

**de** Gebrauchsanleitung**Wichtige Hinweise****Achtung!**

Beschädigungsgefahr durch Hitze. Den Garbehälter nur bei Temperaturen bis maximal 230 °C verwenden.

Den Garbehälter nicht auf einem Gaskochfeld oder einem Elektro-
kochfeld (Induktion oder mit Strahlungsheizkörpern) verwenden.

Der Garbehälter ist ein Originalzubehör für einen Dampfbackofen.
Den Garbehälter nicht in anderen Geräten verwenden (z.B.
Backofen, Mikrowellengerät).

Achtung!

Beschädigungsgefahr durch scharfe Gegenstände. Die
Antihaft-Beschichtung wird durch scharfe Gegenstände
zerkratzt.

Nie im Garbehälter schneiden.

Nicht in die Antihaft-Beschichtung stechen oder tief einritzen.

Nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff ver-
wenden. Die Soße mit hitzebeständigen Kunststofflöffeln schöp-
fen.

Einen stark zerkratzten Garbehälter nicht mehr verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch

Das Zubehör vor der ersten Benutzung gründlich mit heißer Spül-
auge reinigen und einem weichen Spültuch trocknen.

Tips und Tricks

Durch die Antihaft-Beschichtung benötigen Sie nur wenig Fett und
können damit sehr gesund und kalorienarm garen.

- Um den Garbehälter einzufetten, verwenden Sie einen Silikon-
pinsel.
- Fleisch können Sie direkt einölen und in den ungefetteten Gar-
behälter geben. Dadurch wird eine direkte Hitzeübertragung
gewährleistet.
- Keine sauren, salzigen oder fettigen Lebensmittel im Garbehäl-
ter aufbewahren.
- Leichte Gebrauchsspuren oder Kratzer auf der Oberfläche sind
normal und haben keine Auswirkungen auf die Antihaft-Eigen-
schaften des Garbehälters.
- Keine Antihaft-Sprays verwenden. Antihaft-Sprays führen zu
unsichtbaren Ablagerungen auf der Oberfläche und verschlech-
tern die Antihaft-Eigenschaften des Garbehälters.
- Um die Antihaft-Eigenschaften der Beschichtung zu bewahren,
mit einem sauberen Tuch oder einem Blatt Küchenpapier einen
Teelöffel Speiseöl auf der gesamten Innenfläche des Garbehäl-
ters verreiben. Das überschüssige Öl abwischen.

Reinigen**Achtung!**

Beschädigungsgefahr durch scharfe Gegenstände.

Die Antihaft-Beschichtung wird durch falsche Reinigung beschä-
digt:

Den Garbehälter nie mit scheuernden oder aggressiven Reini-
gungsmitteln, Grill- oder Backofensprays, Schwämmen mit krat-
zender Oberfläche oder mit scharfen Gegenständen reinigen.

Durch die Antihaft-Beschichtung lassen sich die meisten Ver-
schmutzungen leicht entfernen.

1. Den Garbehälter in der Geschirrspülmaschine reinigen oder Ver-
schmutzungen mit heißer Spüllauge und einer weichen Bürste
entfernen.
2. Hartnäckige Verschmutzungen mit Spüllauge etwa eine Stunde
einweichen. Bei Bedarf einen nichtkratzenden Schwamm (An-
tihaft-Reibschwamm) verwenden.

Nach längerem Gebrauch können leichte Verfärbungen der
Antihaft-Beschichtung auftreten. Diese beeinträchtigen die
Antihaft-Eigenschaften nicht.

en Instruction manual**Important notes****Caution!**

Risk of damage caused by heat. Only use the cooking container
at temperatures up to a maximum of 230 °C.

Do not use the cooking container on a gas hob or an electric hob
(induction or with radiant heating elements).

The cooking container is an original accessory for a combi-steam
oven. Do not use the cooking container in other appliances (e.g.
oven, microwave).

Caution!

Risk of damage caused by sharp objects. Sharp objects will
scratch the non-stick coating.

Never chop in the cooking container.

Do not pierce the non-stick coating or scratch it deeply.

Only use wooden or plastic heat-resistant cooking utensils. Only
ladle sauces using plastic heat-resistant spoons.

Stop using a cooking container if it becomes heavily scratched.

Before first use

Clean the accessories thoroughly before first use using hot soapy
water and a soft cloth.

Tips and tricks

The non-stick coating enables you to use very little fat and,
therefore, cook healthy, low-calorie dishes.

- Use a silicone brush to grease the cooking container.
- You can oil meat directly and then add it to the ungreased
cooking container. This ensures that the heat is transferred
directly to the meat.
- Do not store sour, savoury or fatty food store in the cooking
container.
- Signs of light wear or scratches on the surface are normal and
have no effect on the non-stick properties of the cooking
container.
- Do not use non-stick sprays. Non-stick sprays lead to invisible
deposits on the surface and reduce the non-stick properties of
the cooking container.
- In order to safeguard the non-stick properties of the coating, use
a clean cloth or sheet of kitchen paper to rub a teaspoon of
cooking oil on the entire interior surface of the cooking container.
Wipe away any excess oil.

Cleaning**Caution!**

Risk of damage caused by sharp objects.

Improper cleaning will damage the non-stick coating:

Never clean the cooking container using abrasive or aggressive
cleaning agents, grill or oven sprays, sponges with scratchy
surfaces, or sharp objects to clean.

The non-stick coating allows most dirt to be removed easily.

1. Clean the cooking container in the dishwasher or remove dirt
using a hot detergent solution and a soft brush.
2. Soak stubborn dirt deposits in soapy water for approximately one
hour. If required, use a non-scratching sponge (non-stick scour
pad).

After a long period of use, slight discolouration of the non-stick
coating may occur. This does not affect the non-stick properties.

Vacib göstəriş**Diqqət!**

Həddindən artıq qızma səbəbi ilə zədələnmə təhlükəsi. Bişirmək üçün qabdan yalnız maksimum 230°C -ə qədər temperaturlarda istifadə etmək.

Bişirmək üçün qabı qaz bişirmə sobasında, yaxud da elektrik bişirmə sobasında (induksiya və ya termoradioaktiv qızdırıcı kamera ilə) istifadə etmək olmaz.

Bişirmək üçün qab buxar bişirmə sobası üçün orijinal aksesuardır. Bişirmək üçün qabı digər cihazlarda istifadə etmək olmaz (məs., bişirmə sobası, mikrodalğalı soba).

Diqqət!

İti əşyalar tərəfindən zədələnmə təhlükəsi vardır. Yapışma əleyhinə təbəqə iti əşyalar tərəfindən cızılır.

Əsla bişirmək üçün qabda heç nə kəsməyin.

Yapışma əleyhinə təbəqəyə heç nə soxmayın və ya üstündə heç nəyi dərin cızmayın.

Yalnız taxta və istiyədavamlı plastmas bişirmə dəstlərindən istifadə etmək olar. Souzu istiyədavamlı plastmas qaşıqla qarışdırmaq.

Güclü şəkildə cızılmış bişirmək üçün qabı artıq istifadə etmək olmaz.

İlk istifadədən öncə

İlk istifadədən öncə aksesuarı əsaslı şəkildə yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu ilə təmizləmək və yaxalamaq üçün yumşaq bir dəsmalla qurulamaq.

Tövsiyyə və ipucları

Yapışma əleyhinə təbəqə sayəsində Sizə yalnız azca şit yağ lazımdır, beləcə Siz sağlam və az kalorili yeməklər bişirə bilərsiniz.

- Bişirmək üçün qabı yağlamaq üçün, silikon bir fırçadan istifadə edin.
- Əti birbaşa yağlaya və bişirmək üçün yağlanmamış qaba yerləşdirə bilərsiniz. Beləcə istiliyin birbaşa ötürülməsi təmin olunur.
- Əsla turş, duzlu və ya yağlı ərzaqları bişirmək üçün qabda saxlamaq olmaz.
- Səthin üstündə əmələ gələn istifadə izləri və yüngül cızıqlar normal olub bişirmək üçün qabın yapışma əleyhinə təbəqəsinə heç bir mənfi təsir göstərmirlər.
- Yapışma əleyhinə heç bir spreydən istifadə etmək olmaz. Yapışma əleyhinə spreylər səthdə gözlə görünməyən qalıqlar əmələ gətirərək bişirmək üçün qabın yapışma əleyhinə təbəqəsinə zədələyirlər.
- Təbəqənin yapışdırılmama xüsusiyyətlərini qorumaq üçün təmiz bir dəsmal və ya bir vərəq mətbəx kağızı ilə bir çay qaşığı bitki yağını ümumi bişirmək üçün qabın səthinə çəkmək lazımdır. Artıq yağı silmək lazımdır.

Təmizləmə**Diqqət!**

İti əşyalar tərəfindən zədələnmə təhlükəsi vardır.

Yanlı təmizləmə nəticəsində yapışma əleyhinə təbəqə zədələnilir.

Bişirmək üçün qabı əsla aşındırıcı və ya aqressiv təmizləyici vasitələrlə, qril və ya bişirmə sobası üçün spreylərlə, cızıcı səthli süngərlər, yaxud da iti əşyalarla təmizləmək olmaz.

Yapışma əleyhinə təbəqə vasitəsilə əksər kirləri asanlıqla kənarlaşdırmaq olar.

1. Bişirmək üçün qabı qabyuyan maşında təmizləmək və ya kirləri yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu və ya yumşaq bir fırça ilə kənarlaşdırmaq.
2. Çətin gedən kirləri təqribən bir saat yaxalamaq üçün qələvi məhlulunda yumşaltmaq. Ehtiyac olarsa, cızmayan bir süngərdən (yapışmayan sürtkü süngəri) istifadə etmək olar.

Uzun müddət istifadədən sonra yapışma əleyhinə təbəqədə yüngül rəng solması yarana bilər. Bunlar yapışdırılmama xüsusiyyətlərinə mənfi təsir göstərmir.

Důležité pokyny**Pozor!**

Nebezpečí poškození vlivem vysoké teploty. Varnou nádobu používejte pouze při teplotách maximálně 230 °C.

Nepoužívejte varnou nádobu na plynové varné desce nebo elektrické varné desce (indukční či se sálavými topnými tělesy).

Varná nádoba je originální příslušenství pro parní troubu. Varnou nádobu nepoužívejte v jiných spotřebičích (např. pečicí troubě, mikrovlnné troubě).

Pozor!

Nebezpečí poškození ostrými předměty. Ostré předměty by poškrábaly nepřilnavou vrstvu.

Ve varné nádobě nikdy neřezejte.

Do nepřilnavé vrstvy nikdy nepíchejte ani neřezejte.

Používejte pouze kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Omáčku nabírejte žáruvzdornými plastovými naběračkami.

Silně poškrábanou varnou nádobu již nepoužívejte.

Před prvním použitím

Příslušenství před prvním použitím důkladně vyčistěte horkým mycím roztokem a osušte měkkým hadrem.

Tipy a triky

Díky nepřilnavé vrstvě budete potřebovat jen malé množství tuku, a můžete tak vařit velmi zdravě a málo kaloricky.

- Pro mazání varné nádoby používejte silikonový štětec.
- Maso můžete přímo potřít olejem a vložit do nevymazané varné nádoby. Tím bude zaručen přímý přenos tepla.
- Ve varné nádobě neuchovávejte žádné kyselé, slané nebo masné potraviny.
- Lehké stopy použití nebo šrámy na povrchu jsou normální a nemají vliv na vlastnosti nepřilnavé vrstvy varné nádoby.
- Nepoužívejte spreje proti přilnavosti. Spreje proti přilnavosti mají za následek neviditelné usazeniny na povrchu a zhoršují vlastnosti nepřilnavé vrstvy varné nádoby.
- Pro zachování vlastností nepřilnavé vrstvy rozetřete na celém vnitřním povrchu varné nádoby čistým hadrem nebo listem kuchyňského papíru lžičku stolního oleje. Přebytký olej otřete.

Čištění**Pozor!**

Nebezpečí poškození ostrými předměty.

Nesprávným čištěním by se poškodila nepřilnavá vrstva:

Pečicí nádobu nikdy nečistěte abrazivními nebo agresivními čisticími prostředky, spreji pro gril či troubu, houbami s abrazivním povrchem nebo ostrými předměty.

Díky nepřilnavé vrstvě lze většinu nečistot snadno odstranit.

1. Varnou nádobu myjte v myčce nádobí nebo nečistoty odstraňte horkým mycím roztokem a měkkým kartáčkem.
2. Úporné nečistoty nechte v mycím roztoku asi hodinu odmočit. Podle potřeby používejte neabrazivní houbu (na nepřilnavý povrch).

Po delším používání může dojít k mírné změně zbarvení nepřilnavé vrstvy. Tento jev nemá na vlastnosti nepřilnavé vrstvy vliv.

Vigtige henvisninger**Pas på!**

Fare for skader som følge af stærk varme. Tilberedningsbeholderen må kun anvendes til en temperatur på maksimalt 230 °C.

Tilberedningsbeholderen må ikke anvendes på en gaskogetop eller på en el-kogetop (induktion eller med strålevarmelegemer). Tilberedningsbeholderen er originalt tilbehør til en kombi-/dampovn. Tilberedningsbeholderen må ikke anvendes i andre apparater (f.eks. ovn, mikrobølgeovn).

Pas på!

Fare for skader som følge af skarpe genstande. Skarpe genstande ridser slip-let belægningen.

Skær aldrig nede i tilberedningsbeholderen.

Undgå at stikke eller ridse slip-let belægningen.

Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandigt kunststof. Øs sauce op med skeer af varmebestandigt kunststof.

En meget ridset tilberedningsbeholder må ikke anvendes mere.

Før den første ibrugtagning

Før tilbehøret bruges første gang, skal det rengøres grundigt med varmt opvaskevand og en blød opvaskeklud.

Tips og tricks

Takket være slip-let belægningen kræves der meget lidt fedtstof, hvilket giver en sund og kalorielet madlavning.

- Brug en silikonpensel til indfedtning af tilberedningsbeholderen.
- Smør olie direkte på kødet, og læg det i den usmurte tilberedningsbeholder. På den måde overføres varmen direkte til kødet.
- Opbevar ikke syrlige, saltholdige eller fede madvarer i tilberedningsbeholderen.
- Lette slidmærker eller små ridser i overfladen er normale og påvirker ikke tilberedningsbeholderens slip-let egenskaber.
- Brug ikke slip-let sprays. Slip-let sprays danner usynlige aflejringer på overfladen og forringer tilberedningsbeholderens slip-let egenskaber.
- Gnid hele tilberedningsbeholderens overflade indvendig med en ren klud eller et stykke køkkenrulle og en teskefuld madolie for at bevare belægningens slip-let egenskaber. Tør den overskydende olie af.

Rengøring**Pas på!**

Fare for skader som følge af skarpe genstande.

Forkert rengøring beskadiger slip-let belægningen:

Tilberedningsbeholderen må aldrig rengøres med skurende eller aggressive rengøringsmidler, med grill- eller ovnspray, svampe med ridsende overflader eller skarpe genstande.

Takket være slip-let belægningen kan de fleste tilsmudsninger let fjernes.

1. Rengør tilberedningsbeholderen i opvaskemaskinen, eller fjern tilsmudsninger med varmt opvaskevand og en blød børste.
2. Opblød hårdnakket smuds ca. en time med opvaskevand. Brug om nødvendigt en ikke-ridsende svamp (slip-let svamp).

Efter længere tids brug kan der forekomme lette misfarvninger af slip-let belægningen. De forringer ikke slip-let egenskaberne.

Σημαντικές υποδείξεις**Προσοχή!**

Κίνδυνος ζημιάς λόγω θερμότητας. Χρησιμοποιείτε το δοχείο μαγειρέματος μόνο σε θερμοκρασίες μέχρι το μέγιστο 230 °C.

Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο μαγειρέματος επάνω σε μια βάση εστιών αερίου ή μια ηλεκτρική βάση εστιών (επαγωγή ή με θερμαντικά σώματα ακτινοβολίας).

Το δοχείο μαγειρέματος είναι ένα γνήσιο εξάρτημα για έναν φούρνο μαγειρέματος με ατμό. Μη χρησιμοποιήσετε το δοχείο μαγειρέματος σε άλλες συσκευές (π.χ. φούρνος, φούρνος μικροκυμάτων).

Προσοχή!

Κίνδυνος ζημιάς από αιχμηρά αντικείμενα. Στην αντικολητική επιστροφή προκαλούνται γρατζουνιές από αιχμηρά αντικείμενα.

Μην κόβετε ποτέ μέσα στο δοχείο μαγειρέματος.

Μην τρυπάτε ή χαράζετε την αντικολητική επιστροφή.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαχαιροπήρουνα και εργαλεία κουζίνας από ξύλο ή ανθεκτικό στη θερμότητα συνθετικό υλικό. Βγάζετε τη σάλτσα με ανθεκτικές στη θερμότητα πλαστικές κουτάλες.

Μη χρησιμοποιείτε πλέον ένα πολύ γρατζουνισμένο δοχείο μαγειρέματος.

Πριν την πρώτη χρήση

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

Συμβουλές και τεχνάσματα

Με την αντικολητική επιστροφή χρειάζεστε μόνο λίγο λίπος και μπορείτε έτσι να μαγειρέψετε πολύ υγιεινά και χωρίς πολλές θερμίδες.

- Για να λιπάνετε το δοχείο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε ένα πινέλο σιλικόνης.
- Μπορείτε να λαδώσετε απευθείας το κρέας και να το βάλετε στο μη λιπασμένο δοχείο μαγειρέματος. Έτσι εξασφαλίζεται μια απευθείας μεταφορά της θερμότητας.
- Μη φυλάγετε όξινα, αλμυρά ή λιπαρά τρόφιμα στο δοχείο μαγειρέματος.
- Ελαφρά σημάδια φθοράς ή γρατζουνιές στην επιφάνεια είναι φυσιολογικά και δεν επηρεάζουν τις αντικολητικές ιδιότητες του δοχείου μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε αντικολητικά σπρέι. Τα αντικολητικά σπρέι οδηγούν σε μη ορατές αποθέσεις στην επιφάνεια και χειροτερεύουν τις αντικολητικές ιδιότητες του δοχείου μαγειρέματος.
- Για τη διαφύλαξη των αντικολητικών ιδιοτήτων της επιστροφής, απλώστε με ένα καθαρό πανί ή ένα χαρτί καθαρισμού κουζίνας ένα κουταλάκι λαδιού φαγητού πάνω σε ολόκληρη την εσωτερική επιφάνεια του δοχείου μαγειρέματος. Σκουπίστε το παραπανίσιο λάδι.

Καθαρισμός**Προσοχή!**

Κίνδυνος ζημιάς από αιχμηρά αντικείμενα.

Η αντικολητική επιστροφή καταστρέφεται από λάθος καθαρισμό:

Μην καθαρίζετε το δοχείο μαγειρέματος ποτέ με διαβρωτικά ή δραστικά υλικά καθαρισμού, σπρέι καθαρισμού γκριλ ή φούρνων, σφουγγάρια με τραχιά επιφάνεια ή αιχμηρά αντικείμενα.

Λόγω της αντικολητικής επιστροφής, μπορούν οι περισσότερες ρυπάνσεις να αφαιρεθούν εύκολα.

1. Καθαρίζετε το δοχείο μαγειρέματος στο πλυντήριο πιάτων ή απομακρύνετε τη ρύπανση με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και μια μαλακή βούρτσα.
2. Μουλιάστε τη σκληρή ρύπανση με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων για περίπου μία ώρα. Σε περίπτωση που χρειάζεται, χρησιμοποιήστε ένα μη τραχύ σφουγγάρι (αντικολητικό σφουγγάρι τριψίματος).

Μετά από παρατεταμένη χρήση, μπορεί να εμφανιστούν μικρές αποχρώσεις στην αντικολητική επιστροφή. Αυτές δεν επηρεάζουν τις αντικολητικές ιδιότητες.

Indicaciones importantes**¡Atención!**

Riesgo de daños por calor. No utilizar el recipiente de cocción a más de 230 °C.

No utilizar el recipiente de cocción sobre una placa de gas o una placa eléctrica (sea de inducción o de resistencias).

El recipiente de cocción es un accesorio original para un horno combinado de vapor. El recipiente de cocción no debe utilizarse en otros aparatos (p. ej., hornos, microondas, etc.).

¡Atención!

Riesgo de daños por objetos afilados. Los objetos afilados pueden rayar el revestimiento antiadherente.

No cortar nunca en el recipiente de cocción.

No pinchar ni rayar el revestimiento antiadherente.

Utilizar solo utensilios de cocina de madera o de plástico resistente al calor. Servir la salsa con cucharas de plástico resistentes al calor.

No utilizar un recipiente de cocción que esté muy rayado.

Antes del primer uso

Antes de usarlo por primera vez, limpiar el accesorio a fondo con un paño y agua caliente con un poco de jabón y secarlo.

Consejos y sugerencias

Gracias al revestimiento antiadherente, se necesita poca grasa, por lo que este tipo de cocción resulta muy saludable y bajo en calorías.

- Utilizar un cepillo de silicona para untar de aceite el recipiente de cocción.
- Engrasar la carne directamente y colocarla en el recipiente de cocción sin aceite. Así se garantiza una transmisión directa del calor.
- No conservar alimentos agrios, salados o grasos en el recipiente de cocción.
- Es normal que aparezcan por el uso arañazos o leves señales en la superficie, que no afectarán a las propiedades antiadherentes del recipiente de cocción.
- No utilizar aerosoles para superficies antiadherentes. Los aerosoles para superficies antiadherentes generan depósitos invisibles en la superficie y empeoran las propiedades antiadherentes del recipiente de cocción.
- Para preservar las propiedades antiadherentes del revestimiento, extender una cucharadita de aceite sobre toda la superficie interior del recipiente de cocción con un paño limpio o una hoja de papel de cocina. Retirar el exceso de aceite.

Limpiar**¡Atención!**

Riesgo de daños por objetos punzantes.

Una limpieza inadecuada daña el revestimiento antiadherente:

No utilizar nunca para limpiar el recipiente de cocción productos de limpieza agresivos o abrasivos, aerosoles para parrillas u hornos o estropajos que rayen.

El revestimiento antiadherente facilita la eliminación de la mayor parte de la suciedad.

1. Limpiar el recipiente de cocción en el lavavajillas o eliminar la suciedad con agua caliente con un poco de jabón y un cepillo blando.
2. Ablandar la suciedad persistente con agua jabonosa durante una hora aprox. Si es necesario, utilizar una esponja o estropajo que no raye (para superficies antiadherentes).

Con el uso prolongado podría producirse una ligera decoloración del revestimiento antiadherente, que no afecta a sus propiedades.

Olulised nõuanded**Tähelepanu!**

Kuumusest tingitud kahjustuste oht. Ärge kasutage küpsetusnõud temperatuuril üle 230 °C.

Ärge kasutage küpsetusnõud gaasipliidil ega elektrilisel pliidiplaadil (induktsioon või kiirgusküttekehadega plaat).

Küpsetusnõu on originaaltarvik õhuringlusega auruahju jaoks.

Ärge kasutage küpsetusnõud teistes ahjudes (nt tavaline küpsetusahi, mikrolaineahi)

Tähelepanu!

Teravad esemed võivad pinda kahjustada. Teravad esemed kriimustavad külgevõtmatu katet:

Ärge kunagi lõigake toitu küpsetusnõus.

Ärge torgake ega kriimustage külgevõtmatu katet.

Kasutage üksnes puidust või kuumuskindlast plastist labidaid.

Kastet tõstke kuumuskindla plastkulbiga.

Väga kriimustatud küpsetusnõud ärge enam kasutage.

Enne esmakordset kasutamist

Peske lisatarvik enne esmakordset kasutamist kuumas nõudepesuvahendilahuses hoolikalt puhtaks ja kuivatage pehme lapiga.

Soovitusi ja näpunäiteid

Külgevõtmatu pind lubab pruunistada väga väheses õlis, tagades tervisliku ja kalorivaese toidu.

- Küpsetusnõu määrimiseks kasutage silikoonist pintslit.
- Liha pintseldage õliga kokku ning asetage see määrimata küpsetusnõusse. See tagab kuumuse vahetu ülekandumise.
- Ärge hoidke küpsetusnõus happelisi, soolaseid ja rasvaseid toiduaineid.
- Kerged kasutusjäljed või kriimustused pinnal on normaalsed ja ei mõjuta küpsetusnõu külgevõtmatu katet.
- Ärge kasutage külgevõtmatu pinna jaoks ette nähtud pihustusvahendeid. Külgevõtmatu pinna jaoks ette nähtud pihustusvahendid tekitavad pinnal nähtamatu kihi ja halvendavad küpsetusnõu pinnakvaliteeti.
- Külgevõtmatu pinna kaitseks hõõruge küpsetusnõu pind puhta lapi või köögipaberi abil täies ulatuses üle teelusikatäie toiduõliga. Üleliigne õli pühkige ära.

Puhastamine**Tähelepanu!**

Teravad esemed võivad pinda kahjustada.

Vale puhastamine kahjustab külgevõtmatu katet:

Ärge puhastage küpsetusnõud küürivate või abrasiivsete puhastusvahenditega, pihustatavate grilli- või ahjupuhastusvahenditega, kraapiva pinnaga käsna või teravate esemetega.

Külgevõtmatult pinnalt on mustust enamjaolt võimalik kergesti eemaldada.

1. Puhastage küpsetusnõud nõudepesumasinas või eemaldage mustus kuumas nõudepesuvahendi ja pehme harjaga.
2. Kui mustus on kõvasti kinni, leotage nõud umbes ühe tunni nõuepesuvahendilahuses. Vajaduse korral kasutage külgevõtmatu pinna puhastamiseks ette nähtud pehmet käsna. Pikema kasutamise järel võib külgevõtmatu pind muuta mõnevõrra värvi. See ei mõjuta külgevõtmatu pinna kvaliteeti.

Tärkeitä vihjeitä**Huomio!**

Kuumuuden aiheuttama vaurioitumisvaara. Käytä kypsennysastiaa vain enintään 230 °C lämpötilassa. Älä käytä kypsennysastiaa kaasuliedellä tai sähköliedellä (induktioliedellä tai liedellä, jossa on infrapunalämmitys). Kypsennysastia on yhdistelmäohyryuuniin tarkoitettu alkuperäisvaruste. Älä käytä kypsennysastiaa muissa laitteissa (esim. uunissa, mikroaaltouunissa).

Huomio!

Terävien esineiden aiheuttama vaurioitumisvaara. Terävät esineet naarmuttavat tarttumattoman pinnoitetta.

Älä leikkaa mitään kypsennysastiassa.

Älä pistä tarttumattoman pinnoitetta terävällä esineellä tai tee siihen syviä viiltoja.

Käytä vain puisia tai kuumuutta kestävästä muovista valmistettuja keittiövälineitä. Ota kastiketta vuoasta kuumuutta kestäville muovilusikoilla.

Älä käytä enää kypsennysastiaa, jos on se naarmuuntunut runsaasti.

Ensimmäinen käyttöönotto

Puhdista varuste ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Ohjeita ja vihjeitä

Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta tarvitaan rasvaa vain vähän, joten kypsennäminen on terveellistä ja vähäkalorista.

- Käytä kypsennysastian voiteluun silikonisivellintää.
- Voit sivellä öljyn suoraan lihan pintaan ja laittaa sen voitelemattomaan kypsennysastiiaan. Näin lämpö siirtyy suoraan lihaan.
- Älä säilytä kypsennysastiassa happamia, suolaisia tai rasvaisia elintarvikkeita.
- Vähäiset käytön jäljet tai naarmut pinnalla ovat normaaleja eivätkä ne vaikuta kypsennysastian tarttumattoman pinnan ominaisuuksiin.
- Älä käytä Non-Stick-öljysumuttimia. Non-Stick-öljysumuttimista jää pintaan näkymättömiä jäämiä, jotka heikentävät kypsennysastian tarttumattoman pinnan ominaisuuksia.
- Jotta tarttumattoman pinnoitteen ominaisuudet säilyvät hyvinä, levitä puhtaalla liinalla tai talouspaperinpalalla teelusikallinen ruokaöljyä kypsennysastian koko sisäpinnalle. Pyyhi liika öljy pois.

Puhdistus**Huomio!**

Terävien esineiden aiheuttama vaurioitumisvaara.

Virheellinen puhdistus vaurioittaa tarttumattoman pinnoitetta:

Älä puhdista kypsennysastiaa hankaavilla tai voimakkailla puhdistusaineilla, grillin- tai uuninpuhdistussuihkeilla, naarmuttavapintaisilla sienillä tai terävillä esineillä.

Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta voidaan lika yleensä poistaa helposti.

1. Pese kypsennysastia astianpesukoneessa tai poista lika kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä harjalla.
2. Liota kiinni tarttunutta likaa noin tunnin ajan astianpesuaineliuksella. Käytä tarvittaessa naarmuttamatonta sientä.

Tarttumattomaan pinnoitteeseen voi ilmaantua pidemmän käytön jälkeen vähän värjäytymiä. Ne eivät vaikuta tarttumattoman pinnoitteen ominaisuuksiin.

Remarques importantes**Attention !**

Risque d'endommagement par la chaleur. Utilisez le récipient de cuisson uniquement à des températures allant jusqu'à 230°C maximum.

N'utilisez pas le récipient de cuisson sur une table gaz ni sur une table électrique (à induction ou à foyers radiants).

Le récipient de cuisson est un accessoire d'origine pour un four combi-vapeur. N'utilisez pas le récipient de cuisson dans d'autres appareils (par ex. four, micro-ondes).

Attention !

Risque d'endommagement par des objets tranchants. Le revêtement anti-adhésif risque d'être rayé par des objets tranchants.

Ne coupez jamais directement dans le récipient de cuisson.

Ne piquez ni gravez jamais profondément dans le revêtement anti-adhésif.

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Prélevez la sauce avec une cuillère en plastique résistant à la chaleur.

Cessez d'utiliser un récipient de cuisson s'il est fortement rayé.

Avant la première utilisation

Avant leur première utilisation, nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Conseils et astuces

Grâce au revêtement anti-adhésif, vous n'avez besoin que de peu de graisse et pouvez cuisiner sainement, de manière hypocalorique.

- Utilisez un pinceau en silicone pour graisser le récipient de cuisson.
- Vous pouvez huiler la viande directement et la mettre dans le récipient de cuisson non graissé. Cela garantit un transfert de chaleur direct.
- Ne conservez pas d'aliments acides, salés ni gras dans le récipient de cuisson.
- De légères traces d'utilisation ou de rayure à la surface sont normales et n'ont aucun effet sur les propriétés anti-adhésives du récipient de cuisson.
- N'utilisez pas de sprays anti-adhésifs. Les sprays anti-adhésifs entraînent des dépôts invisibles sur la surface et altèrent les propriétés anti-adhésives du récipient de cuisson.
- Pour préserver les propriétés anti-adhésives du revêtement, frottez une cuillère à café d'huile de cuisson sur toute la surface intérieure du récipient de cuisson à l'aide d'un chiffon propre ou d'une feuille de papier absorbant. Essuyez l'excédent d'huile.

Nettoyage**Attention !**

Risque d'endommagement par des objets tranchants.

Le revêtement anti-adhésif est endommagé par un nettoyage inapproprié :

Ne nettoyez jamais le récipient de cuisson avec des produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, des sprays pour gril ou four, des éponges à surface rugueuse ou des objets pointus.

Grâce au revêtement anti-adhésif, la plupart des salissures s'enlèvent facilement.

1. Nettoyez le récipient de cuisson au lave-vaisselle ou retirez les salissures en utilisant de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une brosse douce.
2. Faites ramollir les salissures tenaces en les laissant tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle pendant environ une heure. Si nécessaire, utilisez une éponge qui ne raye pas (anti-adhésive).

Une légère décoloration du revêtement anti-adhésif peut se produire après une utilisation prolongée. Celle-ci n'altère en rien les propriétés anti-adhésives.

Važne napomene

Oprez!

Opasnost od oštećenja uslijed topline. Upotrebljavajte posudu za kuhanje samo pri temperaturama do najviše 230 °C.

Ne upotrebljavajte posudu za kuhanje na plinskoj ploči za kuhanje ili električnoj ploči za kuhanje (indukcija ili s infracrvenim grijačima).

Posuda za kuhanje je originalni pribor za parnu pećnicu. Ne upotrebljavajte posudu za kuhanje u drugim uređajima (npr. pećnici, mikrovalnoj pećnici).

Oprez!

Opasnost od oštećenja zbog oštih predmeta. Oštri predmeti mogu izgresti neprijajući sloj.

Nikada ne režite u posudi za kuhanje.

Nemojte zabosti u neprijajući sloj ili ga duboko zarezati.

Upotrebljavajte samo drveni ili plastični kuhinjski pribor otporan na toplinu. Grabite umak plastičnim žlicama otpornim na toplinu.

Ne upotrebljavajte jako izgrebenu posudu za kuhanje.

Prije prvog korištenja

Prije prvog korištenja pribor temeljito očistite vrućom sapunicom i obrišite mekanom krpom.

Savjeti i trikovi

Zahvaljujući neprijajućem sloju potrebno vam je samo malo masnoće i možete kuhati vrlo zdravo i niskokalorično.

- Upotrebljavajte silikonski kist kako biste namastili posudu za kuhanje.
- Meso možete nauljiti i staviti u nenamašćenu posudu za kuhanje. Time se jamči izravan prijenos topline.
- Ne čuvajte kisele, slane ili masne namirnice u posudi za kuhanje.
- Slabi tragovi korištenja ili ogrebotine na površini je normalna pojava i ne utječu na neprijajuća svojstva posude za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte sprejeve za neprijajući sloj. Sprejevi za neprijajući sloj uzrokuju nevidljive naslage na površini i pogoršavaju neprijajuća svojstva posude za kuhanje.
- Kako bi se sačuvala neprijajuća svojstva sloja, čistom krpom ili listom kuhinjskog ručnika utrljajte žličicu jestivog ulja po čitavoj unutarnjoj površini posude za kuhanje. Obrišite višak ulja.

Čišćenje

Oprez!

Opasnost od oštećenja zbog oštih predmeta.

Neprijajući sloj može se oštetiti pogrešnim čišćenjem:

Nikada ne čistite posudu za kuhanje abrazivnim ili agresivnim sredstvima za čišćenje, sprejevima za čišćenje roštilja ili pećnice, spužve s abrazivom ili ostrim predmetima.

Zahvaljujući neprijajućem sloju može se lako ukloniti većina nečistoća.

1. Operite posudu za kuhanje u perilici posuđa ili uklonite nečistoće vrućom sapunicom i mekom četkom.
2. Tvrdokornu nečistoću ostavite da se namoči u sapunici oko jedan sat. Po potrebi upotrebljavajte neabrazivnu spužvu (spužvu za ribanje neprijajućeg sloja).

Nakon duljeg korištenja mogu se pojaviti lagane promjene boje neprijajućeg sloja. One ne utječu na neprijajuća svojstva.

Indicazioni importanti

Attenzione!

Pericolo di danni a causa del calore elevato. Utilizzare il recipiente di cottura solo a temperature fino a massimo di 230 °C.

Non utilizzare il recipiente di cottura su un piano di cottura a gas o un piano di cottura elettrico (induzione o con elementi riscaldanti radianti).

Il recipiente di cottura è un accessorio originale del forno a vapore. Non utilizzare il recipiente di cottura in altri apparecchi (ad es. forno, forno a microonde).

Attenzione!

Pericolo di danni dovuto a oggetti affilati. Gli oggetti affilati graffiano il rivestimento antiaderente.

Non tagliare mai nel recipiente di cottura.

Non incidere né tagliare nella stoviglia con rivestimento antiaderente.

Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o in plastica resistente alle alte temperature. Raccogliere il sugo con cucchiari in plastica resistente alle alte temperature.

Se presenta molti graffi, non utilizzare più il recipiente di cottura.

Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e asciugarli con un canovaccio morbido.

Consigli e suggerimenti

Grazie al rivestimento antiaderente si può ridurre l'uso di olio o burro e preparare quindi pietanze molto sane e povere di calorie.

- Per lubrificare il recipiente di cottura, utilizzare un pennello in silicone.
- Oliare direttamente la carne e disporla nel recipiente di cottura non imburato. In questo modo è garantita la trasmissione diretta del calore.
- Non conservare nel recipiente di cottura alimenti acidi, salati o grassi.
- È normale che ci siano leggeri segni dovuti all'uso o dei piccoli graffi sulla superficie ma non influiscono sulle caratteristiche antiaderenti del recipiente di cottura.
- Non utilizzare spray antiaderenti. Gli spray antiaderenti si depositano in modo impercettibile sulla superficie peggiorando le caratteristiche antiaderenti del recipiente di cottura.
- Per conservare le caratteristiche antiaderenti del rivestimento, distribuire un cucchiaino di olio per alimenti sull'intera superficie interna del recipiente di cottura utilizzando un panno pulito o un foglio di carta da forno. Togliere l'olio in eccesso.

Pulizia

Attenzione!

Pericolo di danni dovuti a oggetti affilati.

Il rivestimento antiaderente viene danneggiato da una pulizia non corretta:

Non pulire mai il recipiente di cottura con detergenti, spray per la griglia o per il forno abrasivi o aggressivi, spugne con superfici che graffiano né utilizzare oggetti affilati.

Grazie al rivestimento antiaderente si riesce facilmente a eliminare la maggior parte dello sporco con una soluzione di lavaggio calda e una spazzola morbida.

1. Lavare il recipiente di cottura nella lavastoviglie o rimuovere i residui di sporco con una soluzione di lavaggio calda e una spazzola morbida.
2. Lasciare in ammollo per circa un'ora le incrostazioni più ostinate con la soluzione di lavaggio. In caso di necessità utilizzare una spugna morbida (spugna di strofinamento per rivestimento antiaderente).

Dopo un utilizzo prolungato possono presentarsi leggere variazioni cromatiche del rivestimento antiaderente. Queste non compromettono le caratteristiche antiaderenti del recipiente.

Catatan penting

Perhatian!

Bahaya kerusakan yang disebabkan oleh panas. Hanya gunakan wadah memasak pada suhu maksimal 230 °C.

Jangan menggunakan wadah memasak di atas kompor gas atau listrik (induksi atau dengan elemen pemanas yang memancarkan panas).

Wadah memasak merupakan aksesoris asli untuk oven kukus kombinasi. Jangan menggunakan wadah memasak di dalam peralatan yang lain (misalnya, oven, microwave).

Perhatian!

Risiko kerusakan yang disebabkan oleh benda tajam. Benda tajam akan menggores lapisan antilengket.

Jangan memotong-motong di dalam wadah memasak.

Jangan menusuk-nusuk lapisan lapisan antilengket atau menggoresnya dalam-dalam.

Hanya gunakan alat memasak berbahan kayu atau plastik yang tahan panas. Sendok saus hanya dengan menggunakan sendok plastik tahan panas.

Berhentilah menggunakan wadah memasak jika tergores parah.

Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan aksesoris sepenuhnya dengan air sabun panas dan kain lembut sebelum digunakan untuk pertama kali.

Kiat dan trik

Lapisan antilengketnya memungkinkan pengguna untuk menggunakan hanya sedikit lemak dan memasak hidangan yang sehat dan rendah kalori.

- Gunakan sikat silikon untuk mengolesi minyak pada wadah memasak.
Daging dapat dilumuri minyak lalu dimasukkan ke dalam wadah memasak yang tidak dilumuri. Ini memastikan panas langsung dipindahkan ke daging.
Jangan menyimpan cadangan makanan yang asam, gurih atau berlemak ke dalam wadah memasak.
Tanda keusangan ringan atau goresan kecil pada permukaan merupakan hal yang normal dan tidak memengaruhi bagian antilengket dari wadah memasak.
Jangan menggunakan semprotan antilengket. Semprotan antilengket dapat membuat sisa kotoran pada permukaan menjadi tak terlihat dan bagian antilengket dari wadah memasak dapat menjadi menurun fungsinya.
Untuk melindungi bagian antilengket lapisan, gunakan kain atau tisu dapur yang bersih untuk mengolesi satu sendok teh minyak ke seluruh permukaan dalam wadah memasak. Seka sisa minyak apa pun.

Membersihkan

Perhatian!

Risiko kerusakan yang disebabkan oleh benda tajam.

Pembersihan yang tidak benar akan merusak lapisan antilengketnya:

Jangan pernah membersihkan wadah memasak dengan bahan pembersih yang abrasif dan agresif, atau membersihkan dengan semprotan pemanggang atau oven, spons dengan permukaan yang kasar atau benda tajam.

Lapisan antilengket memungkinkan kotoran membandel dapat dibersihkan dengan mudah.

- Bersihkan wadah memasak di dalam mesin pencuci piring atau bersihkan kotoran dengan larutan detergen panas dan sikat lembut.
Rendam kotoran yang membandel dalam air sabun selama sekitar satu jam. Jika perlu, gunakan spons antigores (bantalan gosok antilengket).

Setelah digunakan dalam jangka waktu lama, sedikit perubahan warna pada lapisan antilengket dapat terjadi. Hal ini tidak akan memengaruhi bagian antilengketnya.

მნიშვნელოვანი მითითება

ყურადღება

დაზიანების საშიშროება მაღალი ტემპერატურის შემოქმედების გამო. გამოიყენეთ ლანგარი არა უმეტეს 230 °C.

არ გამოიყენოთ ლანგარი გაჭურვალზე ან ელექტროჭურვალზე (ინდუქციური ან ინფრარითული გამაცხელებელი ელემენტებით).

ლანგარი არის ღუმელ-ორთქლის სახარშის ორიგინალური აქსესუარი. არ გამოიყენოთ ღარი სხვა მოწყობილობებში (ღუმელებში და მიკროტალღურ მოწყობილობებში).

ყურადღება

ბასრი საგნით დაზიანების საშიშროება. მიწვის საწინააღმდეგო ზედაპირის დაზიანების მიზეზი შესაძლოა იყოს ბასრი საგნები. არასოდეს არ დაჭრათ კერძი კანგარში.

აკრძალულია პროდუქტის დაჩხვლეტა და დაჭრა მიწვის საწინააღმდეგო ზედაპირზე.

გამოიყენეთ მხოლოდ სამზარეულო აქსესუარები ხის ან ცეცხლგამძლე პლასტმასისგან. დაასხით სოუსი ცეცხლგამძლე პლასტმასის კოვზით.

არ გამოიყენოთ ღარები, რომელთა ზედაპირები ძლიერად დაკარგულია.

პირველ გამოყენებამდე

პირველ გამოყენებამდე სათანადოდ გაწმინდეთ აქსესუარები ცხელი საპნის ხსნარით და გააშრეთ რბილი ჩვარით.

რეკომენდაციები,

მიწვის საწინააღმდეგო ზედაპირი შესაძლებელს ხდის ზეთის გამოყენების შემცირებას და ჯანმრთელი და დაბალკალორიული კერძის მომზადებას.

- ლანგარს წაუსვით ზეთი სილიკონის ფუნჯით.
შეგიძლიათ კარაქის წასმა უშუალოდ ხორცზე და მშრალ ღარში მოთავსება. ამით, უზრუნველყოფილი იქნება პირდაპირი სითბოს გადაცემა.
არ შეინახოთ ლანგარში მჟავა, მლაშე ან ცხიმოვანი პროდუქტი.
მსუბუქი ნაკვალევი ან ნაკაწრი, ნორმალური ექსპლუატაციის შედეგად, არ შემოქმედებს ლანგარის მიწვის საწინააღმდეგო თვისებებზე.
აკრძალულია მიწვის საწინააღმდეგო სპრეების გამოყენება. მიწვის საწინააღმდეგო სპრეი წარმოქმნის ზედაპირზე უხილავ ნაღებს და აუარესებს ლანგარის მიწვის საწინააღმდეგო თვისებებს.
იმისათვის, რომ შეიმარჩუნოთ მიწვის საწინააღმდეგო თვისებები, ლანგარის სრულ შიდა ზედაპირს წაუსვით ჩაის კოვზი მცენარეული ზეთი სუფთა ქსოვილის ან ქაღალდის სალფეთკის მეშვეობით. ჩამორეცხეთ ზეთის ნარჩენები.

გაწმენდა

ყურადღება

ბასრი საგნით დაზიანების საშიშროება.

ასევე მიწვის საწინააღმდეგო ზედაპირის დაზიანების საფრთხეს წარმოადგენს არასწორი წმენდა:

არასოდეს არ გამოიყენოთ ლანგარის გასაწმენდად აბრაზიული და კოროზიული საწმენდი საშუალებები, ღუმელის და გრილის საწმენდი სპრეი, დამკაწრავი ღრუბელი ან ბასრი საგნები.

მიწვის საწინააღმდეგო ზედაპირს ადვილად შორდება დაბინძურების უმეტესობა.

- გარეცხეთ ლანგარი ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ან მოაშორეთ დაბინძურება ცხელი საპნის ხსნარით და რბილი ჯაგრისით.
მდგრადი დაბინძურება დააღბეთ საპნის ხსნარით და დატოვეთ ერთი საათით. საჭიროების შემთხვევაში გამოიყენეთ რბილი ღრუბელი (მიწვის საწინააღმდეგო ზედაპირის საწმენდი ღრუბელი).

ხანგრძლივი ექსპლუატაციის შემდეგ შესაძლოა მიწვის საწინააღმდეგო ზედაპირის მსუბუქი ფერის ცვლილება. ეს არ მოქმედებს ზედაპირის ხარისხზე.

Негізгі ескертулер**Назар аударыңыз!**

Жоғары температура әсерінен зақымдану қаупі бар. Науаны 230 °C-тан аспайтын температурада пайдаланыңыз.

Науаны газды пісіру панелінде немесе электрлік пісіру панелінде (индукциялық қыздыру немесе инфрақызыл қыздырғыш элементтері бар) пайдаланбаңыз.

Науа - бұмен пісіретін тұмшәпештің бірегей жабығы болып табылады. Науаны басқа құрылғыларға салып қолданбаңыз (тұмшәпеш немесе микротолқынды құрылғыларда).

Назар аударыңыз!

Өткір заттардан жарақаттану қаупі бар. Өткір заттар жабыспайтын жабынның зақымдалуына себеп болуы мүмкін.

Науаның үстінде ешқашан тағамдар турамаңыз.

Жабыспайтын жабынның үстінде азық-түліктерді ұнтақтауға және кесуге тыйым салынады.

Ағаштан немесе ыстыққа төзімді пластмассадан жасалған асүй жабдықтарын ғана пайдаланыңыз. Тұздықты ыстыққа төзімді пластик қасықпен ғана құйыңыз.

Беті қатты сызылған науаларды пайдаланбаңыз.

Бірінші пайдаланудан алдын

Бірінші рет пайдаланар алдында жабдықтарды ыстық сабынды ерітіндімен жуып, жұмсақ маталы майлықпен құрғатып сүртіңіз.

Keңестер мен әдістер

Жабыспайтын жабын майды аз қолданып, сау әрі калориясы төмен тағамдар әзірлеуге мүмкіндік береді.

- Науаға майды силикон қылқаламмен жағыңыз.
- Еттің өзіне май жағып, оны құрғақ науаға салуға болады. Осылайша тікелей ыстық өткізілуі қамтамасыз етіледі.
- Науаға қышқыл, тұзды немесе майлы заттар салып, сақтамаған жөн.
- Қалыпты пайдаланудан пайда болатын болмашы іздер мен сызаттар науаның жабыспайтын қасиетіне әсер етпейді.
- Жабысуға қарсы спрейлер қолдануға тыйым салынады. Жабысуға қарсы спрейлер науаның бетінде көрінбейтін қабат түзіп, оның жабыспайтын қасиетін нашарлатады.
- Жабынның жабыспайтын қасиетін сақтау үшін, таза мата немесе қағаз майлықпен науаның бетіне түгелдей бір ас қасық өсімдік майын жағыңыз. Артық майды жуып жіберіңіз.

Тазалау**Назар аударыңыз!**

Өткір заттардан жарақаттану қаупі бар.

Сондай-ақ жабыспайтын жабын дұрыс тазартылмаса, ол да зақымдалу себебіне айналуы мүмкін:

Науаны тазалау үшін ешқашан түрпілі және күйдіргіш тазартқыш құралдарды, тұмшәпеш және гриль тазалайтын спрейлерді, беті сырғыш жөкелер немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

Жабыспайтын жабыннан көптеген дақтар оп-оңай кетеді.

1. Науаны ыдыс жуғыш машинаға салып жуыңыз немесе ондағы дақтарды ыстық сабынды ерітінді мен жұмсақ щёткамен кетіріңіз.
2. Кетпейтін дақтардың үстіне сабынды ерітіндіні құйып, бір сағатқа қалдырыңыз. Қажет болса, жұмсақ жөке (жабыспайтын жабынды тазалауға арналған жөке) қолданыңыз.

Ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін жабыспайтын жабынның түсі сәл өзгеруі мүмкін. Ол жабынның сапасына әсер етпейді.

중요 정보**주의!**

열로 인한 손상 위험 최대 230 °C까지의 온도에서만 조리 용기를 사용하십시오.

가스 상판 또는 전기 상판(인덕션 또는 복사 가열 소자)에서 조리 용기를 사용하지 마십시오.

조리 용기는 콤비 스팀 오븐의 오리지널 부속품입니다. 다른 기기(예: 오븐, 전자레인지)에서 조리 용기를 사용하지 마십시오.

주의!

날카로운 물체로 인한 손상 위험날카로운 물체로 인해 눌러 붙음 방지 코팅에 긁힘이 발생할 수 있습니다.

조리 용기에서 재료를 썰지 마십시오.

눌러 붙음 방지 코팅에 흠집을 내거나 깊이 긁지 마십시오.

나무 또는 플라스틱 내열 조리기구만 사용하십시오. 플라스틱 내열 숟가락만 사용해 소스를 뜨십시오.

심하게 긁힌 조리 용기는 사용을 중단하십시오.

처음 사용 전

따뜻한 비눗물과 부드러운 천을 사용하여 처음 사용 전에 부속품을 철저히 청소하십시오.

팁과 요령

눌러 붙음 방지 코팅 덕분에 소량의 기름만 사용할 수 있어 건강에 좋은 저칼로리 음식을 요리할 수 있습니다.

- 실리콘 브러시를 사용해 조리 용기를 기름을 바르십시오.
- 육류에 직접 기름을 바른 다음 기름을 바르지 않은 조리 용기에 넣을 수 있습니다. 그러면 열이 육류로 바로 전달됩니다.
- 시거나 찌거나 기름진 음식을 조리 용기에 보관하지 마십시오.
- 표면에 가벼운 마모나 긁힘이 있는 것은 정상이며 조리 용기의 눌러 붙음 방지 성능에는 영향을 주지 않습니다.
- 눌러 붙음 방지 스프레이는 사용하지 마십시오. 눌러 붙음 방지 스프레이를 사용하면 표면에 보이지 않는 찌꺼기가 쌓여 조리 용기의 눌러 붙음 방지 성능이 감소합니다.
- 코팅의 눌러 붙음 방지 성능을 보호하려면 행주나 키친타월을 사용해 조리용 기름 한 티스푼을 조리 용기의 내부 표면 전체에 바르십시오. 과도한 기름은 닦아내십시오.

청소**주의!**

날카로운 물체로 인한 손상 위험

잘못 세척하면 눌러 붙음 방지 코팅이 손상됩니다.

마모성이 강한 세제, 그릴 또는 오븐 스프레이, 표면이 거친 스펀지 또는 날카로운 물체를 사용해 조리 용기를 세척하지 마십시오.

눌러 붙음 방지 코팅 덕분에 대부분의 오물을 손쉽게 제거할 수 있습니다.

1. 조리 용기를 식기세척기로 세척하거나 뜨거운 세척액과 부드러운 브러시로 오물을 제거하십시오.
 2. 찌든 오물은 약 1시간 동안 비눗물에 담가 두십시오. 필요한 경우 긁힘 방지 스펀지(눌러 붙음 방지 수세미)를 사용하십시오.
- 장기간 사용한 후에는 눌러 붙음 방지 코팅이 약간 변색될 수 있습니다. 그러나 눌러 붙음 방지 성능에는 변화가 없습니다.

lt Naudojimo instrukcija

Svarbios nuorodos

Dėmesio!

Karščio keliamas pavojus. Ruošimo garuose indą galite naudoti daugiausia 230 °C temperatūroje.

Ruošimo garuose indo nenaudokite ant dujinės kaitlentės ir elektrinės kaitlentės (indukcinės arba su spinduliniais kaitinimo elementais).

Ruošimo garuose indas – tai kombinuotojoje garinėje orkaitėje naudojamą originalus priedas. Nenaudokite ruošimo garuose indo kituose prietaisuose (pvz., orkaitėje, mikrobangų krosnelėje).

Dėmesio!

Pavojus pažeisti aštriais daiktais. Aštrūs daiktai gali subraižyti nesvylančiąją dangą.

Niekada nieko nepjaustykite ruošimo garuose inde.

Į nesvylančiąją dangą nieko nesmeikite ir jos nerėžkite.

Naudokite tik medinius arba karščiui atsparius plastikinius maisto ruošimo įrankius. Padažą semkite karščiui atspariu plastikiniu šaukštu.

Labai subraižyto ruošimo garuose indo nenaudokite.

Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Prieš naudodami pirmą kartą kruopščiai nuplaukite priedus karštu ploviklio tirpalu ir nusausinkite minkšta šluoste.

Naudingi patarimai

Dėl nesvylančiosios dangos kepat naudojama labai mažai riebalų, todėl ruošiamas sveikas maistas, kuriame yra mažai kalorijų.

- Ruošimo garuose indą riebalais patepkite naudodami silikoninį teptuką.
- Galite aliejumi patepti mėsą ir ją įdėti į aliejumi nepateptą ruošimo garuose indą. Tuomet karštis bus perduodamas tiesiogiai.
- Maisto ruošimo inde nelaikykite rūgščių, sūrių ar riebių maisto produktų.
- Normalu, kad ant paviršiaus atsirastų tam tikrų naudojimo žymių ar įbrėžimų. Tai neturi įtakos ruošimo garuose indo nesvylančiosios dangos savybėms.
- Nenaudokite purškiklių, kurie apsaugo nuo pridegimo. Dėl šių nuo pridegimo apsaugančių purškiklių ant paviršių susikaupia nematomų apnašų, kurios kenkia ruošimo garuose indo nesvylančiosios dangos savybėms.
- Kad išsaugotumėte nesvylančiosios dangos savybes, švaria servetėle arba popierinio virtuvinio rankšluosčio lapeliu ant viso ruošimo garuose indo paviršiaus paskirstykite vieną arbatinį šaukštelį maistinio aliejaus. Aliejaus perteklių nuvalykite.

Valymas

Dėmesio!

Pavojus pažeisti aštriais daiktais.

Netinkamai valant galima pažeisti nesvylančiąją dangą.

Ruošimo garuose indo niekada nevalykite šveičiamosiomis ar agresyviomis valymo priemonėmis, griliui ar orkaitėi valyti skirtais purškikliais, kempinėmis šurkščių paviršiumi ir aštriais daiktais.

Kadangi indas padengtas nesvylančiąja dangą, didžiausi nešvarumai pašalinami lengvai.

1. Ruošimo garuose indą plaukite indaplovėje, o nešvarumus galite pašalinti karštu ploviklio tirpalu ir minkštu šepetėliu.
2. Stipriai prilipusius nešvarumus reikia sudrėkinti ploviklio tirpalu ir palikti maždaug vienai valandai. Jei reikia, naudokite nebraižančią kempinę (nesvylančiosios dangos valymo kempinę).

Indą naudojant ilgesnį laiką gali atsirasti nesvylančiosios dangos spalvos pakitimų. Jie neturi įtakos nesvylančiosios dangos savybėms.

lv Lietošanas instrukcija

Svarīgi norādījumi

Uzmanību!

Karstuma izraisīts bojājuma risks. Gatavošanas trauku izmantojiet tikai temperatūrā, kas nepārsniedz 230 °C.

Neizmantojiet gatavošanas trauku uz gāzes plīts vai elektriskās (indukcijas vai ar izstarojošiem sildelementiem aprīkotas) plīts.

Gatavošanas trauks ir oriģinālais piederums, kas paredzēts tvaika cepeškrāsnij. Nelietojiet gatavošanas trauku citās ierīcēs (piem., cepeškrāsnī, mikroviļņu krāsnī).

Uzmanību!

Risks izraisīt bojājumus ar asiem priekšmetiem. Asi priekšmeti sabojās pretpiedegšanas pārklājumu.

Nekad negrieziet gatavošanas traukā.

Nekad neduriet vai neskrāpējiet pretpiedegšanas pārklājumu.

Izmantojiet tikai tādus gatavošanas instrumentus, kas izgatavoti no koka vai karstumizturīgas plastmasas. Mērces smelšanai izmantojiet karotes, kas izgatavotas no karstumizturīgas plastmasas.

Nelietojiet ļoti saskrāpētus gatavošanas traukus.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet piederumus ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un noslaukiet mīkstu trauku dvieli.

Padomi un ieteikumi

Pateicoties pretpiedegšanas pārklājumam, nepieciešams pavisam neliels taukvielu daudzums, un var gatavot veselīgi un bez liekām kalorijām.

- Lai ietaukotu gatavošanas trauku, izmantojiet silikona slotiņu.
- Gaļu var uzreiz pārklāt ar eļļu un likt neietaukotā gatavošanas traukā. Tādējādi tiks nodrošināta tieša siltuma pārnese.
- Neglabājiet gatavošanas traukā skābus, sāļus vai taukainus pārtikas produktus.
- Vieglas lietojuma pazīmes vai skrāpējumi uz virsmas ir parasta parādība un neietekmē gatavošanas trauka pretpiedegšanas īpašības.
- Neizmantojiet izsmidzināmos pretpiedegšanas līdzekļus. Izsmidzināmie pretpiedegšanas līdzekļi uz virsmas veido neredzamas nogulsnes un pasliktina gatavošanas trauka pretpiedegšanas īpašības.
- Lai saglabātu pārklājuma pretpiedegšanas īpašības, izmantojot tīru drānu vai virtuves papīra dvieļa loksni, uzklājiet tējkaroti pārtikas eļļas uz visas gatavošanas trauka iekšējās virsmas. Noslaukiet eļļas pārpalikumu.

Tīrīšana

Uzmanību!

Risks izraisīt bojājumus ar asiem priekšmetiem.

Nepareizi tīrot, pretpiedegšanas pārklājums tiks sabojāts:

Nekad netīriet gatavošanas trauku, izmantojot abrazīvus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus, grilla vai cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus, sūkļus ar abrazīvu virsmu vai asus priekšmetus.

Pateicoties pretpiedegšanas pārklājumam, var viegli notīrīt lielāko daļu netīrumu.

1. Mazgājiet gatavošanas trauku trauku mazgājamajā mašīnā vai tīriet netīrumus ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu suku.
2. Lielākus netīrumus apmēram vienu stundu mērcējiet mazgāšanas līdzekļa šķīdumā. Ja nepieciešams, izmantojiet neabrazīvu sūkli (pretpiedeguma sūkli).

Pēc ilgākas lietošanas var būt nedaudz mainījusies pretpiedegšanas pārklājuma krāsa. Tas neietekmē pretpiedegšanas īpašības.

nl Gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen

Attentie!

Gevaar voor beschadiging door hitte. De stoomovenpan alleen gebruiken bij temperaturen tot maximaal 230 °C.

Gebruik de stoomovenpan niet op een gaskookplaat of een elektronische kookplaat (inductie of met stralingsverwarmingselementen).

De stoomovenpan is een origineel accessoire voor een combi-stoomoven. De stoomovenpan niet in andere apparaten gebruiken (bijv. bakoven, magnetron).

Attentie!

Gevaar van beschadiging door scherpe voorwerpen. In de anti-aanbaklaag komen krassen door scherpe voorwerpen.

Nooit in de stoomovenpan snijden.

Niet in de anti-aanbaklaag steken of diep insnijden.

Alleen kookgerei van hout of hittebestendige kunststof gebruiken. De saus maken met hittebestendige kunststof lepels.

Een stoomovenpan met veel krassen niet meer gebruiken.

Vóór het eerste gebruik

De toebehoren voor het eerste gebruik grondig reinigen met zeepsop en met een zachte vaatdoek drogen.

Tips en trucs

Door de anti-aanbaklaag heeft u weinig vet nodig en kunt u zodoende gezond en calorie-arm koken.

- Gebruik om de ovenstoompan in te vetten een siliconenkwas.
- Vlees kunt u direct inoliën en in de niet ingevette stoomovenpan doen. Daardoor wordt een directe hitteoverdracht gewaarborgd.
- Geen zuren, zoute- of vette levensmiddelen in de stoomovenpan bewaren.
- Lichte gebruikssporen of krassen op het oppervlak zijn normaal en hebben geen effect op de anti-aanbak-eigenschappen van de stoomovenpan.
- Gebruik geen anti-aanbak sprays. Anti-aanbak sprays leiden tot onzichtbare afzettingen op het oppervlak en verslechteren de anti-aanbak eigenschappen van de stoomovenpan.
- Om de anti-aanbakeigenschappen van de coating te behouden, met een schone doek of een vel keukenpapier een theelepeltje kookolie over het hele binnenoppervlak van de stoomovenpan uitwrijven. De overtollige olie afvegen.

Reinigen

Attentie!

Gevaar van beschadiging door scherpe voorwerpen.

Door een verkeerde reiniging wordt de anti-aanbaklaag beschadigd:

De stoomovenpan nooit met schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, grill- of ovensprays, sponzen met krassend oppervlak of scherpe voorwerpen reinigen.

Dankzij de anti-aanbaklaag kunnen de meeste verontreinigingen gemakkelijk worden verwijderd.

1. De stoomovenpan reinigen in de vaatwasser of verontreinigingen met heet sop en een zachte borstel verwijderen.
2. Hardnekkig vuil ca. één uur laten weken in zeepsop. Indien nodig een niet krassende spons (anti-aanbak spons) gebruiken.

Na langer gebruik kunnen lichte verkleuringen van de anti-aanbaklaag optreden. Deze hebben geen invloed op de anti-aanbak eigenschappen.

no Bruksveiledning

Viktige henvisninger

Obs!

Fare for skader på grunn av varme. Langpannen må kun brukes ved temperaturer på opptil maks. 230 °C.

Ikke bruk langpannen på gasstopp eller glasskeramisk koketopp (induksjon eller strålevarmeelementer).

Langpannen er originaltilbehør til en kombidampovn. Langpannen må ikke brukes i andre apparater (f.eks. stekeovn, mikrobølgeovn).

Obs!

Fare for skader på grunn av skarpe gjenstander. Det oppstår riper på slippbelegget ved kontakt med skarpe gjenstander.

Du må aldri skjære noe i langpannen.

Ikke stikk i slippbelegget eller lag dype riss i det.

Bruk kun redskaper i tre eller varmebestandig plast. Ta bare opp saus med varmebestandige plastskjeer.

Ikke bruk langpannen dersom den har kraftige riper.

Før første bruk

Før første gangs bruk må tilbehøret rengjøres grundig med varmt såpevann og tørkes med et mykt kjøkkenhåndkle.

Tips og råd

Takket være slippbelegget trenger du svært lite fett til steking, noe som gir et sunnere og mer kalorifattig resultat.

- Bruk en silikonpensel når langpannen skal smøres inn med fett.
- Ved tilberedning av kjøtt kan du pensle oljen rett på kjøttet og legg det i usmurt langpanne. På den måten sikres direkte varmeoverføring.
- Ikke oppbevar syrlige, salte eller fete matvarer i langpannen.
- Det er normalt med lett bruksslitasje eller riper på overflaten, og dette har ingen innvirkning på slippeskapene til langpannen.
- Ikke bruk formfett. Formfett gir avleiringer som ikke synes på overflaten og forringer slippeskapene til langpannen.
- For å bevare slippeskapene til belegget smører du en teskje matolje utover den innvendige overflaten av langpannen ved hjelp av en ren klut eller et stykke kjøkkenpapir. Tørk vekk overskytende olje.

Rengjøring

Obs!

Fare for skader på grunn av skarpe gjenstander.

Slippbelegget skades av feil rengjøring:

Langpannen må ikke rengjøres med skurende eller aggressive rengjøringsmidler, grill- eller stekeovnspray, ripende svamper eller skarpe gjenstander.

Takket være slippbelegget er det lett å fjerne det meste smusset.

1. Rengjør langpannen i oppvaskmaskin eller fjern smusset med varmt såpevann og en myk børste.
2. Hardnakkert smuss mykgjøres først en times tid med såpevann. Ved behov bruker du en svamp som ikke gir riper.

Etter lengre tids bruk kan det oppstå lett misfarging på slippbelegget. Dette har ingen innvirkning på slippeskapene.

Ważne wskazówki**Uwaga!**

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez wysoką temperaturę. Używać pojemnika do gotowania tylko w temperaturach do maksymalnie 230 °C.

Nie używać pojemnika do gotowania na płycie gazowej ani na elektrycznej płycie grzewczej (indukcja lub z promiennikami).

Pojemnik do gotowania jest elementem oryginalnego wyposażenia dodatkowego piekarnika parowego z funkcją pieczenia. Nie używać pojemnika do gotowania w innych urządzeniach (np. w piekarniku, kuchence mikrofalowej).

Uwaga!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia związane z ostrymi przedmiotami. Powłoka antyadhezyjna może zostać zarysowana przez ostre przedmioty.

Nie kroić w pojemniku do gotowania.

Nie nakłuwac ani nie nacinać powłoki antyadhezyjnej.

Używać wyłącznie przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury. Sos można nabierać za pomocą łyżki wykonanej z takiego tworzywa.

Nie używać pojemników do gotowania, które są silnie zarysowane.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić elementy wyposażenia, używając gorącej wody z dodatkiem detergentu i miękkiej ściereczki.

Porady

Zastosowanie powłoki antyadhezyjnej umożliwia przyrządzenie potraw w niewielkiej ilości tłuszczu, dzięki czemu są zdrowe i niskokaloryczne.

- W celu nasmarowania pojemnika do gotowania użyć silikonowego pędzelka.
- W przypadku przyrządzania potraw mięsnych można nasmarować olejem samo mięso i włożyć je nienatłuszczonego pojemnika do gotowania. Gwarantuje to bezpośrednie przekazywanie ciepła.
- Nie przechowywać kwaśnych, słonych ani tłustych potraw w pojemniku do gotowania.
- Niewielkie oznaki użytkowania lub zadrapania na powierzchni są normalne i nie mają wpływu na właściwości antyadhezyjne pojemnika do gotowania.
- Nie używać sprayów antyadhezyjnych. Sprays antyadhezyjne prowadzą do powstawania niewidocznych osadów na powierzchni i pogarszają właściwości antyadhezyjne pojemnika do gotowania.
- Aby zachować właściwości antyadhezyjne powłoki, na całej wewnętrznej powierzchni pojemnika do gotowania rozetrzeć za pomocą czystej ściereczki lub ręcznika papierowego łyżeczkę oleju spożywczego. Nadmiar oleju należy wytrzeć.

Czyszczenie**Uwaga!**

Niebezpieczeństwo uszkodzenia związane z ostrymi przedmiotami.

Niewłaściwe czyszczenie może być przyczyną uszkodzenia powłoki antyadhezyjnej:

Nigdy nie czyścić pojemnika do gotowania szorującymi lub agresywnymi środkami czyszczącymi, sprayami do grilla lub do piekarnika, gąbkami o szorstkiej powierzchni ani ostrymi przedmiotami.

Powłoka antyadhezyjna ułatwia usuwanie większości zabrudzeń.

1. Pojemnik do gotowania umyć w zmywarce do naczyń lub usunąć zanieczyszczenia gorącą wodą z dodatkiem detergentu i miękką szczoteczką.
2. Zabrudzenia trudne do usunięcia namoczyć w wodzie z dodatkiem detergentu. W razie potrzeby użyć gąbki, która nie powoduje zarysowań (gąbka do czyszczenia powierzchni z powłoką antyadhezyjną).

Po dłuższym okresie użytkowania mogą wystąpić niewielkie odbarwienia powłoki antyadhezyjnej. Nie mają one wpływu na właściwości antyadhezyjne.

Instruções importantes**Atenção!**

Risco de danos devido ao calor. Não utilize o recipiente de cozedura com temperaturas superiores a 230 °C.

Não utilize o recipiente de cozedura sobre uma placa a gás ou elétrica (indução ou com elementos aquecedores-radiadores).

O recipiente de cozedura é um acessório original para um forno combinado a vapor. Não utilize o recipiente de cozedura noutros aparelhos. (p. ex. forno, aparelho de microondas).

Atenção!

Risco de danificação provocada por objetos afiados. O uso de objetos afiados danifica o revestimento antiaderente.

Nunca corte nada dentro do recipiente de cozedura.

Não pique nem risque profundamente o revestimento antiaderente.

Utilize apenas utensílios de madeira ou plástico resistente ao calor. Retire o molho com conchas de plástico resistentes ao calor.

Não volte a utilizar recipientes de cozedura muito riscados.

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio.

Dicas e conselhos

O revestimento antiaderente dispensa grandes quantidades de gordura e permite uma cozedura saudável e pouco calórica.

- Para untar o recipiente de cozedura, utilize um pincel de silicone.
- Pode untar diretamente a carne e colocá-la no recipiente de cozedura sem gordura. Desta forma, é garantida uma transmissão direta do calor.
- Não guarde alimentos ácidos, salgados ou gordurosos no recipiente de cozedura.
- Marcas de uso ou riscos leves na superfície são normais e não afetam as propriedades antiaderentes do recipiente de cozedura.
- Não utilize sprays antiaderentes. Os sprays antiaderentes causam depósitos invisíveis na superfície e afetam as propriedades antiaderentes do recipiente de cozedura.
- Para manter as propriedades antiaderentes do revestimento, aplique uma colher de chá de óleo alimentar e esfregue toda a superfície interior do recipiente de cozedura com um pano limpo ou uma folha de papel de cozinha. Limpe o óleo em excesso.

Limpeza**Atenção!**

Risco de danificação provocada por objetos afiados.

A lavagem incorreta danifica o revestimento antiaderente:

Nunca lave o recipiente de cozedura com produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, sprays para grelhas ou fornos, esponjas com superfícies abrasivas ou com objetos afiados.

O revestimento antiaderente permite uma remoção fácil da maior parte da sujidade.

1. Lave o recipiente de cozedura na máquina de lavar loiça ou remova a sujidade com uma solução quente à base de detergente e uma escova macia.
2. Amoleça a sujidade mais resistente numa solução à base de detergente durante cerca de uma hora. Se necessário, utilize uma esponja que não risque (esfregão para superfícies antiaderentes).

No caso de uma utilização prolongada, podem surgir ligeiras descolorações do revestimento antiaderente. Isto não afeta as propriedades antiaderentes.

Важные указания

Внимание!

Опасность повреждения из-за воздействия высокой температуры. Используйте лоток при температуре не выше 230 °C.

Не используйте лоток на газовой варочной панели или электрической варочной панели (с индукционным нагревом или с инфракрасными нагревательными элементами).

Лоток является оригинальной принадлежностью духового шкафа-пароварки. Не используйте лоток в других приборах (духовых шкафах и микроволновых приборах).

Внимание!

Опасность повреждения острыми предметами. Причиной повреждения антипригарного покрытия могут стать острые предметы.

Никогда не разрезайте блюда в лотке.

Запрещается колоть и резать продукты на антипригарном покрытии.

Используйте только кухонные принадлежности из дерева или жаропрочной пластмассы. Наливайте соус с помощью жаропрочных пластиковых ложек.

Не используйте лотки, поверхность которых сильно поцарапана.

Перед первым использованием

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и насухо вытрите салфеткой из мягкой ткани.

Рекомендации

Антипригарное покрытие позволяет сократить использование масла и готовить здоровые и низкокалорийные блюда.

- Смазывайте лоток маслом при помощи силиконовой кисточки.
- Можно смазать маслом непосредственно мясо и поместить его в сухой лоток. Это обеспечит прямую передачу тепла.
- Не следует хранить в лотке кислые, солёные или жирные продукты.
- Лёгкие следы или царапины, возникающие вследствие нормальной эксплуатации, не влияют на антипригарные свойства лотка.
- Запрещается использовать антипригарные спреи. Антипригарные спреи образуют на поверхности невидимый налет и ухудшают антипригарные свойства лотка.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия, вотрите во всю внутреннюю поверхность лотка чайную ложку растительного масла при помощи чистой ткани или бумажного полотенца. Смойте излишки масла.

Очистка

Внимание!

Опасность повреждения острыми предметами.

Также причиной повреждения антипригарного покрытия может стать неправильная очистка:

Никогда не используйте для очистки лотка абразивные и едкие чистящие средства, спреи для очистки духовых шкафов и гриля, губки с царапающей поверхностью или острые предметы.

С антипригарного покрытия легко удаляется большая часть загрязнений.

1. Мойте лоток в посудомоечной машине или удаляйте загрязнения с помощью горячего мыльного раствора и мягкой щётки.
2. Стойкие загрязнения залейте мыльным раствором и оставьте на один час. При необходимости воспользуйтесь мягкой губкой (губкой для очистки антипригарного покрытия).

После длительной эксплуатации возможно лёгкое изменение цвета антипригарного покрытия. Это не влияет на качество покрытия.

Dôležité pokyny

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia vplyvom horúčavy. Varnú nádobu používajte len pri teplotách maximálne do 230 °C.

Varnú nádobu nepoužívajte na plynovom varnom paneli alebo elektrickom paneli (indukčnom alebo so sálavými ohrevnými telesami).

Varná nádoba je originálne príslušenstvo pre parnú rúru. Varnú nádobu nepoužívajte v iných spotrebičoch (napr. rúre na pečenie, mikrovlnnej rúre).

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia ostrými predmetmi. Nepriľnavá vrstva sa poškriabe ostrými predmetmi.

Nikdy nerezte vo varnej nádobe.

Nikdy nepichajte a neryte do nepriľnavej vrstvy.

Používajte len kuchynský riad z dreva alebo plastu odolného voči vysokým teplotám. Omáčku naberajte lyžicami z plastu odolného voči vysokým teplotám.

Nepoužívajte silno poškriabanú varnú nádobu.

Pred prvým použitím

Príslušenstvo pred prvým použitím dôkladne vyčistite horúcim umývacím roztokom a osušte mäkkou handričkou.

Tipy a triky

Vďaka nepriľnavej vrstve potrebujete len malé množstvo tuku a môžete tak variť zdravo a nízkokaloricky.

- Na pomastenie varnej nádoby použite silikónový štetec.
- Mäso môžete priamo potrieť olejom a vložiť do nevymastenej varnej nádoby. Tým sa zabezpečí priame prenášanie tepla.
- Vo varnej nádobe neodkladajte slané alebo masné potraviny.
- Ľahké stopy opotrebovania alebo škrabance na povrchu sú normálne a nemajú vplyv na vlastnosti nepriľnavého povrchu varnej nádoby.
- Nepoužívajte antiadhézne spreje. Antiadhézne spreje vedú k vzniku neviditeľných usadenín na povrchu a zhoršujú nepriľnavosť varnej nádoby.
- Aby sa zachovala nepriľnavosť povrchovej vrstvy, varnú nádobu vytrite na celej vnútornej ploche čajovou lyžičkou stolového oleja pomocou čistej utierky alebo papierovou kuchynskou utierkou. Prebytočný olej utrite.

Čistenie

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia ostrými predmetmi.

Nesprávnym čistením sa nepriľnavá vrstva poškodí:

Varnú nádobu nikdy nečistite abrazívnym spôsobom alebo agresívnymi čistiacimi prostriedkami, sprejmi na grily a rúry, špongiami s drsným povrchom alebo ostrými predmetmi.

Z nepriľnavej vrstvy sa dá väčšina nečistôt ľahko odstrániť.

1. Varnú nádobu umyte v umývačke riadu alebo nečistoty odstráňte horúcim umývacím roztokom a mäkkou kefkou.
2. Odolné nečistoty namočte asi na hodinu do umývacieho roztoku. V prípade potreby použite nedrsnú špongiu (špongiu na nepriľnavé povrchy).

Po dlhšom používaní sa môže nepriľnavý povrch mierne sfarbiť. Nemá to vplyv na vlastnosti nepriľnavého povrchu.

Pomembni napotki**Pozor!**

Nevarnost poškodb zaradi vročine. Posodo za pripravo uporabljajte samo pri temperaturi do največ 230 °C.

Posode za pripravo ne uporabljajte na plinski kuhalni plošči ali na električni kuhalni plošči (indukcijski ali z žarilnimi grelnimi telesi).

Posoda za pripravo je originalni pribor parne pečice. Posode za pripravo ne uporabljajte v drugih aparatih (npr. v pečici, mikrovalovni pečici).

Pozor!

Nevarnost poškodb zaradi ostrih predmetov. Ostri predmeti opraskajo premaz proti prijemanju.

Nikoli ne režite v posodi za pripravo.

Ne zabadajte v premaz proti prijemanju in ne praskajte ga.

Uporabljajte samo pribor iz lesa ali iz plastike, odporne na vročino. Omako zajemajte s plastičnimi zajemalkami, odpornimi na vročino.

Močno opraskane posode za pripravo ne uporabljajte več.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite pribor z vročo milnico in ga osušite z mehko krpo.

Namigi in nasveti

Zaradi premaza proti prijemanju potrebujete le malo maščobe in tako lahko pripravljate zelo zdrave jedi z malo kalorijami.

- Da namestite posodo za pripravo, uporabite silikonski čopič.
- Meso lahko naoljite in ga položite v nenamaščeno posodo za pripravo. Tako omogočite neposreden prenos toplote.
- V posodi za pripravo ne hranite kislih, slanah ali mastnih živil.
- Rahle sledi uporabe ali praske na površini so običajne in ne vplivajo na lastnosti premaza proti prijemanju v pekaču.
- Ne uporabljajte pršil proti prijemanju. Pršila proti prijemanju ustvarjajo nevidne obloge na površini in zmanjšajo učinkovitost premaza proti prijemanju v posodi za pripravo.
- Da ohranite lastnosti premaza proti prijemanju, s čisto krpo ali papirnato brisačko vtrite čajno žličko jedilnega olja na celotno notranjo površino posode za pripravo. Odvečno olje obrišite.

Čiščenje**Pozor!**

Nevarnost poškodb zaradi ostrih predmetov.

Premaz proti prijemanju se zaradi napačnega čiščenja poškoduje:

Posode za pripravo nikoli ne čistite z grobimi ali agresivnimi čistili, pršili za žar ali pečico, gobicami z grobo površino ali z ostrimi predmeti.

Zaradi premaza proti prijemanju lahko večino umazanije preprosto odstranite.

1. Posodo za pripravo očistite v pomivalnem stroju ali odstranite umazanijo z vročo milnico in mehko ščetko.
2. Trdovratno umazanijo za približno eno uro namočite v milnici. Po potrebi uporabite gobico, ki ne praska (gobico za premaz proti prijemanju).

Po dolgotrajni uporabi se lahko barva premaza proti prijemanju nekoliko spremeni. To ne vpliva na lastnosti premaza proti prijemanju.

Važne preporuke**Oprez!**

Opasnost od oštećenja usled velike toplote. Posudu za pripremu hrane koristite do maksimalne temperature od 230 °C.

Posudu za pripremu hrane nemojte koristiti na gasnoj ili električnoj ploči za kuvanje (indukcija ili grejači).

Posuda za pripremu hrane je originalan pribor za parnu rernu.

Posudu za pripremu hrane nemojte koristiti u drugim uređajima (npr. u rerni, mikrotalasnoj pećnici).

Oprez!

Opasnost od oštećenja usled oštrog predmeta. Oštri predmeti grebu premaz za zaštitu od lepljenja.

U posudi za pripremu hrane nemojte nikada seći.

Nemojte da ubadate ili zasecate u premaz za zaštitu od lepljenja.

Koristite pribor za kuvanje od drveta ili plastike otporne na visoke temperature. Sos zahvatajte kašikama od plastike otporne na visoke temperature.

Posudu za pripremu hrane koja je veoma izgrebana nemojte više koristiti.

Pre prve upotrebe

Pre prvog korišćenja, temeljno očistite pribor vrućom sapunicom i mekanom krpom za pranje posuđa.

Saveti i trikovi

Zahvljujući premazu za zaštitu od lepljenja potrebno je samo malo masti tako da je priprema jela zdrava i niskokalorična.

- Za podmašćivanje posude za pripremu hrane, koristite silikonsku četku.
- Meso možete direktno da premažete uljem i stavite u nepodmašćenu posudu za pripremu hrane. Na taj način je omogućeno direktno prenošenje toplote.
- U posudi za pripremu hrane nemojte držati kisele, slane ili masne namirnice.
- Manji tragovi korišćenja ili ogrebotine na površini su normalni i nemaju uticaja na karakteristike zaštite od lepljenja posude za pripremu hrane.
- Nemojte koristiti sprej za zaštitu od lepljenja. Sprej za zaštitu od lepljenja dovodi do nevidljivog sloja na površini i lošijih karakteristika zaštite od lepljenja posude za pripremu hrane.
- Radi očuvanja karakteristika zaštite od lepljenja, čistom krpom ili listom kuhinjskog ubrusa utrljajte jednu kafenu kašiku jestivog ulja na celokupnoj površini posude za pripremu hrane. Obrišite suvišno ulje.

Čišćenje**Oprez!**

Opasnost od oštećenja usled oštrog predmeta.

Premaz za zaštitu od lepljenja se oštećuje usled neispravnog čišćenja:

Posudu za pripremu nikada ne čistite abrazivnim ili agresivnim sredstvima za čišćenje, sprejom za roštilj ili rernu, sunderima sa grubom površinom ili ostrim predmetima.

Zahvljujući premazu za zaštitu od lepljenja, većina zaprljanja se može jednostavno ukloniti.

1. Posudu za pripremu hrane operite u mašini za pranje sudova ili uklonite zaprljanja vrućom sapunicom i mekanom četkom.
2. Trdokorna zaprljanja natopite otprilike jedan sat u vrućoj sapunici. Ukoliko je potrebno, upotrebite sunder koji ne grebe (sunder za trljanje za premaz za zaštitu od lepljenja).

Nakon dužeg korišćenja, na premazu za zaštitu od lepljenja mogu nastati blage promene boje. One ne ugrožavaju karakteristike zaštite od lepljenja.

Viktigt att observera

Obs!

Skaderisk pga. värme! Använd bara ångbehållaren vid temperaturer upp till max. 230°C.

Använd inte ångbehållaren på gas- eller elhållar (varken induktions- eller halogenhäll).

Ångbehållaren är ett originaltillbehör till kombiångugnen. Använd inte ångbehållaren i andra enheter (t.ex. ugn, mikro).

Obs!

Skaderisk pga. vassa föremål! Släppa lätt-beläggningsen blir repad av vassa föremål.

Skär aldrig upp i ångbehållaren.

Stick eller rista inte i släppa lätt-beläggningsen.

Använd bara köksredskap av trä eller värmetålig plast. Ös ur sås med värmetålig plastslev.

Använd inte kraftigt repade ångbehållare.

Före första användningen

Rengör tillbehören ordentligt med varmvatten och diskmedel torka av med mjuk trasa före första användningen.

Tips och råd

Släppa lätt-beläggningsen kräver mindre fett så att du kan tillaga hälsosamt och kalorinått.

- Använd silikonpensel för att smörja ångbehållaren.
- Olja direkt på köttet och lägg det i osmord ångbehållare. Det ger direkt värmeöverföring.
- Förvara inte sura, salta eller feta livsmedel i ångbehållaren.
- Det är helt normalt med små spår eller repor från användningen, det påverkar inte ångbehållarens släppa lätt-egenskaper.
- Använd inte släppa lätt-sprayer. Släppa lätt-sprayer ger osynliga ytavlagringar som försämrar ångbehållarens släppa lätt-egenskaper.
- Bevara beläggningsens släppa lätt-egenskaper genom gnida in en tesked matolja inuti hela ångbehållaren med ren trasa eller hushållspapper. Torka bort oljeresterna.

Rengöring

Obs!

Skaderisk pga. vassa föremål!

Släppa lätt-beläggningsen blir skadad av felaktig rengöring:

Rengör aldrig ångbehållaren med skurande eller starka rengöringsmedel, grill- eller ugnssprayer, svampar med repande yta eller vassa föremål.

Släppa lätt-beläggningsen gör att du lätt får bort den mesta smutsen.

1. Maskindiska ångbehållaren eller ta bort smutsen med varmt vatten, diskmedel och mjuk borste.
2. Blötlägg hårt sittande smuts i varmvatten och diskmedel ca en timme. Använd svamp som inte repar (släppa lätt-disksvamp). Släppa lätt-beläggningsen kan bli svagt missfärgad när du använt den ett tag. Det påverkar inte släppa lätt-egenskaperna.

Önemli açıklamalar

Dikkat!

Isı nedeniyle hasar tehlikesi. Pişirme kabı yalnızca maksimum 230 C'ye kadar olan sıcaklıklarda kullanılmalıdır.

Pişirme kabı gazlı ocakta veya elektrikli ocakta (indüksiyonlu veya yansıtmalı ısıtıcı gövdeli) kullanılmamalıdır.

Pişirme kabı, buharlı pişirme fırını için orijinal bir aksesuardır.

Pişirme kabı diğer cihazlarda kullanılmamalıdır (örneğin fırın, mikrodalga cihazı).

Dikkat!

Keskin cisimler nedeniyle hasar tehlikesi. Keskin cisimler yapışmaz kaplamayı çizer.

Keskinlikle pişirme kabında kesme işlemi yapmayınız.

Yapışmaz kaplamaya kesin cisim batırılmamalı veya kaplama keskin cisimle çizilmemelidir.

Sadece tahtadan veya ısıya dayanıklı plastikten yapılmış pişirme aletleri kullanınız. Sos, ısıya dayanıklı plastik kaşıklarla dökülmelidir.

Pişirme kabını ciddi biçimde çizilmişse artık kullanmayınız.

İlk kullanım öncesi

Aksesuar, ilk kullanımdan önce sıcak deterjanlı suyla iyice temizlenmeli ve yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.

Öneriler ve ipuçları

Yapışmaz kaplama sayesinde yalnızca biraz yağ ile son derece sağlıklı ve düşük kalorili yemekler pişirebilirsiniz.

- Pişirme kabını yağlamak için silikon fırça kullanınız.
- Eti doğrudan yağlayabilir ve yağlanmamış pişirme kabına koyunuz. Böylece doğrudan bir ısı aktarımı sağlanır.
- Pişirme kabında asitli, tuzlu veya yağlı yiyecekler saklanmamalıdır.
- Yüzeypdeki hafif kullanım izleri veya çizikler normaldir ve pişirme kabının yapışmazlık özelliği üzerinde etkisi yoktur.
- Yapışmazlık spreyleri kullanılmamalıdır. Yapışmazlık spreyleri yüzeyde görünmez çökmelere neden olur ve pişirme kabının yapışmazlık özelliğini olumsuz etkiler.
- Kaplamanın yapışmazlık özelliğini korumak için temiz bir bez veya bir yaprak havlu kağıt bir çay kaşığı yemeklik yağ ile pişirme kabının iç yüzeyine sürülmelidir. Fazla yağ silinmelidir.

Temizleme

Dikkat!

Keskin cisimler nedeniyle hasar tehlikesi.

Yapışmaz kaplama, yanlış temizleme sebebiyle zarar görür:

Pişirme kabı kesinlikle aşındırıcı veya çözücü temizlik malmemeleriyle, ızgara veya fırın spreyleriyle, sert yüzeyli süngerlerle veya keskin cisimlerle temizlenmemelidir.

Yapışmaz kaplama sayesinde kirlenin çoğu kolayca temizlenebilir.

1. Pişirme kabı bulaşık makinesinde yıkanmalı veya kirliler sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir fırçayla giderilmelidir.
2. Zorlu kirlere sıcak deterjanlı su uygulanmalı ve yaklaşık bir saat yumuşamaya bırakılmalıdır. Gerekirse yumuşak bir sünger (yapışmaz ovalama süngeri) kullanılmalıdır.

Uzun süreli kullanımdan sonra yapışmaz kaplamada hafif renk değişimleri meydana gelebilir. Bunlar yapışmazlık özelliğini etkilemez.

Важливі вказівки**Увага!**

Небезпека пошкоджень внаслідок нагрівання. Використовуйте ємність для готування лише за температури не вище 230 °C.

Не використовуйте ємність для готування на газових варильних поверхнях або електричних варильних поверхнях (індукційних поверхнях або поверхнях з інфрачервоними нагрівальними елементами).

Ємність для готування є оригінальним приладдям для шафи-пароварки. Не використовуйте ємність для готування в інших приладах (наприклад, духових шафах, мікрохвильових печах).

Увага!

Небезпека пошкоджень гострими предметами. Антипригарне покриття легко дряпається гострими предметами.

Ніколи не ріжте в ємності для готування.

Не проколюйте і не ріжте їжу в посуді з антипригарним покриттям.

Для готування використовуйте приладдя лише з деревини або термостійкого пластику. Черпайте соус термостійкою пластиковою ложкою.

Не використовуйте ємності з сильно подряпаною поверхнею.

Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно очистіть приладдя гарячим лужним розчином і протріть м'якою тканиною.

Поради та маленькі хитрощі

Завдяки антипригарному покриттю потрібна невелика кількість жиру і таким чином можна готувати дуже здорові і малокалорійні страви.

- Для змащення ємності для приготування використовуйте силіконовий пензель.
- Можна змастити олією безпосередньо м'ясо і покласти його у незмащену ємність. Таким чином забезпечується безпосередня передача тепла.
- Не зберігайте у ємності для приготування кислі, солоні або жирні продукти.
- Незначні сліди використання або подряпини на поверхні є нормальним явищем і не впливають на властивості антипригарного покриття ємності.
- Не використовуйте антипригарні спреї. Антипригарні спреї призводять до невидимих відкладень на поверхні і погіршують антипригарні властивості покриття ємності.
- Щоб зберегти властивості антипригарного покриття, протріть його чистим рушником або аркушем кухонного паперу по всій внутрішній поверхні, додавши чайну ложку олії. Витріть зайву олію.

Очищення**Увага!**

Небезпека пошкоджень гострими предметами.

Антипригарне покриття можна пошкодити при неправильному очищенні:

Забороняється очищувати антипригарне покриття абразивними або агресивними очисними засобами, спреями для гриля чи духової шафи, губками з поверхнею, що шкрябає, або гострими предметами.

Антипригарне покриття дозволяє легко видалити більшу частину бруду.

1. Очистіть ємність для приготування у посудомийній машині або видаліть забруднення гарячим лужним розчином та м'якою щіткою.
2. Замочіть бруд, що пристав, приблизно на годину у лужному розчині. За потреби використовуйте губку, що не дряпає (губка для антипригарного посуду).

Після тривалого використання можливе незначне знебарвлення антипригарного покриття. Це не впливає на антипригарні властивості.

重要说明**注意!**

热量会造成损坏风险。烹饪容器的最高使用温度为 230 °C。不要在燃气灶或电灶上 (电磁灶或带辐射加热元件的电灶) 使用烹饪容器。

本烹饪容器是蒸汽烤箱的原装附件。不要在其他电器中使用烹饪容器 (例如烤箱、微波炉)。

注意!

有锋利物体造成损坏的危险。锋利物体会刮伤不粘涂层。

切勿在烹饪容器中切食物。

请勿刺穿或深度刮擦不粘涂层。

只能使用木制或塑料耐热烹饪器具。只能使用塑料耐热汤匙舀汤。

如果烹饪容器被严重划伤, 请停止使用。

首次使用 之前

首次使用之前, 请用热肥皂水和软布彻底清洁附件。

使用技巧

不粘涂层使您可以使用极少量脂肪进行烹饪, 做到食物健康、低热量。

- 使用硅胶刷为烹饪容器抹油。
- 可以直接给食物抹油, 然后放入未抹油的烹饪容器中。这样可确保热量直接传导到肉上。
- 不要在烹饪容器中储存酸菜、咸菜或油腻食品。
- 表面上的轻微磨损或划痕是正常的, 不会影响烹饪容器的不粘性质。
- 不要使用不粘喷剂。不粘喷剂可能会导致表面上形成不可见沉积物, 并降低烹饪容器的不粘特性。
- 为了保护不粘涂层的不粘特性, 请使用干净的布或厨房用纸在烹饪容器的整个内表面涂抹一勺烹饪油。擦掉多余的油。

清洁**注意!**

有锋利物体造成损坏的危险。

不正确的清洁会损坏不粘涂层:

切勿使用磨蚀性或侵蚀性清洁剂、烧烤或烤箱喷剂、带刮擦表面的海绵或尖锐物体清洁烹饪容器。

不粘涂层便于轻松去除大部分污垢。

1. 用洗碗机清洁烹饪容器, 或用热洗涤剂溶液和软刷清除污垢。
2. 用肥皂水浸泡顽固污垢大约 1 小时。必要时使用非刮擦式海绵 (不粘涂层擦洗片)。

在长时间使用之后, 不粘涂层可能会轻微褪色。这不会影响不粘属性。

重要注意 事項

注意!

因高溫造成損害的風險 烹調容器可使用的最高溫度為230 °C。請勿在瓦斯爐或電爐（感應爐或含發熱元件）上使用本烹調容器。本烹調容器為混合式蒸烤爐的原廠配件。請勿在其他電器（如烤箱、微波爐）中使用本烹調容器。

注意!

因尖銳物品造成損害的風險 尖銳物品會刮傷不沾塗層。

請勿在烹調容器中切東西。

請勿刺破或過度刮傷不沾塗層。

限使用木質或塑料耐熱烹調器皿。限使用附塑料耐熱杓的長湯匙。

若烹調容器嚴重刮傷請停止使用。

第一次使用前

第一次使用前請用熱肥皂水及軟布將配件徹底清潔。

提示與訣竅

不沾黏塗層可以讓您使用少量油脂炙烤，煮出健康、低熱量的餐點。

- 請用矽膠刷將烹調容器上油。
- 肉類可直接沾油再放到未塗油的烹調容器中。這樣可確保熱度直接傳遞到肉上。
- 請勿將酸、味道重或含油量高的食物保存在烹調容器中。
- 烹調容器表面有輕度的磨損或刮傷為正常情況，不影響其不沾黏特性。
- 請勿使用不沾黏噴劑。不沾黏噴劑會在烹調容器表面留下明顯痕跡，並造成不沾黏特性降低。
- 為保護塗層的不沾黏特性，請用乾淨的軟布或廚房紙巾在烹調容器的整個表面塗上一湯匙的食用油。將過多的油擦掉。

清潔

注意!

因尖銳物品造成損害的風險

清潔不當會造成防沾塗層受損：

清潔烹調容器時切勿使用具研磨性或刺激性清潔劑、燒烤架或烤箱噴劑、會刮傷表面的海棉或尖銳物品。

不沾黏塗層讓髒污更容易去除。

1. 請用洗碗機清潔烹調容器或用熱清潔劑與軟刷去除髒污。

2. 遇頑固的髒污時請用肥皂水浸泡約一小時。必要時，可使用防刮傷海綿（不沾黏清洗墊）

長時間使用後，不沾黏塗層可能會稍微變色。如此不影響不沾黏特性。