje.

Dostupno i u 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



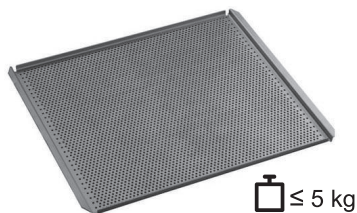
Mrežu za pečenje na žaru možete koristiti na dva različita načina:

- Za pečenje većih komada mesa ili peradi na jednom položaju police, postavite mrežu za pečenje na žaru u duboku pliticu s nosačima okrenutim prema gore.
- Za roštiljanje i pripremanje tostiranih velikih količina plosnatih namirnica postavite mrežu za pečenje na žaru u duboku pliticu s nosačima za mreže za pečenje okrenutim prema dolje.

Mrežu za pečenje na žaru upotrebljavajte samo s dubokim pekačem.

Dostupno i u izvedbi protiv lijepljenja.

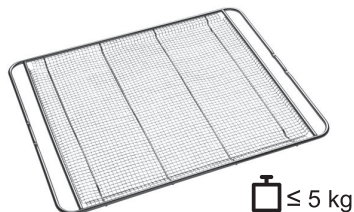
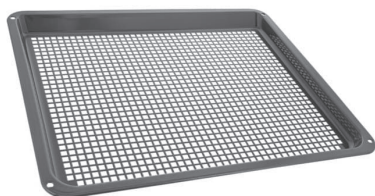
Pekač za pecivo/kruh



Koristite plitku pliticu za pečenje peciva-kiflica, kruha, baguettea, kroasana, pize, štrudle od jabuka, keksa i drugih slastica. Prikladno i za funkcije s parom.

Dostupno i u Easy2Clean varijanti. Koristite ga s maksimalnom temperaturom od 230°C. Ne preporučuje se uporaba proizvoda koji sadrže lužinu i slične sastojke.

AirFry Košara / Mreža za pečenje



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).

2. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

1. PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY

⚠ VAROVÁNÍ!

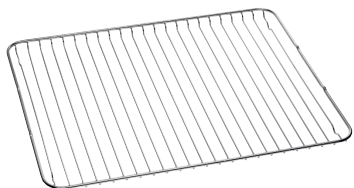
Používejte pouze příslušenství dodané se spotřebičem nebo doporučené výrobcem. Můžete si vybrat z široké nabídky dostupného příslušenství.

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.

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.

K dispozici také ve variantě s nepřilnavým povrchem.

Plech na pečení

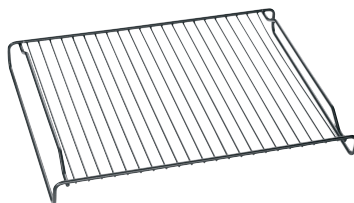


Pro vláčné moučníky, sušenky, chléb, velké pečeně, mražená jídla a k zachytávání kapajících tekutin, např. tuku při pečení jídla na tvarovaném roštu, použijte plech na pečení.

K dispozici také ve variantě Easy2Clean/nepřilnavá.

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



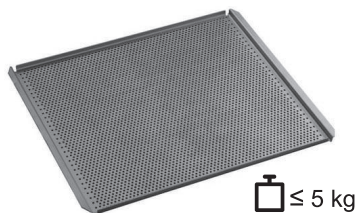
Trojnožku můžete použít dvěma různými způsoby:

- Chcete-li péct větší kusy masa nebo drůbeže na jedné poloze roštu, vložte trojnožku do hlubokého plechu tak, aby drážky roštu směřovaly nahoru.
- Chcete-li grilovat a opékat velké množství plochých potravin, vložte trojnožku do hlubokého plechu, aby drážky tvarovaného roštu směřovaly dolů.

Trojnožku používejte pouze s hlubokým plechem.

K dispozici také v nepřilnavé variantě.

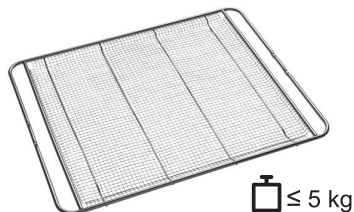
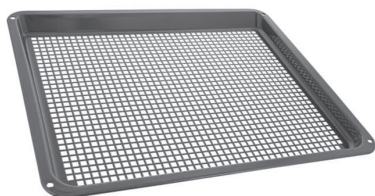
Cukrářský plech



Cukrářský plech používejte na housky, chléb, bagety, croissanty, pizzu, jablečné štrúdlly, sušenky a další pečivo. Vhodné také pro parní funkce.

K dispozici také ve variantě Easy2Clean. Používejte při maximální teplotě 230°C. Použití produktů obsahujících louhy nebo podobné složky se nedoporučuje.

Koš AirFry/Tvarovaný rošt



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).

2. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

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

1. TILBEHØR TIL OVN

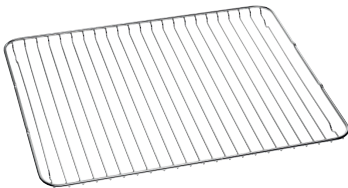
ADVARSEL!

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 Easy2Clean / non-stick udgave. 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. 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, kogevej / fade.

Fås også i non-stick udgave.

Bageplade

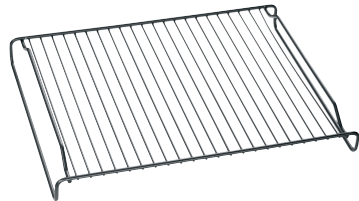


Brug bagepladen til fugtige kager, småkager, brød, store stege, frosne måltider og til at opsamle dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.

Fås også i Easy2Clean / non-stick udgave.

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



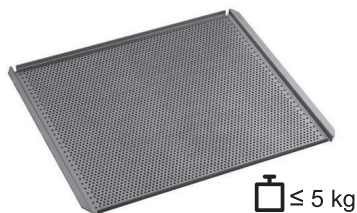
Du kan bruge risten på to forskellige måder:

- Hvis du vil stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt ovnribbe, skal du placere risten i bradepanden med grillristens støtter pegende opad.
- For at grille og riste store mængder flad mad skal du placere risten i bradepanden med grillristens støtter pegende nedad.

Brug kun risten med en bradepande.

Fås også i non-stick udgave.

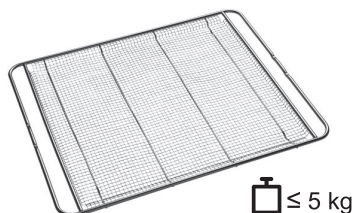
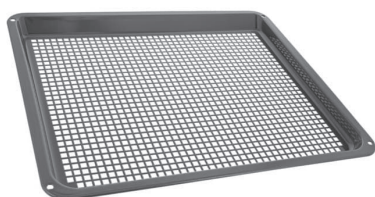
Professionelle plader



Brug professionel bageplade til småt gærbrød, brød, flutes, croissanter, pizza, æblestrudel, småkager og andet bagværk. Også velegnet til dampfunktioner.

Fås også i Easy2Clean udgave. Brug den med en maksimal temperatur på 230°C. Det anbefales ikke at bruge produkter, der indeholder lud eller lignende ingredienser.

AirFry plade / Grillrist



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.

Dampsæt



Brug vores dampsæt 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.

Dampsættet dræner kondensvandet væk fra maden under damptilberedningen.

Sættet egner sig ikke til mad, som skal tilberedes med 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).

2. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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.

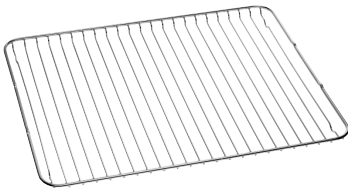
Voor bepaalde soorten apparaten (stoom of magnetron combi-oven) is het belangrijk om speciale accessoires te gebruiken. Beschikbaarheid van accessoires kan per land verschillen. Neem contact op met uw plaatselijke distributeur voor specifieke opties. Reinig vóór het eerste gebruik en na elk gebruik alle 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-stick variant. 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.

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.

Ook verkrijgbaar in anti-aanbakvariant.

Bakplaat

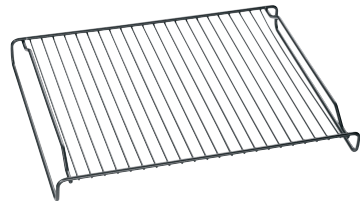


Gebruik een bakplaat voor vochtige taarten, koekjes, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.

Ook verkrijgbaar in Easy2Clean / anti-stick variant.

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



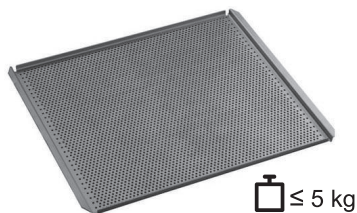
U kunt de onderzetter op twee verschillende manieren gebruiken:

- Om grotere stukken vlees of gevogelte op een enkele rekpositie te braden, plaatst u de onderzetter in de diepe bakplaat met de roostersteunen naar boven gericht.
- Om grote hoeveelheden plat voedsel te grillen en te roosteren, plaatst u de onderzetter in de diepe bakplaat met de roostersteunen naar beneden gericht.

Gebruik de onderzetter alleen met een diepe bakplaat.

Ook verkrijgbaar in / anti-stick variant.

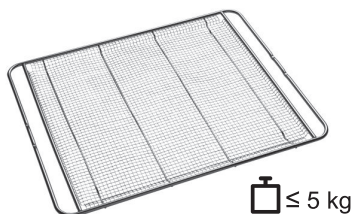
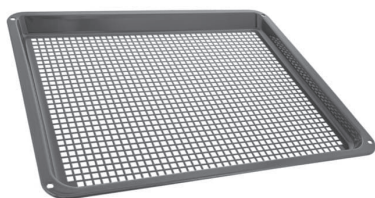
Patisseriebakplaat



Gebruik de patisserieplaat voor broodjes, brood, baguettes, croissants, pizza, appelstrudels, koekjes en andere gebak. Ook geschikt voor stoomfuncties.

Ook verkrijgbaar in Easy2Clean variant. Gebruik het met een maximale temperatuur van 230°C. Het gebruik van producten die loog of soortgelijke ingrediënten bevatten, wordt niet aanbevolen.

AirFryKorf / Bakrooster



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).

2. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.
Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

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

1. OVEN ACCESSORIES

WARNING!

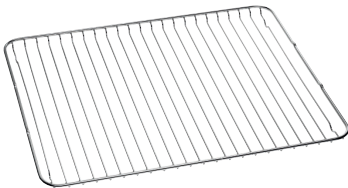
Use only accessories supplied with your appliance or recommended by the manufacturer. You can choose from a wide range of available accessories. For certain types of appliances (steam or Microwave combi-oven), it is important to use dedicated accessories. Availability of accessories may vary by country.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

Available also in anti-stick variant.

Baking tray

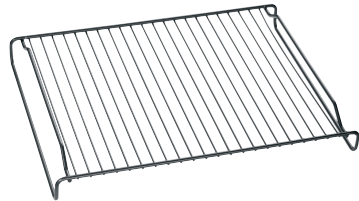


Use baking tray for moist cakes, biscuits, bread, large roasts, frozen meals, and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.

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



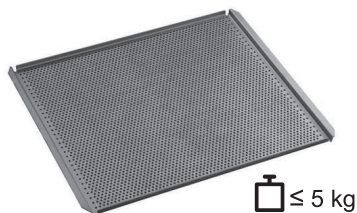
You can use trivet in two different ways:

- To roast larger pieces of meat or poultry on a single shelf position, place the trivet into the deep tray with the wire shelf supports pointing up.
- To grill and toast large quantities of flat foods, place the trivet into the deep tray with the wire shelf supports pointing down.

Use trivet only with a deep tray.

Available also in anti-stick variant.

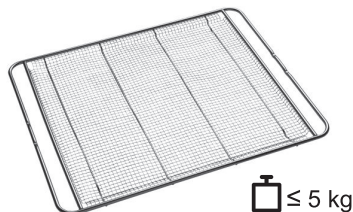
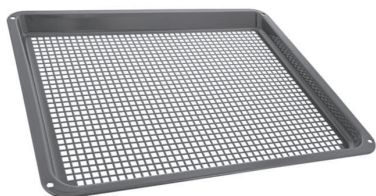
Patisserie tray



Use patisserie tray for rolls, bread, baguettes, croissants, pizza, apple strudels, cookies and other pastries. Suitable also for steam functions.

Available also in Easy2Clean variant. Use it with maximum temperature of 230°C. The use of products containing lye or similar ingredients is not recommended.

AirFry Basket / Wire shelf



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).

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.

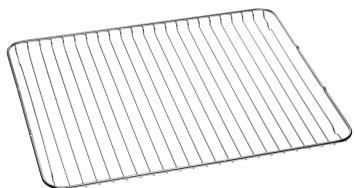
Teatud tüüpi seadmete (auru- või mikrolaineahju kombiahjud) puhul on oluline kasutada spetsiaalseid tarvikuid. Tarvikute kättesaadavus võib riigiti erineda. Valiku väljaselgitamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole. Enne esmakordset kasutamist ja pärast iga kasutuskorda puhastage kõik tarvikud ja 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.

Aukudega plaadi kasutamiseks asetage vajadusel selle alla küpsetusplaat vedelike püüdmiseks.

Traatrest



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

Saadaval ka mittenakkuvas variandis.

Küpsetusplaat

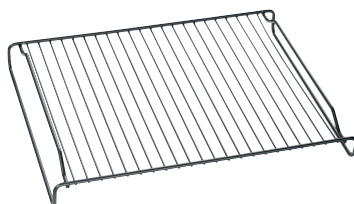


Kasutage küpsetusplaati niiskete kookide, küpsiste, leiva, suurte praetükide, külmutatud toitude jaoks ja tilkuvate vedelike puhul, nt rasva kogumiseks toiduainete röstimisel traatriiulil.

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



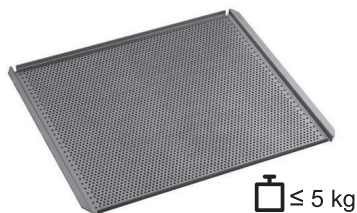
Võite kasutada kuumaalust kahel erineval viisil:

- Suuremate liha- või linnulihatükkide praadimiseks ühel riivil, asetage kuumaalus sügava plaadi sisse traatrestit tugelega ülespoole.
- Suurte koguste lamedate toitude grillimiseks või praadimiseks, asetage kuumaalus sügava plaadi sisse traatrestit tugelega allapoole.

Kasutage kuumaalust ainult sügava küpsetusplaadiga.

Saadaval ka mittenakkuvas variandis.

Kondiitripann

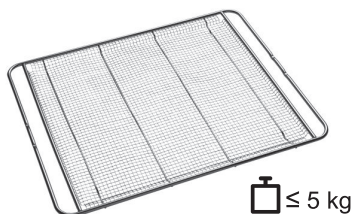
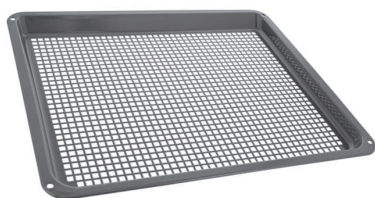


Kasutage kondiitripanni saiakeste, leiva, baguette, sarvesaia, pitsa, õunastruudlite, küpsiste ja muude küpsetiste jaoks. Sobib ka aurufunktsioonidele.

Saadaval ka Easy2Clean variandina.

Kasutage seda maksimaalsel temperatuuril 230°C. Leelist (lye) või sarnaseid koostisosi sisaldavate toodete kasutamine ei ole soovitatav.

AirFry korv / Traatrest



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 maitsevaid 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 leotama, 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 vasakul küljel. Pange küpsetusplaat või traatriiul teleskoopsiinidele ja lükake need ettevaatlikult tagasi seadmesse.

Saadaval erinevates variantides (nt standardne, pürolüüsikindel).

2. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

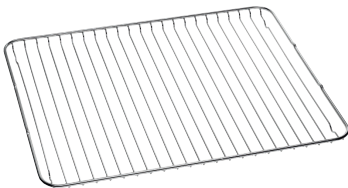
seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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. Jotkut varusteet ovat saatavilla Easy2Clean- / tarttumattomana 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. Kun käytät rei'itettyä uunipeltiä, aseta sen alle tarvittaessa leivinpelti tippuvien nesteiden keräämiseksi.

Paistoritilä



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

Saatavana myös tarttumattomana versiona.

Leivinpelti

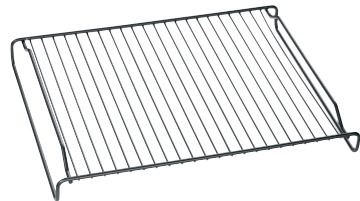


Käytä leivinpeltiä kosteille kakuille, kekseille, leivälle, suurille paisteille, pakasteaterioille sekä tippuvien nesteiden, esim. rasvan, keräämiseen, kun ruokaa paahdetaan paistoritilällä.

Saatavana myös Easy2Clean- / tarttumattomana versiona.

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

Pannunalunen



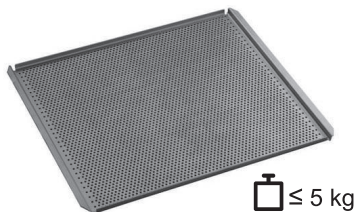
Voit käyttää ritilää kahdella eri tavalla:

- Jos haluat paistaa suurempia liha- tai lintupaistipaloja yhdellä tasolla, aseta ritilä syvään uunipeltiin siten, että ritilän tuet osoittavat ylöspäin.
- Jos haluat grillata ja paahtaa suuria määriä litteitä ruokia, aseta ritilä syvään uunipeltiin siten, että ritilän tuet osoittavat alaspäin.

Käytä ritilää vain syvän uunipellin kanssa.

Saatavana myös tarttumattomana versiona.

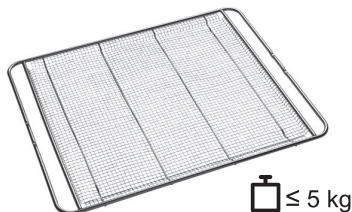
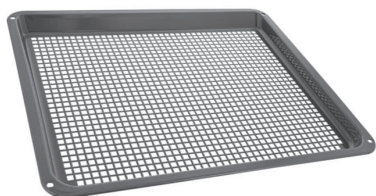
Ammattilaispelti



Käytä ammattilaispeltiä sämpylöille, leivälle, patongille, kroissaneteille, pizzalle, omenastruudeleille, kekseille ja muille leivonnaisille. Sopii myös höyrytoimintoihin.

Saatavana myös Easy2Clean-versiona. Käytä enintään 230 °C:n lämpötilassa. Lipeää tai vastaavia ainesosia sisältävien tuotteiden käyttöä ei suositella.

AirFry-kori / Paistoritilä



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 asentamiseen 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).

2. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

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.

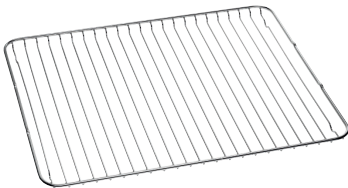
Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux.

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.

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.

Disponible également en version antiadhésive.

Plateau de cuisson

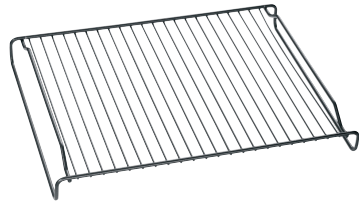


Utilisez un plateau de cuisson pour les gâteaux humides, les biscuits, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.

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



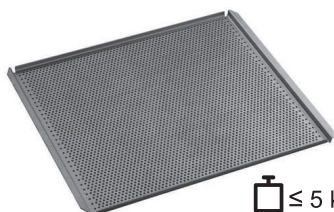
Vous pouvez utiliser le trépied de deux manières différentes :


- Pour rôtir de plus gros morceaux de viande ou de volaille sur une seule étagère, placez le trépied dans le plateau profond avec les supports de grille métallique orientés vers le haut.
- Pour griller de grandes quantités d'aliments plats, placez le trépied dans le

plateau profond avec les supports de grille métallique orientés vers le bas.
Utilisez le trépied uniquement avec un plateau profond.

Disponible également en version antiadhésive.

Plateau à pâtisserie

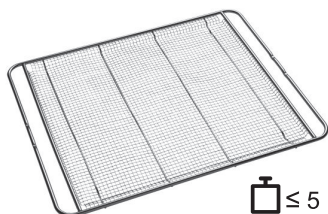
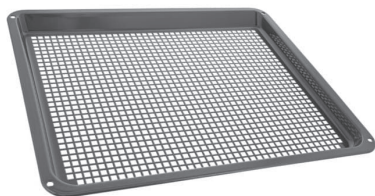



 ≤ 5 kg

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.

Disponible également en version Easy2Clean. Utilisez-le avec une température maximale de 230 °C. L'utilisation de produits contenant de la soude ou des ingrédients similaires n'est pas recommandée.

Panier AirFry / Grille métallique



 ≤ 5 kg

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).

2. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

1. ღუმელის აქსესუარები

⚠ გარფთხილება!

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

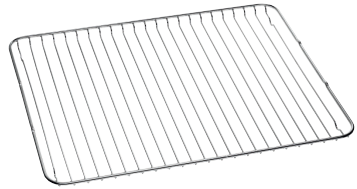
კონკრეტული ტიპის მოწყობილობებზე (ორთქლის ან მიკროტალღური ფუნქციის მქონე კომბინირებულ ღუმელზე) აუცილებელია სპეციალურად ამ მოწყობილობისთვის განკუთვნილი აქსესუარების გამოყენება.

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.

გაუფერულებული 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. თუ იყენებთ ნახვრეტებიან ჭურჭელს, საჭიროებისამებრ მის ქვეშ მოათავსეთ საცხობი ლანგარი ჩამოღვენთილი სითხის წვეთების შესაკავებლად.

გისოსებიანი თარო



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

ასევე ხელმისაწვდომია არამიკვრადი ვარიანტის სახით.

საცხობი ლანგარი

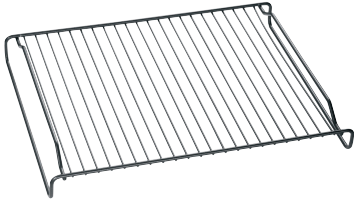


გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ნამიანი ნამცხვრებისთვის, ბისკვიტებისთვის, პურისთვის, დიდი ზომის შემწვარი კერძებისთვის, გაყინული კერძებისთვის და ასევე ჩამოღვენთილი სითხის წვეთების შესაკავებლად.

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



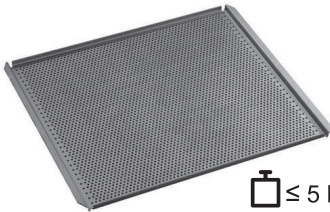
სამფენა სადგამის გამოყენება ორი მეთოდით შეგიძლიათ:

- ხორცის ან ფრინველის დიდი ზომის ნაჭრების ერთ თაროზე შესაწვავად, მოათავსეთ სამფენა სადგამი ღრმა ლანგარში ისე, რომ მავთულის თაროს საყრდენები ზემოთ იყოს მიმართული.
- დიდი რაოდენობის ბრტყელი საკვების გრილზე მოსამზადებლად ან შესაბრაწად, მოათავსეთ სამფენა სადგამი ღრმა ლანგარში ისე, რომ მავთულის თაროს საყრდენები ქვემოთ იყოს მიმართული.

სამფენა სადგამი გამოიყენეთ მხოლოდ ღრმა ლანგართან ერთად.

ასევე ხელმისაწვდომია არამიკვრადი ვარიანტის სახით.

საკონდიტრო ლანგარი

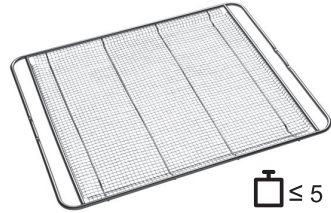
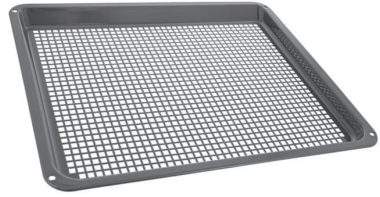


☐ ≤ 5 kg

გამოიყენეთ საკონდიტრო ლანგარი როლების, პურის, ბაგეტების, კრუასანების, პიცის, ვაშლის შტრუდელების, ორცხობილებისა და სხვა ცომეულისთვის. ასევე გამოიყენება ორთქლის ფუნქციების რეჟიმში.

ასევე ხელმისაწვდომია Easy2Clean ვარიანტის სახით. გამოიყენეთ მაქსიმუმ 230°C ტემპერატურაზე. არ არის რეკომენდებული ტუტის ან მსგავსი ინგრედიენტების შემცველი პროდუქტების გამოყენება.

AirFry კალათა / გისოსებიანი თარო



☐ ≤ 5 kg

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.

ორთქლის დაყენება



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

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

ორთქლის კომპლექტი გამოდევნის კონდენსირებულ წყალს საკვებიდან, ორთქლზე 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).

2. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი  ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადაამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

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.

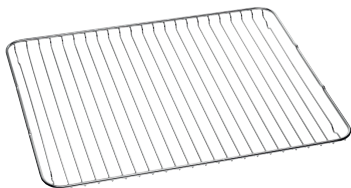
Für bestimmte Gerätetypen (Dampf- oder Mikrowellen-Kombiofen) ist es wichtig, spezielles Zubehör zu verwenden. Die Verfügbarkeit von Zubehör kann je nach Land variieren. Wenden Sie sich an Ihre(n) Händler:in vor Ort, um weitere Informationen zu erhalten.

Vor dem 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 als Easy2Clean / Antihaf-Variante erhältlich. 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. 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.

Auch als Antihaf-Variante erhältlich.

Backblech

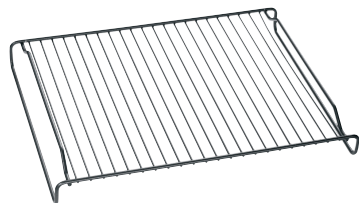


Verwenden Sie das Backblech für feuchte Kuchen, Kekse, Brot, große Braten, Tiefkühlgerichte und zum Auffangen von abtropfenden Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten auf dem Kombirost.

Erhältlich auch als Easy2Clean / 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



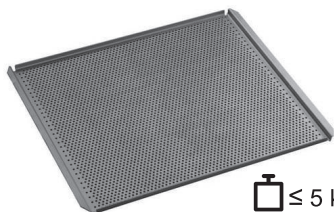
Sie können den tiefen Grillrost (Untersetzer) auf zwei verschiedene Arten verwenden:


- Wenn Sie größere Fleisch- oder Geflügelstücke auf einer einzigen Einschubebene braten möchten, legen Sie den tiefen Grillrost so in das tiefe Backblech, dass die Kombiroststützen nach oben zeigen.
- Zum Grillen und Toasten großer Mengen flacher Lebensmittel legen Sie den tiefen

Grillrost mit den Kombiroststützen nach unten in das tiefe Backblech. Verwenden Sie den tiefen Grillrost nur mit einem tiefen Backblech.

Erhältlich auch als Antihaft-Variante.

Pâtisserie-Profibackblech

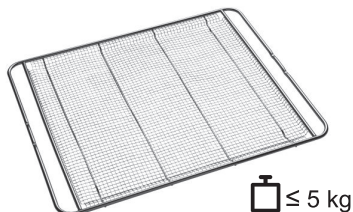
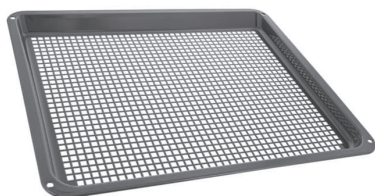



 ≤ 5 kg

Verwenden Sie das Pâtisserie Profibackblech für Brötchen, Brot, Baguette, Croissants, Pizza, Apfelstrudel, Kekse und anderes Gebäck. Geeignet auch für Dampffunktionen.

Auch als Easy2Clean-Variante erhältlich. Verwenden Sie es mit einer Höchsttemperatur von 230°C. Die Verwendung von Produkten, die Laugen oder ähnliche Inhaltsstoffe enthalten, wird nicht empfohlen.

AirFry Korb / Kombirost



 ≤ 5 kg

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).

2. UMWELTTIPPS

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

mit diesem Symbol  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.

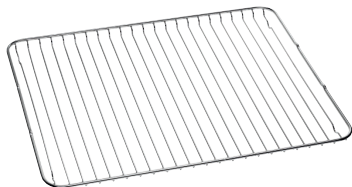
Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

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

Ορισμένα αξεσουάρ είναι διαθέσιμα σε παραλλαγή Easy2Clean / αντικολλητική παραλλαγή. 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.

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.

Διατίθεται επίσης σε αντικολλητική παραλλαγή.

Ταψί ψησίματος

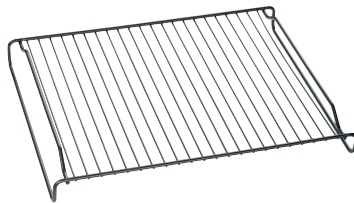


Για υγρά κέικ, ψητά αρτοσκευάσματα, ψωμί, μεγάλα ψητά, κατεψυγμένα γεύματα και για τη συλλογή υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος όταν ψήνετε το φαγητό σε μεταλλική σχάρα, χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Διατίθεται επίσης σε παραλλαγή Easy2Clean / αντικολλητική παραλλαγή.

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



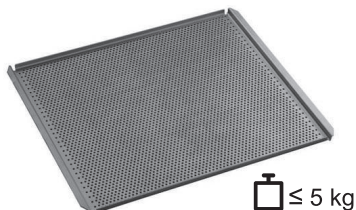
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το trivet με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Για ψήσιμο μεγαλύτερων μερίδων κρέατος ή πουλερικών σε μία θέση σχάρας, τοποθετήστε το trivet στο βαθύ ταψί με τη μεταλλική σχάρα σχάρας στραμμένα προς τα επάνω.
- Για ψήσιμο στο γκριλ και φρυγανισμένο ψωμί μεγάλων ποσοτήτων φαγητών σε

φέτες, τοποθετήστε το trivet στο βαθύ ταψί με τα στηρίγματα της μεταλλικής σχάρας να δείχνουν προς τα κάτω.
Χρησιμοποιείτε το trivet μόνο με βαθύ ταψί.

Διατίθεται επίσης σε αντικολλητική παραλλαγή.

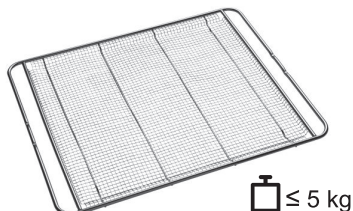
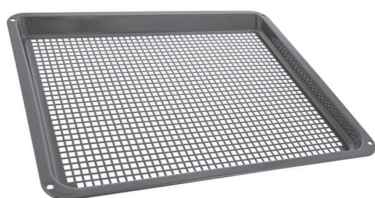
Ταψί ζαχαροπλαστικής



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

Διατίθεται επίσης σε Easy2Clean παραλλαγή. Χρησιμοποιήστε το με μέγιστη θερμοκρασία 230°C. Δε συνιστάται η χρήση προϊόντων που περιέχουν αλισίβα ή παρόμοια συστατικά.

AirFry Καλάθι / Μεταλλική σχάρα



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 ψησίματος στον ατμό αποστραγγίζει το συμπυκνωμένο νερό από το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό.

Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρεύονται μέσα σε νερό π.χ. ρύζι, καλαμπόκι πολέντα, 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).

2. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

1. A SÜTŐ TARTOZÉKAI

FIGYELMEZTETÉS!

Csak az Ön készülékéhez mellélt 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 mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást.

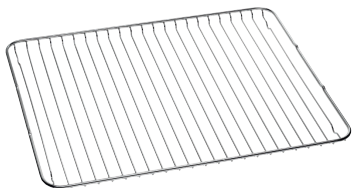
A felületi elszíneződések nem befolyásolják a tartozék teljesítményét vagy működését.

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.

Ha lyukas tálcát használ, szükség szerint tegyen alá egy sütőtálcát a lecsepegő folyadékok felfogására.

Sütőrács



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

Tapadásmentes változatban is kapható.

Sütő tálca

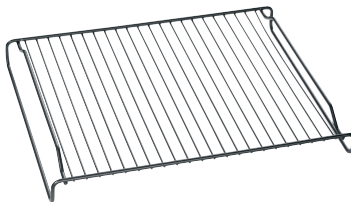


Használjon sütőtálcát nedves süteményekhez, kekszekhez, kenyérhez, nagy húsokhoz, fagyasztott ételekhez és csepegő folyadékok felfogásához, pl. huzalpolcon történő sütéskor zsiradékhoz.

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 tepsit.

Állvány



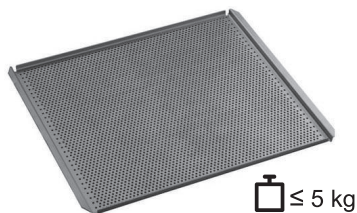
Az állványt kétféle módon használhatja:

- Nagyobb méretű húsok vagy szárnyasok egyetlen polcszinten történő sütéséhez helyezze az állványt a mély tepsibe úgy, hogy a huzalpolc tartói felfelé nézzenek.
- Nagy mennyiségű lapos étel grillezéséhez és pirításához helyezze az állványt a mély tepsibe úgy, hogy a huzalpolc tartói lefelé nézzenek.

Az állványt kizárólag mély tepsivel használja.

Kapható tapadásmentes változatban is.

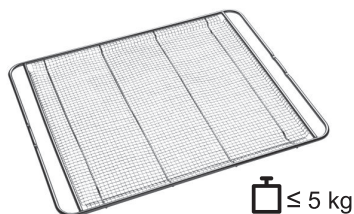
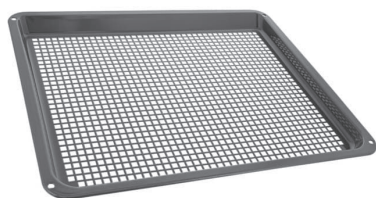
Tésztasütő tál



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

Easy2Clean változatban is kapható. Maximum 230°C-os hőmérsékleten használja. Lúgot vagy hasonló összetevőket tartalmazó termékek használata nem ajánlott.

AirFry Kosár / Sütőrács



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).

2. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

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.

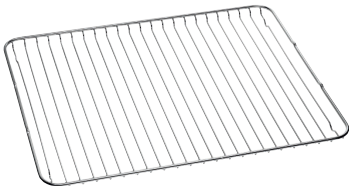
Fyrir ákveðnar gerðir af heimilistækjum (gufu- eða samsettan örbylgjuofn) er mikilvægt að nota sérnota aukahluti. Framboð af aukahlutum getur verið mismunandi eftir löndum. Leitaðu ráða hjá staðbundnum dreifingaraðila fyrir sérstaka valkosti.

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

Mislitað yfirborð hefur ekki áhrif á frammistöðu eða virkni aukahlutarins. Sumir fylgihlutir eru fánlegir í Easy2Clean / viðloðunarfríu afbrigði. 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.

Þegar þú notar götótta 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.

Einnig fánlegt í viðloðunarfríu afbrigði.

Bökunarplata

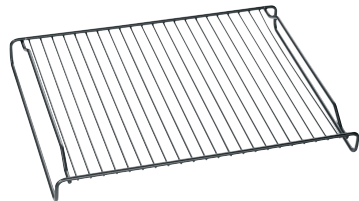


Notaðu bökunarplötu fyrir rakar og mjúkar kökur, kex, brauð, stórar steikur, frosnar máltíðir og til að fanga vökva sem lekur, t.d. fitu þegar matur er steiktur á vírhilla.

Einnig fánlegt í Easy2Clean / viðloðunarfríu afbrigði.

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



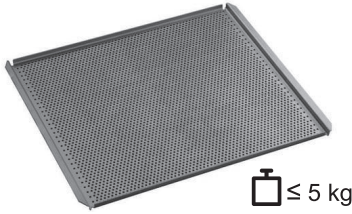
Þú getur notað þrífættan stand á tvo mismunandi vegu:

- Til að steikja stærri bita af kjöti eða alifuglum á einni hillu skaltu setja þrífætta standinn ofan í djúpu bökunarplötuna svo að vírustoðirnar vísi upp.
- Til að grilla og rista mikið magn af flötum matvælum skaltu setja þrífætta standinn ofan í djúpu bökunarplötuna svo að vírustoðirnar vísi niður.

Notaðu þrífætta standinn aðeins með djúpri bökunarplötu.

Einnig fánlegt í viðloðunarfríu afbrigði.

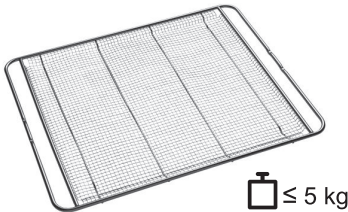
Sætabrauðsplata



Notaðu bökunarplötu fyrir rúnnstykki, brauð, snittubrauð, smjördeigshorn, pítsur, eplabökur, smákökur og annað sætabrauð. Einnig hentugt fyrir gufuaðgerðir.

Einnig fánlegt í Easy2Clean afbrigði. Notaðu það með hámarkshita upp að 230°C. Ekki er mælt með því að nota vörur sem innihalda lút eða svipuð innihaldsefni.

AirFry Grind / Vírhillu



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.

Gufusetið 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 rennur til að auðveldlega setja inn og fjarlægja bökunarplötur og vírhilla. Lengdu útdraganlegu rennur bæði hægra og vinstra megin. Settu bökunarplötuna eða vírhilluna á útdraganlegu rennur og ýttu þeim varlega aftur inn í ófínn.

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

2. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpilát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilirusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

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.

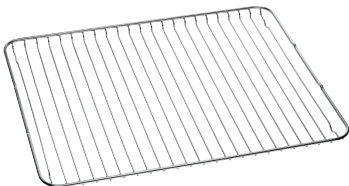
Per alcuni tipi di apparecchi (forno combinato a vapore o a microonde) è importante utilizzare gli accessori dedicati. La disponibilità degli accessori può variare a seconda del Paese. Verificare con il distributore locale le opzioni specifiche.

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. 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.

Disponibile anche nella variante antiaderente.

Lamiera dolci

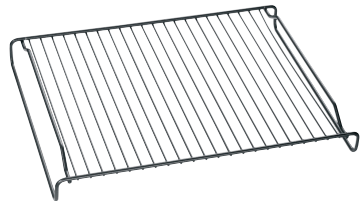


Usare una lamiera dolci per torte umide, biscotti, pane, arrostiti grandi, pietanze congelate e per raccogliere liquidi gocciolanti, ad es. grasso quando si arrostitiscono gli alimenti sul ripiano a filo.

Disponibile anche nella variante Easy2Clean/antiaderente.

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



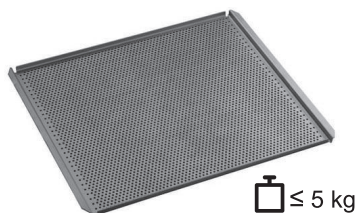
È possibile utilizzare la griglia d'appoggio in due modi diversi:

- Per arrostitire pezzi più grandi di carne o pollame su un'unica posizione del ripiano, posizionare la griglia d'appoggio nella lamiera dolci profonda con i supporti del ripiano a filo rivolti verso l'alto.
- Per grigliare e tostare grandi quantità di alimenti piatti, posizionare la griglia d'appoggio nella lamiera dolci profonda con i supporti del ripiano a filo rivolti verso il basso.

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

Disponibile anche nella variante antiaderente.

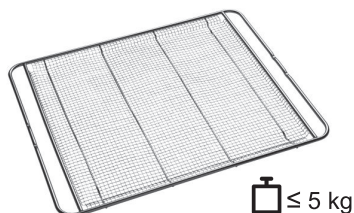
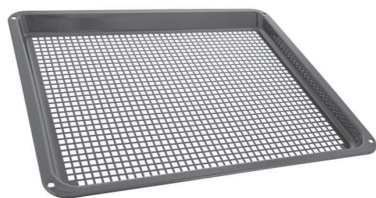
Lamiera dolci



Utilizzare la lamiera dolci da pasticceria per pane, baguette, croissant, pizza, strudel di mele, biscotti e altri dolci. Adatto anche per le funzioni vapore.

Disponibile anche nella variante Easy2Clean. Usarlo con una temperatura massima di 230 °C. Si sconsiglia l'uso di prodotti contenenti liscivia o ingredienti simili.

Cestello AirFry / Ripiano a filo



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 lamiere 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).

2. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

1. ТҰМШАПЕН АКСЕССУАРЛАРЫ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

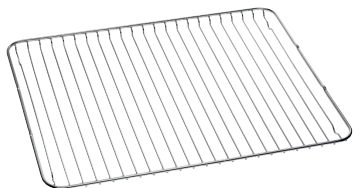
Құрылғыңызбен бірге берілген немесе өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз. Қолжетімді аксессуарлардың ең ауқымынан таңдауға болады.

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. 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 сөрени пайдаланыңыз.

Күйдірмейтін қабаты бар нұсқада да қолжетімді.

Пісіру науасы

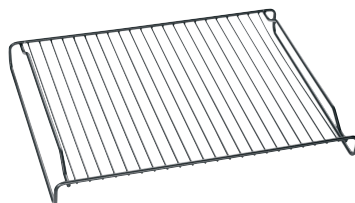


Ылғал торттар, печеньеелерге, нанға, үлкен қуырылған тағамдарға, мұздатылған тағамдар және тамшылап жатқан сұйықтықтарды ұстау үшін пісіру науасын пайдаланыңыз, мысалы, тағамды сым сөреде қуыру кезіндегі май.

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



Үштағанды екі әртүрлі әдісте пайдалануға болады:

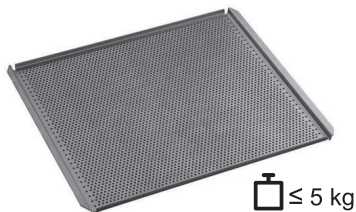
- Ет немесе құс етінің үлкен бөліктерін бір сөреде қуыру үшін торды терең науаға тор сөре тіректерін жоғары қаратып қойыңыз.

- Көп мөлшердегі жалпақ тағамдарды грильдеу және қуыру үшін торды терең науаға тор сөре тіректерін төмен қаратып қойыңыз.

Үштағанды тек терең науамен пайдаланыңыз.

Күйдірмейтін қабаты бар нұсқада да қолжетімді.

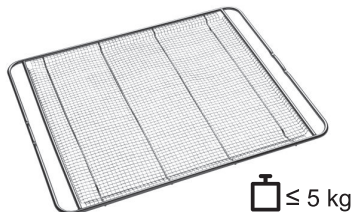
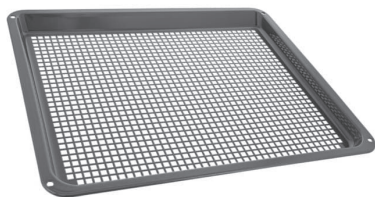
Кондитерлік бұйымдар науасы



Ролдар, нан, багеттер, круассан, пицца, алма штруделі, печенье және басқа кондитерлік өнімдерге арналған кондитерлік науаны пайдаланыңыз. Бу функциялары үшін де қолайлы.

Easy2Clean нұсқасында да қолжетімді. Оны ең көбі 230°C температурада пайдаланыңыз. Құрамында сілті немесе ұқсас ингредиенттері бар өнімдерді пайдалану ұсынылмайды.

AirFry себеті/Тор сөре



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 кәстрөлі



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 сөрені оңайырақ салу және алу үшін телескопиялық сырғытпаларды пайдаланыңыз. Оң және сол жақтағы телескоптық жүрістерді созыңыз. Науаны немесе тор сөрені бағыттауыш жолдарға салыңыз да, құрылғының ішіне қайта абайлап итеріңіз.

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

2. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

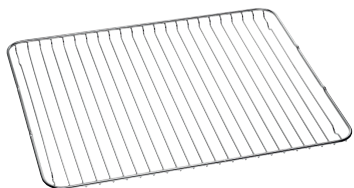
жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

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 krāsnīm) 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. 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.

Pieejams arī ēdienu nepievelkošā variantā.

Cepamā Paplāte

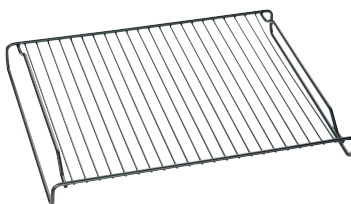


Izmantojiet cepamo paplāti mitrām kūkām, cepumiem, maizei, lieliem cepešiem, saldētām maltītēm un pilošo šķidrumu savākšanai, piem., taukiem no ēdiena gatavošanas uz restotā plaukta.

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.

Paliktnis

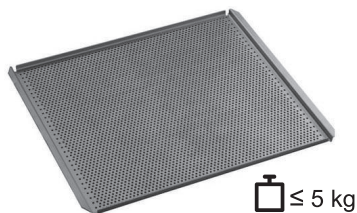


Jūs varat izmantot paliktņi divos dažādos veidos.

- Lai ceptu lielākus gaļas vai mājputnu gaļas gabalus vienā plaukta līmenī, ievietojiet paliktņi dziļajā paplātē ar restoto plauktu balstiem uz augšu.
 - Lai grilētu un grauzdētu lielu daudzumu plakanu produktu, ievietojiet paliktņi dziļajā paplātē ar restoto plauktu balstiem uz leju.
- Izmantojiet paliktņi tikai ar dziļu paplāti.

Pieejams arī ēdienu nepievelkošā variantā.

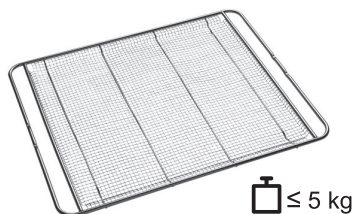
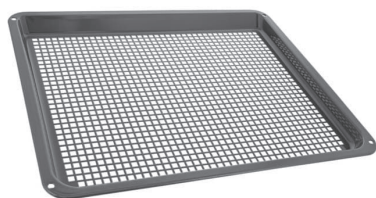
Konditorejas izstrādājumu paplāte



Izmantojiet izstrādājumu paplāti maizītēm, maizei, bagetēm, kruasāniem, picai, ābolu strūdelēm, cepumiem un citiem konditorejas izstrādājumiem. Piemērots arī tvaika funkcijām.

Pieejams arī Easy2Clean variantā. Izmantojiet to ar maksimālo temperatūru 230 °C. Nav ieteicams lietot izstrādājumus, kas satur līzi vai līdzīgas sastāvdaļas.

AirFry Grozs / Restots plaukts



Izmantojiet AirFry grozu / restoto plauktu, lai apceptu tādus ēdienus kā frii 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. Izbīdiet 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).

2. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

1. ORKAITĖS PRIEDAI

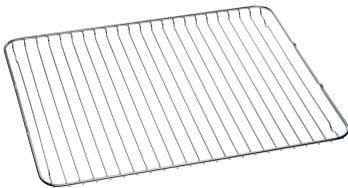
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Naudokite tik su prietaisu pateiktus arba jo gamintojo rekomenduojamus priedus. Galite rinktis iš įvairių priedų. Tam tikrų tipų prietaisams (garų arba mikrobangų kombinuotosioms 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. Kai kuriuos priedus galima įsigyti Easy2Clean / nepridegančio varianto. Tai reiškia, 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.

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.

Taip pat galimas nepridegantis variantas.

Kepimo skarda

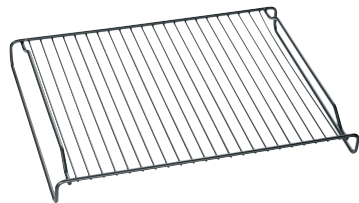


Kepimo skardą naudokite drėgniems pyragams, sausainiams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepant ant vielinės lentynėlės.

Taip pat galimas Easy2Clean / nepridegantis variantas.

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

Trikojis padėklas



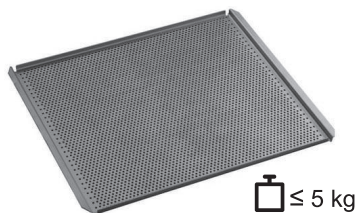
Trikojį padėklą galite naudoti dviem skirtingais būdais:

- Norėdami kepti didesnius mėsos ar paukštienos gabalus vienoje lentynos padėtyje, įdėkite trikojį padėklą į giliają skardą, vielinės lentynėlės atramomis į viršų.
- Norėdami kepti grilyje ir skrudinti didelius kiekius plokščių maisto produktų, įdėkite trikojį padėklą į giliają skardą, vielinės lentynėlės atramomis į apačią.

Trikojį padėklą naudokite tik su gilia skarda.

Taip pat galimas nepridegantis variantas.

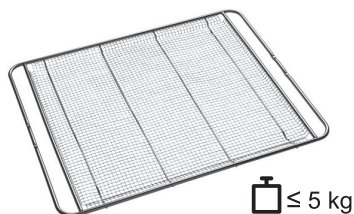
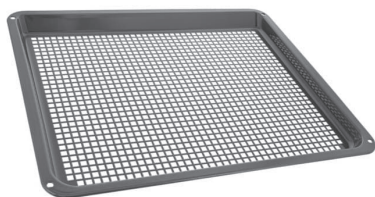
Konditerinis padėklas



Konditerijos skardoje kepkite bandeles, duoną, batoną, raguolius, picas, obuolių pyragus, sausainius ir kitus gardumynus. Tinka ir garų funkcijoms.

Taip pat galimas Easy2Clean variantas. Naudokite jį maksimalioje 230°C temperatūroje. Nerekomenduojama naudoti produktų, kurių sudėtyje yra pelenų šarmo arba panašių ingredientų.

AirFry krepšys / Vielinė lentynėlė



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 cirkuluoti 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 skanius ir sveikus patiekalus.

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

Gaminant valgį 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).

2. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe 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.

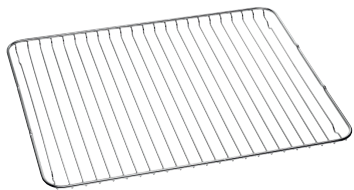
Обезбоената површина не влијае на перформансите или функционалноста на додатокот.

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.

Кога користите плех со дупчиња, поставете го плехот за печење долу за 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.

Достапно и во варијанта против лепење.

Плех за печење

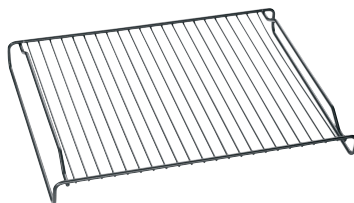


Користете плех за печење за влажни колачи, бисквити, леб, големи парчиња печено месо, замрзнати јадења и за фаќање на течности што капат, на пр., маснотии при печење храна на решетка.

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



Можете да користите пирустија на два различни начини:

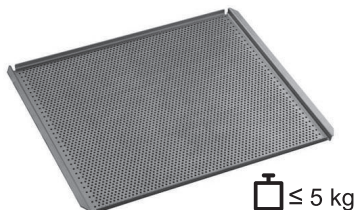
- За да печете поголеми парчиња месо или живина на едно ниво на решетката, ставете ја пирустијата во длабокиот плех со држачите на решетката насочени нагоре.
- За да печете на скара и да тостирате големи количини рамна храна, ставете

ја пирустијата во длабокиот плех со држачите на решетката насочени надолу.

Користете ја пирустијата само со длабока тава.

Достапно и во варијанта против лепење.

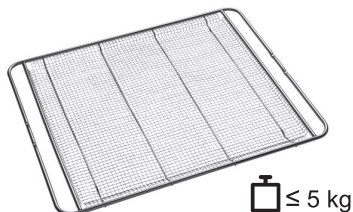
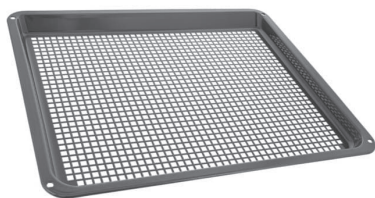
Плех за печива



Користете плех за печива за кифлички, леб, багети, кроасани, пица, штрудли од јаболка, колачиња и други тестенини. Соодветно и за функциите со пареа.

Достапен и во Easy2Clean варијанта. Користете го на максимална температура од 230°C. Не се препорачува употреба на производи кои содржат лужина или слични состојки.

AirFry Корпа / Решетка



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 материји. 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 шини за полесно ставање и вадење на тави и решетки. Проширете ги телескопските шини 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).

2. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска 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.

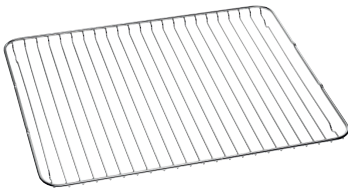
Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Den misfargede overflaten påvirker ikke tilbehørets ytelse eller funksjonalitet.

Noe tilbehør er tilgjengelig i Easy2Clean- eller 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.

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.

Finnes også i anti-stick-variant.

Stekebrett

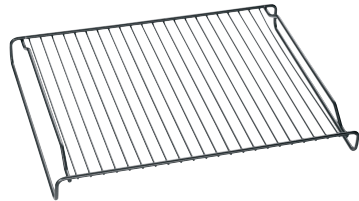


Bruk stekebrettet til fuktige kaker, kjeks, brød, store steker, frossenmat og til å fange opp dryppende væsker, f.eks. fett, når du steker mat på risten.

Tilgjengelig også i Easy2Clean- eller 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



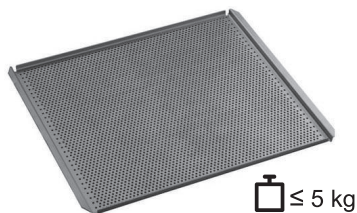
Du kan bruke en rist med føtter på to forskjellige måter:

- For å steke større kjøttstykker eller fjærkre på en enkelt hylleposisjon, plasser risten med føtter på det dype brettet med riststøttene pekende opp.
- For å grille og riste store mengder flat mat, plasser risten på det dype brettet med riststøttene pekende ned.

Bruk kun risten med føtter sammen med et dypt brett.

Tilgjengelig også i anti-stick-variant.

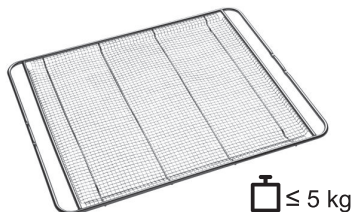
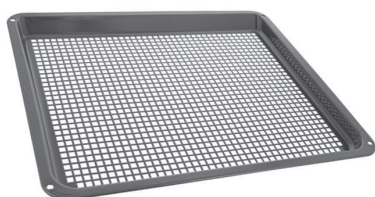
Proffbrett



Bruk perforert stekebrett til rundstykker, brød, baguetter, croissanter, pizza, eplestrudel, kjeks og andre bakverk. Egnet også for dampfunksjoner.

Finnes også i Easy2Clean-variant. Bruk den med en maksimumstemperatur på 230 °C. Bruk av produkter som inneholder løgner eller lignende ingredienser anbefales ikke.

AirFry Kurv/Rist



Bruk AirFry-kurv/rist til å steke matvarer som pottes frites, 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 matlaging 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).

2. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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.

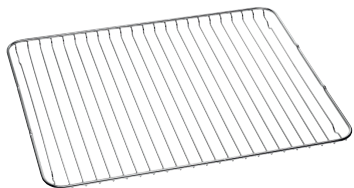
Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

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.

Podczas używania blachy z otworami, umieść poniżej blachę do pieczenia, aby w razie potrzeby zebrać kapiące płyny.

Ruszt



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

Dostępne również w wersji z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Blacha do pieczenia ciasta

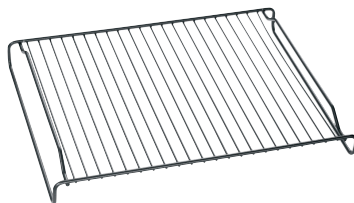


Wilgotne ciasta, ciastka, chleb, duże pieczenie, potrawy mrożone piec w blasze do pieczenia ciasta i zbierać do niej kapiące soki i tłuszcz podczas pieczenia potraw na ruszcie.

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 blasze pogłębionej.

Ruszt wewnętrzny



Z rusztu wewnętrznego można korzystać na dwa sposoby:

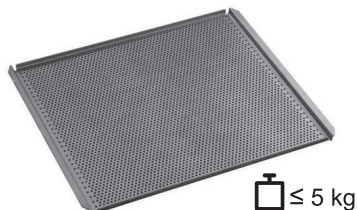
- Aby podpiec większe kawałki mięsa lub drobiu na jednym poziomie, należy umieścić ruszt wewnętrzny na głębokiej blasze do ciasta, tak aby wsporniki rusztów były skierowane do góry.
- Aby grillować i przypiekać duże ilości płaskich potraw, należy umieścić ruszt wewnętrzny w głębokiej blasze do ciasta

ze wspornikami rusztów skierowanymi w dół.

Ruszt wewnętrzny używać tylko z głęboką blachą do ciasta.

Dostępne również w wersji z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

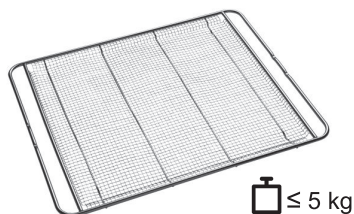
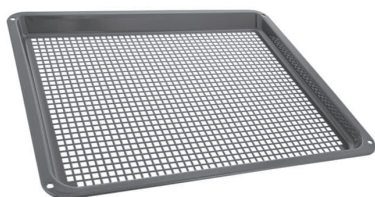
Blacha cukiernicza



Bułki, chleb, bagietki, rogaliki, pizzę, struclę jabłkową, ciasteczka i inne wypieki piec tylko w blasze cukierniczej. Nadaje się również do funkcji parowych.

Dostępne również w wersji Easy2Clean. Używać z maksymalną temperaturą 230°C. Nie zaleca się stosowania produktów zawierających ług lub podobne składniki.

AirFry Kosz / Ruszt



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).

2. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

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.

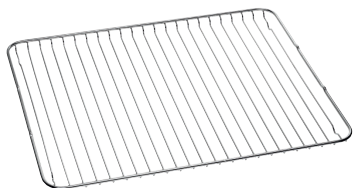
A superfície descolorada não afeta o desempenho ou a funcionalidade do acessório.

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.

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.

Disponível também na variante antiaderente.

Tabuleiro para assar

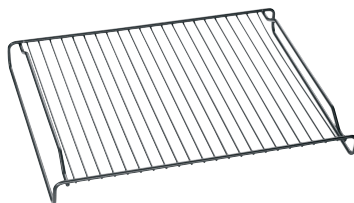


Utilize o tabuleiro para assar para bolos húmidos, biscoitos, pão, assados grandes, refeições congeladas e para recolher líquidos a pingar, por exemplo, gordura a assar alimentos na prateleira em grelha.

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

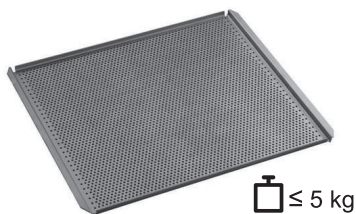


Pode utilizar o sistema de suporte de duas formas diferentes:

- Para assar peças de carne ou aves maiores numa única posição de prateleira, coloque o suporte no tabuleiro profundo com os suportes da prateleira em grelha virados para cima.
- Para grelhar e tostar grandes quantidades de alimentos planos, coloque o tabuleiro no tabuleiro profundo com os suportes da prateleira em grelha virados para baixo. Utilize o suporte apenas com um tabuleiro profundo.

Disponível também na variante antiaderente.

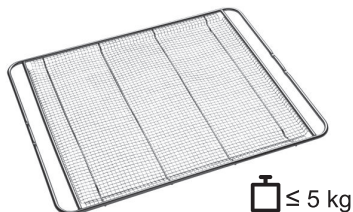
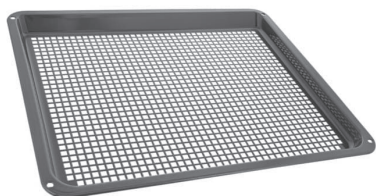
Tabuleiro de pasteleiro



Utilize o tabuleiro de pasteleiro para pãozinhos, pão, baguetes, croissants, pizza, strudels de maçã, biscoitos e outros doces. Adequado também para funções de vapor.

Disponível também na variante Easy2Clean. Utilize-o com uma temperatura máxima de 230°C. Não se recomenda a utilização de produtos que contenham soda cáustica ou ingredientes semelhantes.

AirFry Cesto / Prateleira em grelha



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).

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 eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. 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.

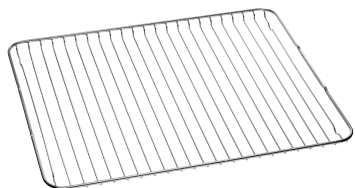
Pentru anumite tipuri de aparate (cuptor combi cu abur sau Microunde), este important să utilizați accesoriile dedicate. Disponibilitatea accesoriilor poate varia în funcție de țară. Consultați distribuitorul local pentru opțiuni specifice.

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. 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.

Disponibil și în varianta anti-aderentă.

Tavă de gătit

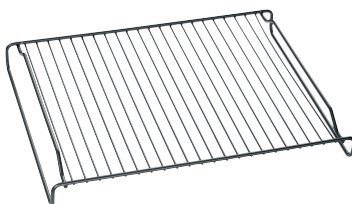


Utilizați tava de gătit pentru prăjituri cu blat umed, biscuiți, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.

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 musacă.

Pirostrie



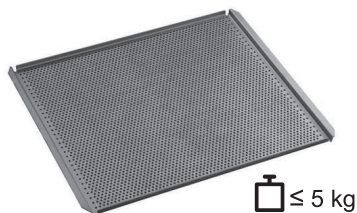
Puteți utiliza pirostria în două moduri diferite:

- Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau de pasăre pe o singură poziție a raftului, puneți pirostria în tava adâncă cu suporturile raftului din sârmă îndreptate în sus.
- Pentru a a frige la grătar și a prăji cantități mari de alimente plate, puneți pirostria în tava adâncă cu suporturile raftului de sârmă îndreptate în jos.

Utilizați pirostria numai cu o tavă adâncă.

Disponibil și în varianta anti-aderentă.

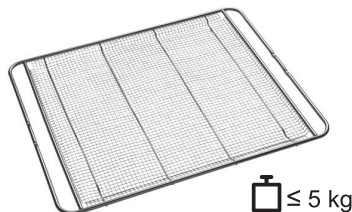
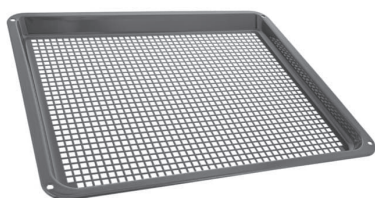
Tavă patiserie



Folosiți tava de patiserie pentru rulouri, pâine, baghete, croasante, pizza, ștrudeluri cu mere, prăjituri și alte produse de patiserie. Adecvat și pentru funcțiile cu abur.

Disponibil și în varianta Easy2Clean. Utilizați-l la o temperatură maximă de 230°C. Nu se recomandă utilizarea de produse care conțin leșie sau ingrediente similare.

AirFry Coș / Raft sârmă



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 gătitul 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 gătitul 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).

2. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

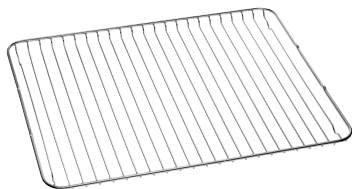
marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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. Уточните у местного дистрибьютора о наличии интересующих вас вариантов. 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. При необходимости разместите эмалированный противень под противень 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.

Также доступен вариант с антипригарным покрытием.

Эмалированный противень

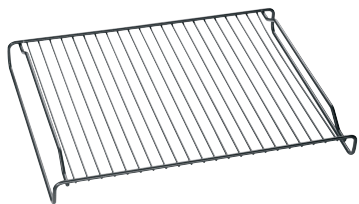


Используйте эмалированный противень для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, печенья, хлеба; для жарки большого объема продуктов; для приготовления замороженных блюд; а также для сбора капающей жидкости (например, жира) при жарке продуктов на решетке.

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



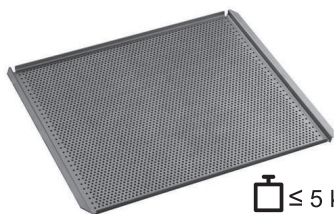
Подставку можно использовать двумя разными способами:


- Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне духового шкафа поместите подставку в глубокий противень так, чтобы опоры решетки были направлены вверх.
- Для приготовления на гриле большого количества тонких продуктов и для подрумянивания поместите подставку в глубокий противень так, чтобы опоры решетки были направлены вниз.

Используйте подставку только с глубоким противнем.

Также доступен вариант с антипригарным покрытием.

Противень для выпечки

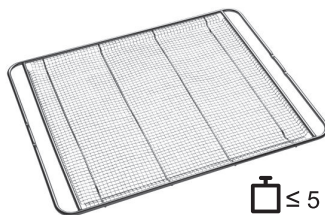
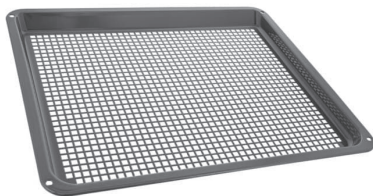



 ≤ 5 kg

Используйте противень для выпечки для выпекания рулетов, хлеба, багетов, круассанов, пиццы, яблочных штруделей, печенья и других хлебобулочных изделий. Подходит для приготовления на пару.

Также доступен вариант Easy2Clean. Используйте его с максимальной температурой 230 °C. Не рекомендуется использовать продукты, содержащие щелочь или аналогичные ингредиенты.

Корзина AirFry/Решетка



 ≤ 5 kg

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 вокруг продуктов 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).

2. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . 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.

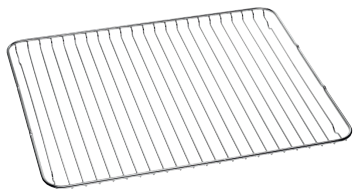
Код одређених врста уређаја (комбинована пећница на пару или комбинована микроталасна пећница), важно је да користите наменски прибор. Доступност прибора зависи од земље. Проверите код свог локалног дистрибутера које опције имате на располагању.

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/моделу који 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.

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.

Доступно и у моделу који се не лепи.

Плех за печење

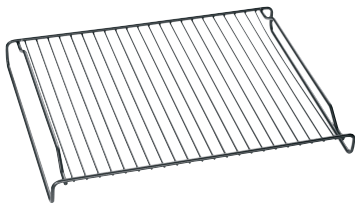


Користите плех за печење за заливене и тврде колаче, хлеб, велике комаде меса, замрзнута јела, као и за сакупљање течности, нпр. масноће приликом печења хране на решеткастој полици.

Доступно и у Easy2Clean/моделу који 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



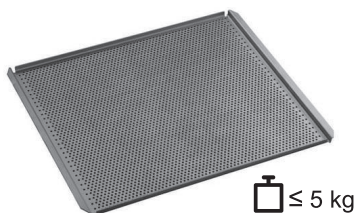
Троножац можете користити на два различита начина:

- Да бисте испекли веће комаде меса или живине без мењања положаја полице, поставите треножац у дубоки плех, а решеткасту полицу окрените нагоре.
- За гриловање или тостирање сомуна, теста, палачинки и сл. поставите треножац у дубок плех, а решеткасту полицу окрените надоле.

Троножац користите само са дубоким плехом.

Доступно и у моделу који се не лепи.

Плех за колаче

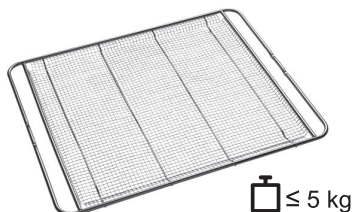
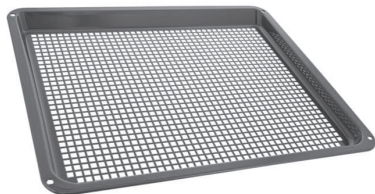


Користите плех за колаче када припремате земичке, хлеб, багет, кроасане, пицу, штрудлу са јабукама, колаче и друга пецива. Погодно и за функције припреме на пари.

Доступно и у Easy2Clean моделу.

Користите при максималној температури од 230°C. Не препоручује се употреба производа који садрже лужину или сличне састојке.

AirFry Корпа/Решеткаста полица



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. Извуците 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).

2. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

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 mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

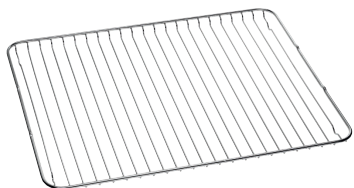
Zmena farby povrchu nemá vplyv na výkon ani funkčnosť príslušenstva.

Niektoré príslušenstvo je k dispozícii vo variante Easy2Clean/neprílnavé.

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.

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.

K dispozícii aj v neprílnavej verzii.

Plech na pečenie

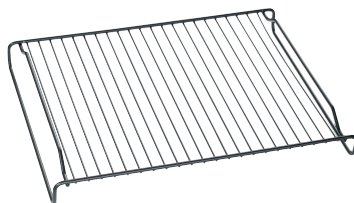


Na mokré koláče, pečivo, chlieb, veľké pečené jedlá, mrazené jedlá a na zachytávanie kvapkajúcich tekutín, napr. tuku pri pečení potravín na drôtenom rošte, použite plech na pečenie.

K dispozícii aj vo variante 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



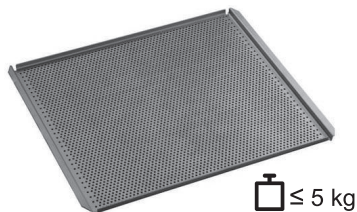
Trojnožku môžete použiť dvoma spôsobmi:

- Ak chcete piecť väčšie kusy mäsa alebo hydiny na jednej úrovni v rúre, vložte trojnožku do hlbokého plechu s držiakmi drôteného roštu smerujúcimi nahor.
- Ak chcete grilovať a opekať veľké množstvo ležiacich kusov jedla, vložte trojnožku do hlbokého plechu s držiakmi drôteného roštu smerujúcimi nadol.

Trojnožku používajte iba s hlbokým plechom.

K dispozícii aj vo variante s neprílnavým povrchom.

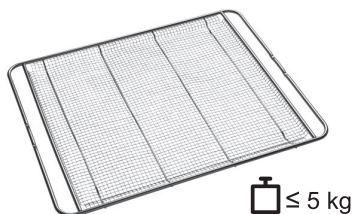
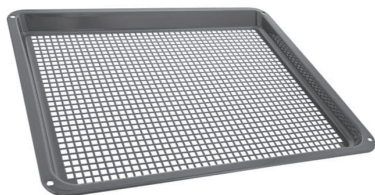
Plech na cukrovinky



Použite podnos na pečivo, chlieb, bagety, croissanty, pizzu, jablkové štrúdle, koláčky a iné pečivo. Vhodné aj pre parnú funkcie.

K dispozícii aj vo variante Easy2Clean. Používajte pri maximálnej teplote 230 °C. Neodporúča sa používať výrobky obsahujúce lúh alebo podobné prísady.

Kôš AirFry/Drôtený rošt



Na vyprážanie jedál, ako sú hranolčky, zelenina a kuracie krídelká, s menším množstvom oleja použite kôš AirFry/drôtený rošt. Ak je to možné, nepoužite papier na pečenie, aby mohlo teplo cirkulovať na jedlo zhora.

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).

2. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

1. DODATNA OPREMA ZA PEČICO

⚠ UPOZORNENIE!

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.

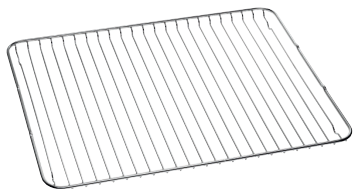
Pred prvo uporabo in po vsaki uporabi očistite vso dodatno opremo in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo.

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.

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.

Na voljo tudi v različici s premazom proti prijemanju.

Pekač za pecivo

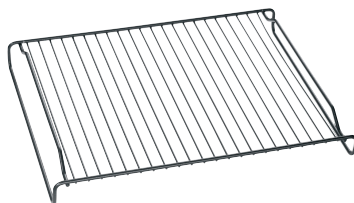


Pekač za pecivo uporabljajte za vlažno pecivo, piškote, kruh, velike pečenke, zamrznjene obroke in za prestrezanje kapljic, npr. maščobe, ko pečete hrano na mreži za pečenje.

Na voljo tudi v različici Easy2Clean/s 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



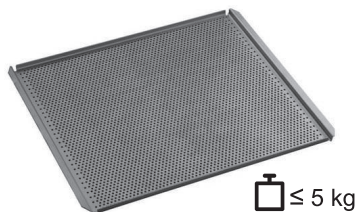
Globoko mrežo za pečenje na žaru lahko uporabite na dva načina:

- Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine na eni sami polici globoko mrežo za pečenje na žaru položite v globok pekač tako, da so nosilci mreže za pečenje obrnjeni navzgor.
- Za pečenje na žaru in popekanje večjih količin ploskih živil globoko mrežo za pečenje na žaru položite v globok pekač tako, da so nosilci mreže za pečenje obrnjeni navzdol.

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

Na voljo tudi v različici s premazom proti prijemanju.

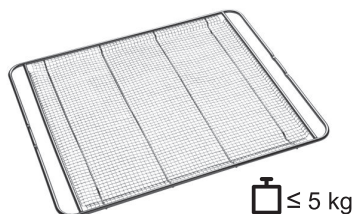
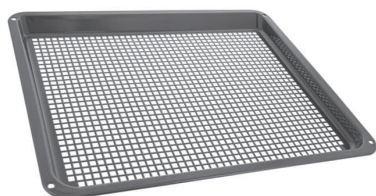
Luknjičasti pekač za pecivo/kruh



Slaščičarski pekač uporabljajte za kruhke/žemlje, kruh, francoske štručke, rogljičke, pico, jabolčne zavitke, piškote in drugo pecivo. Primerno tudi za funkcije s paro.

Na voljo tudi v različici Easy2Clean. Izdelek uporabljajte pri najvišji temperaturi 230 °C. Uporaba izdelkov, ki vsebujejo lug ali podobne sestavine, ni priporočljiva.

AirFry košara / Mreža za pečenje



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 paro 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).

2. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

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.

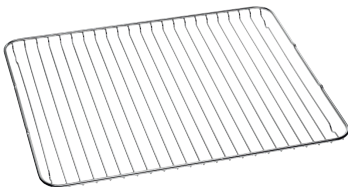
Para ciertos tipos de aparatos (horno combinado de vapor o microondas), es importante utilizar accesorios específicos. La disponibilidad de accesorios puede variar según el país. Consultar con el distribuidor local para conocer las opciones específicas. Antes del primer uso y después de cada uso, limpiar 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.

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.

También disponible en variante antiadherente.

Bandeja

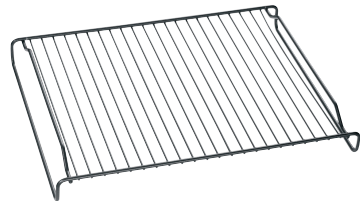


Utilizar una bandeja para horno para tartas jugosas, galletas, pan, platos asados, comidas congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.

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



Se puede utilizar la parrilla alta de dos maneras diferentes:

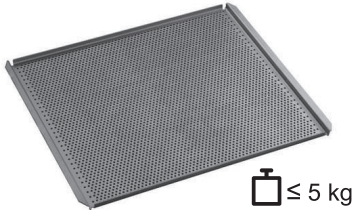
- Para asar trozos más grandes de carne o aves en una sola posición de estante, colocar la parrilla alta en una bandeja profunda con los soportes de la parrilla apuntando hacia arriba.
- Para cocinar al grill y tostar grandes cantidades de alimentos planos, colocar la parrilla alta en la bandeja profunda con los

soportes de la parrilla apuntando hacia abajo.

Utilizar la parrilla alta solo con una bandeja profunda.

También disponible en variante antiadherente.

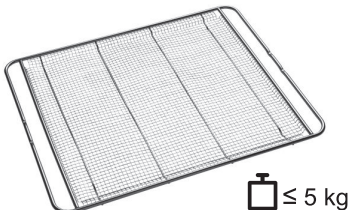
Bandeja pastelera



Utilizar una bandeja de repostería para rollitos, pan, baguettes, cruasanes, pizza, strudels de manzana, galletas y otros pasteles. Adecuado también para funciones de vapor.

También disponible en la variante Easy2Clean. Utilizar con una temperatura máxima de 230 °C. No se recomienda el uso de productos que contengan lejía o similares.

AirFry Cesta/Parrilla



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 remojarse 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).

2. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto 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.

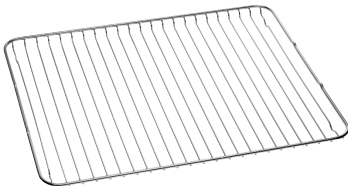
Före första användningen och efter varje användning, rengör alla tillbehör och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Den missfärgade ytan påverkar inte tillbehörets prestanda eller funktion.

Vissa tillbehör finns i Easy2Clean / non-stick 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.

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, kokkär/rätter.

Finns även i non-stick variant.

Bakplåt

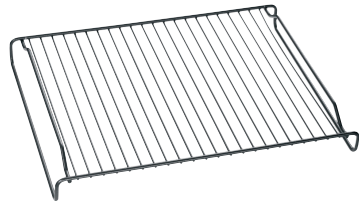


Använd bakplåt för mjuka kakor, kakor, bröd, stora stekar, frusna rätter och för att fånga upp spill av vätska, som t.ex. fett vid stekning av mat på galler.

Finns även i Easy2Clean / non-stick 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



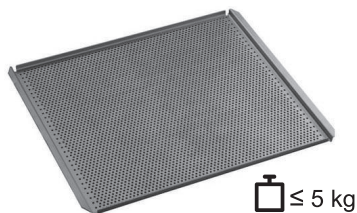
Du kan använda gallret på två sätt:

- För att steka större bitar kött eller fågel på en hyllposition, placera gallret i den djupa plåten med skenorna uppåt.
- För att grilla och rosta stora mängder platt mat, placera gallret i den djupa plåten med skenorna nedåt.

Använd endast galler med en djup plåt.

Finns även i non-stick variant.

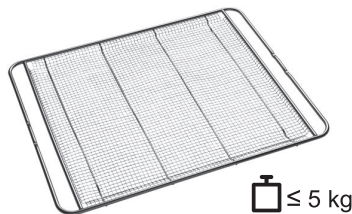
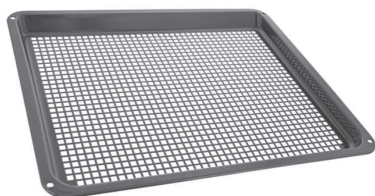
Bakplåt



Använd proffsplåt för bullar, bröd, baguetter, croissanter, pizza, äppelstrudel, kakor och andra bakverk. Lämplig också för ångfunktioner.

Finns även i Easy2Clean variant. Använd den med maximal temperatur 230°C. Användning av produkter som innehåller lut eller liknande ingredienser rekommenderas inte.

AirFry Korg / Galler



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).

2. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

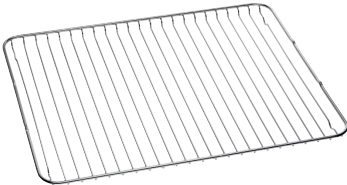
inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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. Delikli bir tepsi kullanırken, gerekirse damlayan sıvıların toplanması için altına derin pişirme tepsisi yerleştirin.

Tel raf



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

Yapışma önleyici özellikli olarak da sunulmaktadır.

Pişirme tepsisi

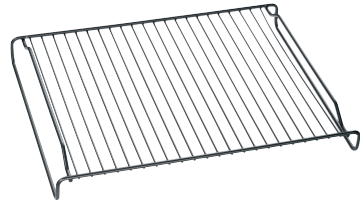


Islak kekler, bisküviler, ekmeğin, fırında kızartılan büyük yemekler, dondurulmuş yemekler için ve tel rafta fırında kızartma yemekleri yaparken yağ gibi damlayan sıvıları toplamak için pişirme tepsisi kullanın.

Easy2Clean / yapışma önleyici özellikli olarak da sunulmaktadır.

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

Alçak ve yüksek kullanılabilen tel raf



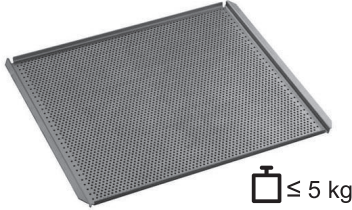
Alçak ve yüksek kullanılabilen tel rafı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:

- Büyük boyutlu et parçası veya kümes hayvanı içeren yemekleri tek bir raf konumunda kızartmak için, tel raf destekleri yukarı bakacak şekilde alçak ve yüksek kullanılabilen tel rafı, derin pişirme/yağ toplama tepsisine yerleştirin.
- Büyük miktarda yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve fırında kızartmak için, tel raf destekleri aşağıya bakacak şekilde alçak ve yüksek kullanılabilen tel rafı derin pişirme/yağ toplama tepsisine yerleştirin.

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

Yapışma önleyici özellikli olarak da sunulmaktadır.

Hamur işi tepsi

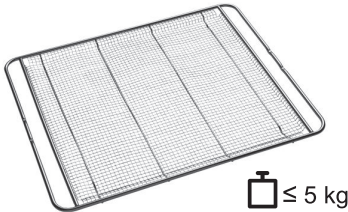
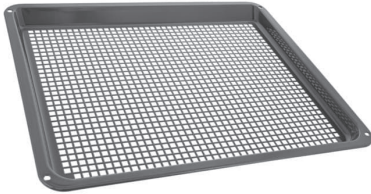


≤ 5 kg

Hamur işi tepsisini ekme, baget, kruvasan, pizza, elma dilimleri, kurabiye ve diğer hamur işleri için kullanın. Buharlı pişirme fonksiyonları için de uygundur.

Ayrıca Easy2Clean özellikli olarak da sunulmaktadır. Maksimum 230 °C sıcaklıkta kullanın. Sodalı su veya benzeri maddeler içeren ürünlerin kullanılması önerilmez.

AirFry Sepet / Tel Raf



≤ 5 kg

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 kombinasyonları mevcuttur.

Buhar seti buharlı pişirme sırasında yoğunlaşan suyu yiyecekten tahliye eder.

Set, suda pişirilmesi gereken ör., piring, 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).

2. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

1. АКСЕСУАРИ ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

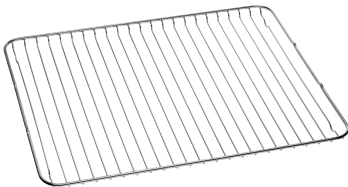
Використовуйте лише аксесуари, які постачаються із цим приладом або рекомендовані виробником для нього. Ви можете вибрати з широкого асортименту доступних аксесуарів.

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 Easy2Clean / антипригарному положенні. 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.

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

Комбінована решітка



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

Також доступний в антипригарному варіанті.

Деко для випічки

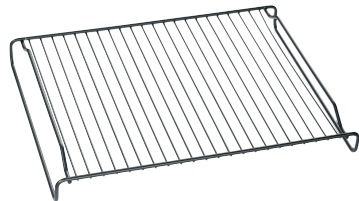


Використовуйте деко для випічки для вологих тортів, випічки, хліба, великих смажених страв, заморожених страв і збирання крапель рідини, наприклад жиру під час смаження продуктів на комбінованій решітці.

Також доступний в Easy2Clean/ антипригарному варіанті.

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

Підставка



Підставку можна використовувати в два способи:

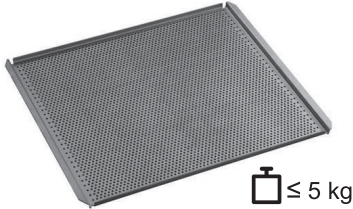
- Щоб смажити більші шматки м'яса або птиці на одній полиці, поставте підставку в глибоке деко комбінованою решіткою, спрямованою вгору.
- Щоб приготувати на грилі та підсмажити велику кількість плоских продуктів,

поставте підставку на глибоке деко комбінованою решіткою, спрямованою вниз.

Використовуйте підставку лише з глибоким деко.

Також доступний в антипригарному варіанті.

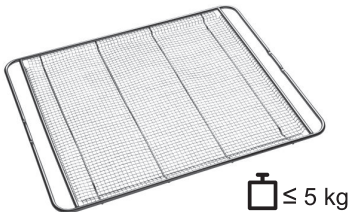
Деко для випічки



Використовуйте деко для випічки для приготування булочок, хліба, багетів, круасанів, піци, яблучного штруделя, печива та інших тістечок. Підходить також для функцій пари.

Також доступний у Easy2Clean варіанті. Використовуйте при максимальній температурі 230°C. Не рекомендується використовувати продукти, що містять луг або подібні інгредієнти.

AirFry Кошик / Комбінована решітка



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).



2. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

2. المخاوف البيئية

الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسؤولة عن إعادة التصنيع بمنطقتك أو اتصل بالمجلس المحلي التابع له.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز . ضع الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية البيئة والصحة الإنسانية وقم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من الأجهزة التي تحمل رمز  مع غيرها من المخلفات المنزلية

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 مناسبة للطعام الذي يحتاج النقع في المياه مثل الأرز والعصيدة والمكرونه. في مثل هذه الحالات، استخدم فقط الجزء السفلي غير المثقوب.

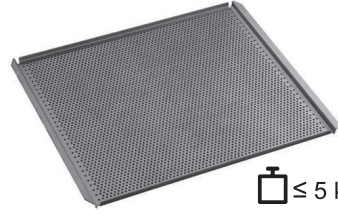
المجاري التلسكوبية



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

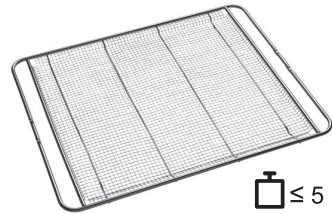
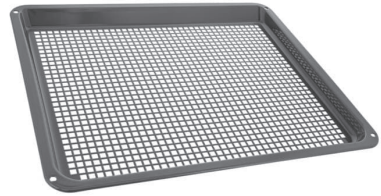


☐ ≤ 5 kg

استخدم صينية الحلويات والمخبوزات للفائف والخبز والخبز الفرنسي والكرواسون والبيتزا ولشرايح التفاح والبسكويت والمعجنات الأخرى. مناسب أيضاً لوظائف البخار.

متوفر أيضاً في شكل Easy2Clean. استخدمه مع درجة حرارة قصوى تبلغ 230 °م درجة. لا يوصى باستخدام المنتجات التي تحتوي على مادة الغسول القلوي أو مكونات مماثلة.

AirFry السلة / رف سلكي



☐ ≤ 5 kg

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.

لا يوصى باستخدام هذا الملحق مع وظائف البخار.

صينية خبز

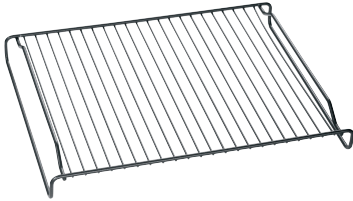


استخدم صينية خبز للكعك الرطب، والبسكويت، والخبز، والشواء الكبير، والوجبات المجمدة، ولسحب السوائل المتقطرة، مثل الدهون عند شواء الطعام على رف سلكي.

متوفر أيضاً في Easy2Clean / شكل مضاد للاتصاق.

تتوفر صواني الخبز بأعماق مختلفة. اختر عمق الصينية المناسب وفقاً لما تريد طهيه، على سبيل المثال، استخدم مقلاة عميقة إضافية لعمل الموساكا.

حامل ثلاثي



يمكنك استخدام الحامل ثلاثي القوائم بطريقتين مختلفتين:

- لشواء قطع أكبر من اللحم أو الدواجن على موضع رف واحد، ضع الحامل الثلاثي في صينية عميقة مع توجيه دعائم الرف السلكي لأعلى.
 - لشواء كميات كبيرة من الأطعمة المسطحة وتسخينها، ضع الحامل الثلاثي في صينية عميقة مع توجيه دعائم الرف السلكي لأسفل.
- استخدم الحامل ثلاثي القوائم فقط مع صينية عميقة. متوفر أيضاً في شكل مضاد للاتصاق.

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.

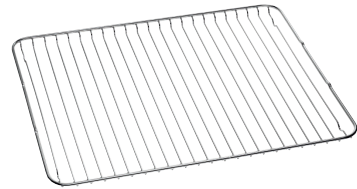
قبل الاستخدام الأول وبعد كل استخدام، نظف جميع الملحقات ثم اتركها تجف. لا تستخدم إلا قطعة قماش من الألياف الدقيقة مع ماء دافئ ومنظف معتدل.

لا يؤثر السطح إذا كان لونه متغيراً على أداء أو وظيفة الملحقات.

تتوفر بعض الملحقات في Easy2Clean / نوع مضاد للاتصاق. وهذا يعني أن لها طبقة تجعلها أسهل في التنظيف. استخدمها للخبز دون استخدام ورق الخبز. لا تنظف الملحقات Easy2Clean / المضادة للاتصاق باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

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.

متوفر أيضاً في شكل مضاد للاتصاق.

לפסולת הביתית. החזר את את המוצר למתקן המחזור במקום מגוריך או פנה לרשות העירונית שלך.

מחזר את החומרים הנושאים את הסמל . השלך את חומרי האריזה למכלי מחזור מתאימים. סייע להגן על הסביבה ולשמור על הבריאות ותרומם למחזור פסולת ממכשירים חשמליים ואלקטרוניים. אל תשליך מכשירים הנושאים את הסמל .

ערכת קיטור



השתמש בערכת האדים לבישול ירקות, דגים או חזה עוף, כדי לשמר את הטעם, הצבע והחומרים המזינים. ניתן להכין ארוחות בריאות וטעימות באמצעות אידיו 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.

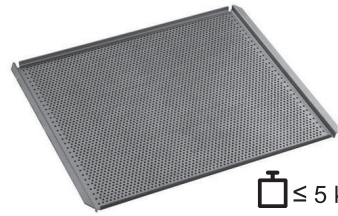
במסילות הטלסקופיות



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 הטלסקופיות ודחוף אותן בזהירות בחזרה לתוך המכשיר.

זמין בגרסאות שונות (למשל: סטנדרטי, עמיד לפירוליה).

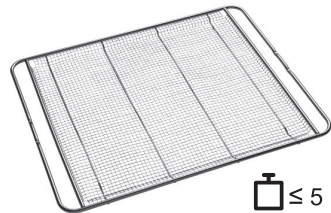
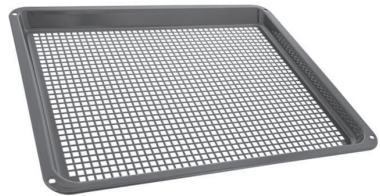
תבנית למאפים



השתמש במגש הפטיסרי להכנת לחמניות, לחמים, באגטים, קרואסונים, פיצה, שטרודל תפוחים, עוגיות ומאפים אחרים. מתאים גם לפעולות אידיו.

זמין גם בגרסת Easy2Clean. השתמש בו בטמפרטורה של עד 230°C. לא מומלץ להשתמש במוצרים המכילים סודה קאוסטית או רכיבים דומים.

כלי AirFry / מדף רשת



השתמש בכלי AirFry / מדף רשת כדי לטגן מזונות כגון צ'יפס, ירקות וכנפי עוף עם פחות שמן. במידת האפשר, דלג על השימוש בנייר אפייה, כדי לאפשר הגעת חום טובה יותר למזון מלמטה.

לא מומלץ להשתמש באבזור זה יחד עם פעולות אדים.

תבנית אפייה

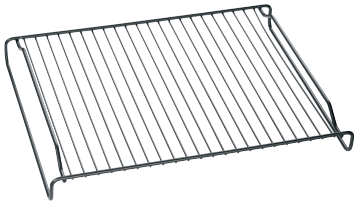


השתמש בתבנית אפייה לאפיית עוגות לחות, עוגיות, לחם, צלי גדול וארוחות קפואות, ולקליטת נוזלים מטפטפים, למשל שומן, בעת צליית מזון על מדף רשת.

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



ניתן להשתמש במשטח צלייה בשתי דרכים שונות:

- כדי לצלות נתחים גדולים של בשר או עוף במפלט מדף יחיד, הנח את משטח הצלייה בתבנית העמוקה כאשר תומכות מדף הרשת מצביעות כלפי מעלה.
 - כדי לצלות ולקלות כמויות גדולות של מזונות שטוחים, הנח את משטח הצלייה בתבנית העמוקה כאשר תומכות מדף הרשת מצביעות כלפי מטה.
- 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.

שנוי 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

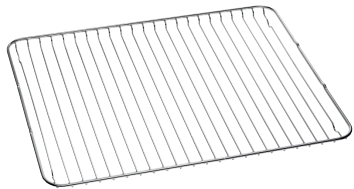
או בעזרת כלי ניקוי בעלי קצוות חדים.

בעת שימוש במגש עם חורים, הנח תבנית

אפייה מתחתיו כדי לקלוט נוזלים מטפטפים,

במידת הצורך.

מדף רשת



יש להשתמש במדף רשת להנחת תבניות עוגה, כלים חסיני חום, כלים לצלייה, סיר/כלי בישול.

זמין גם בגרסה נגד הידבקות.









867387086-B-452024

