

BVG

BACINELLA IN VETRO + GRIGLIA

IT

GLASS TRAY + GRILLE

GB-IE

LÈCHEFRITE EN VERRE + GRILLE

FR-BE

GLASSCHALE + ROST

DE-BE

GLAZEN OVENSCHAAL + ROOSTER

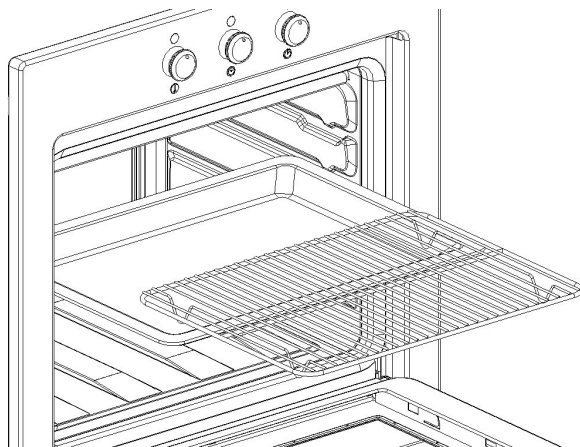
NL-BE

BANDEJA DE CRISTAL + REJILLA

ES

TABULEIRO DE VIDRO + GRADE

PT



IT

CAMPO DI IMPIEGO

- BVG può essere utilizzata sui forni Smeg da 60cm con guide stampate (Workshop, pirolitici).

UTILIZZO

- BVG è indicata per tutti i tipi di cottura, in particolare per carni e verdure.
- Posizionare la griglia con l'alimento da cucinare, all'interno della bacinella in vetro, quindi inserire la bacinella nel ripiano desiderato.
- Per evitare il propagarsi di fumi, causati dal contatto tra i grassi del cibo e la bacinella in vetro, si consiglia di versare un bicchiere d'acqua all'interno della bacinella prima della cottura.
- Non utilizzare la bacinella per cotture su fiamme libere.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Una pulizia regolare e costante, permette di mantenere inalterato l'aspetto del vostro accessorio per lungo tempo.
- Per una pulizia efficace, utilizzare spugne non abrasive, detersivo per piatti, acqua calda.
- Evitare l'utilizzo di spugne e/o detersivi abrasivi.
- BVG è lavabile in lavastoviglie.

GB-IE

INTENDED USE

- The BVG can be used on 60 cm Smeg ovens with press-formed guides (Workshop, pyrolytic ovens).

INSTRUCTIONS FOR USE

- The BVG is suitable for cooking foods of all kinds, especially meat and vegetables.
- Place the grille containing the food for cooking inside the glass tray, then place the tray at your chosen level.
- To prevent fumes being generated by fats from the food falling onto the glass tray, pour a glass of water into the tray before cooking.
- Never use the dish for cooking over an open flame.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Regular, thorough cleaning will keep your accessory looking good in the long-term.
- For effective cleaning, use non-abrasive sponges, washing-up liquid and hot water.
- Do not use abrasive sponges and/or detergents.
- The BVG is dishwasher proof.

FR-BE

DOMAINE D'UTILISATION

- BVG peut être utilisé sur les fours Smeg de 60cm avec guides emboutis (Workshop, à pyrolyse).

UTILISATION

- BVG est indiqué pour tous les types de cuisson, surtout pour les viandes et les légumes.
- Positionner la grille avec l'aliment à cuisiner à l'intérieur de la lèchefrite en verre, puis introduire la lèchefrite au niveau désiré.
- Pour éviter la formation de fumées causées par le contact des graisses de l'aliment et la lèchefrite en verre, il est conseillé de verser un verre d'eau à l'intérieur de la lèchefrite avant la cuisson.
- Ne pas utiliser la lèchefrite pour des cuissons sur flammes nues.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Un nettoyage régulier et constant de la lèchefrite permet de maintenir son aspect inaltéré dans le temps.
- Pour un nettoyage efficace, utiliser des éponges non abrasives, détergent à vaisselle, eau chaude.
- Éviter l'utilisation d'éponges et/ou de détergents abrasifs.
- BVG est lavable en lave-vaisselle.

DE-BE

ANWENDUNGSBEREICH

- Die Glasschale BVG kann bei den Backöfen von Smeg mit Breite 60 cm und mit gestanzten Führungen (Workshop, Pyrolyse-Backöfen) verwendet werden.

GEBRAUCH

- Mit der Glasschale BVG können Sie Speisen jeder Art zubereiten, insbesondere Fleisch und Gemüse.
- Den Rost mit den Speisen in die Glasschale legen und dann die Glasschale auf der gewünschten Höhe in den Backofen schieben.
- Um die Entstehung von Rauch durch das von den Speisen auf die Glasschale tropfende Fett zu verhindern, vor dem Garen ein Glas Wasser in die Glasschale gießen.
- Die Glasschale nicht über offenen Flammen verwenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Durch die regelmäßige Reinigung kann man das ursprüngliche Aussehen des Zubehörs auf Dauer bewahren.
- Zur Reinigung einen nicht scheuernden Schwamm, Geschirrspülmittel und warmes Wasser verwenden.
- Keine scheuernden Schwämme oder Reiniger verwenden.
- Die Glasschale BVG ist spülmaschinenfest.

NL-BE

TOEPASSINGSGEBIED

- BVG kan worden gebruikt in de 60 cm Smeg ovens met geperste richels (Workshop, pyrolyse).

GEBRUIK

- BVG is geschikt voor alle kookwijzen en in het bijzonder voor vlees en groente.
- Plaats het rooster met het te koken voedsel in de glazen ovenschaal en zet de schaal vervolgens op de gewenste hoogte.
- Om te voorkomen dat er zich dampen verspreiden als gevolg van het contact tussen het vet van het voedsel en de glazen schaal, raden wij aan om vóór het koken een glas water in de schaal te gieten.
- Gebruik de ovenschaal niet op een open vlam.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Een regelmatige en constante reiniging zal ertoe bijdragen dat uw accessoire er nog lang als nieuw uit blijft zien.
- Gebruik voor een grondige reiniging niet-schurende sponsjes, afwasmiddel en warm water.
- Vermijd het gebruik van schurende sponsjes en/of schoonmaakmiddelen.
- BVG kan in de vaatwasser worden gewassen.

ES

CAMPO DE EMPLEO

- BVG puede utilizarse en los hornos Smeg de 60 cm con guías estampadas (Workshop y pirolíticos).

USO

- BVG es aconsejada para todo tipo de cocción y en particular para carnes y verduras.
- Posicionar la rejilla con el alimento a cocinar en el interior de la bandeja de cristal y colocar esta última en el estante elegido.
- Para evitar la propagación del humo provocado por el contacto entre las grasas del alimento y la bandeja de cristal se aconseja verter un vaso de agua dentro de la bandeja antes de comenzar la cocción.
- No utilizar la bandeja para cocer alimentos sobre llama libre.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Una limpieza periódica y constante permite mantener inalterado el aspecto de su accesorio por largo tiempo.
- Para una limpieza eficaz, utilizar una esponja no abrasiva, detergente para platos y agua caliente.
- No utilizar esponjas ni detergentes abrasivos.
- BVG puede lavarse en lavavajillas.

PT

CAMPO DE EMPREGO

- O artigo BVG pode ser utilizado nos fornos Smeg de 60 cm com guias moldadas (Workshop, fornos pirolíticos).

UTILIZAÇÃO

- O artigo BVG é indicado para todos os tipos de cozedura, nomeadamente para as carnes e verduras.
- Ponha a grade com o alimento a assar no interior do tabuleiro de vidro. Em seguida, ponha o tabuleiro sobre a prateleira desejada.
- Para evitar a propagação de fumaça, causada pelo contacto da gordura do alimento com o tabuleiro de vidro, aconselhamos verter um copo de água dentro do tabuleiro antes da cozedura.
- Não utilize o tabuleiro para cozeduras sobre chamas livres.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Uma limpeza regular e constante permite manter o aspecto do acessório inalterado durante muito tempo.
- Para uma limpeza eficaz, utilize esponjas não abrasivas, detergente para louça e água quente.
- Evite o emprego de esponjas e/ou detergentes abrasivos.
- O artigo BVG pode ser lavado em máquinas de lavar louça.