

STABIL

Design Henrik Preutz

3 L

3 qt



902.390.02

20922

ENGLISH	4
DEUTSCH	5
FRANÇAIS	6
NEDERLANDS	7
DANSK	8
ÍSLENSKA	9
NORSK	10
SUOMI	11
SVENSKA	12
ČESKY	13
ESPAÑOL	14
ITALIANO	15
MAGYAR	16
POLSKI	17
EESTI	18
LATVIEŠU	19
LIETUVIŲ	20

PORTUGUES	21
ROMÂNĂ	22
SLOVENSKY	23
БЪЛГАРСКИ	24
HRVATSKI	25
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	26
РУССКИЙ	27
УКРАЇНСЬКА	28
SRPSKI	29
SLOVENŠČINA	30
TÜRKÇE	31
عربي	32

Cleaning

- Before using the insert for the first time, wash and dry it carefully.
- The insert is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.

How to use the insert

1. Put the pasta in the insert.
2. Immerse the insert in a pot with plenty of boiling water.
3. When the pasta is ready, simply lift the insert from the pot leaving the water behind.

Good to know

- STABIL pasta insert is available in a 3-litre and a 5-litre version. The 3-litre insert can be used with most 3-litre pots and the 5-litre insert with most 4-5-litre pots.
- Bear in mind that the handles get hot when the insert is in use. Always use pot holders when moving the insert.

Reinigung

- das Produkt vor der ersten Benutzung spülen und abtrocknen.

- der Einsatz ist spülmaschinenfest. Zur Vermeidung von Kalkflecken sollte er direkt nach dem Spülvorgang abgetrocknet werden. Falls Flecken entstanden sind, können diese mit in warmem Wasser aufgelöstem Essig entfernt werden.

- keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Oberfläche angreifen könnte.

Benutzung des Einsatzes

1. Die Nudeln in den Einsatz geben.
2. Den Einsatz in einen Topf mit reichlich kochendem Wasser stellen.
3. Wenn die Nudeln fertig sind, den Einsatz herausheben - das Kochwasser bleibt im Topf.

Wissenswertes

Der STABIL Pastaeinsatz ist in 3 l und 5 l erhältlich. Der 3-l-Einsatz passt in die meisten 3-l-Töpfe, der 5-l-Einsatz in die meisten 4- bis 5-l-Töpfe.

- bitte beachten, dass sich die Griffe beim Kochen erhitzen. Zum Herausheben des Einsatzes immer Topflappen benutzen.

Entretien

- Avant la première utilisation, lavez à la main le panier et essuyez-le.

- Le panier résiste au lave-vaisselle. Essuyez immédiatement après lavage pour éviter que l'eau ne laisse de traces. Les éventuelles traces d'eau peuvent être enlevées avec un peu de vinaigre d'alcool dilué dans de l'eau tiède.

- Ne pas utiliser de laine d'acier ou autres produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.

Comment utiliser le panier

1. Mettez les pâtes dans le panier.
2. Placez le panier dans un faitout rempli d'eau bouillante.
3. Une fois que les pâtes sont cuites, il suffit de retirer le panier et de laisser les pâtes égoutter.

Bon à savoir

- Le panier à pâtes STABIL est disponible en format 3 litres et 5 litres. Le panier 3 litres convient à la plupart des faitouts de 3 litres et le panier de 5 litres à la plupart des faitouts de 4-5 litres.

- N'oubliez pas que les poignées chauffent lors de l'utilisation du panier. Toujours utiliser des maniques pour manipuler le panier.

Reinigen

- Was en droog de inzet voor het eerste gebruik af.
- De inzet is vaatwasserbestendig. Om kalkvlekken van het water te voorkomen de pannenzeef na het afwassen meteen afdrogen. Mochten er toch vlekken ontstaan, dan kunnen deze worden verwijderd met azijn vermengd met wat lauw water.
- Gebruik geen staalwol of iets anders wat het oppervlak kan aantasten.

Zo gebruik je de inzet

1. Doe de pasta in de inzet.
2. Zet de inzet in een pan met ruim kokend water.
3. Als de pasta klaar is, kan je de inzet makkelijk uit de pan tillen en blijft het kookwater achter.

Goed om te weten

- De pastainzet STABIL is verkrijgbaar in de afmetingen 3 en 5 liter. De 3 liter-inzet kan worden gebruikt in de meeste pannen van 3 liter en de 5 liter-inzet in de meeste pannen van 4-5 liter.
- Denk eraan dat de handgrepen warm worden bij gebruik. Gebruik altijd pannenlappen wanneer de inzet wordt verplaatst.

Rengøring

- Vask og tør indsatsen omhyggeligt, før du bruger den første gang.
- Indsatsen tåler opvaskemaskine. For at undgå kalkpletter skal du altid tørre indsatsen af, når den er vasket. Pletter og mærker kan fjernes med lidt eddike og lunkent vand.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse overfladen.

Sådan bruges indsatsen

1. Kom pastaen i indsatsen.
2. Sæt indsatsen ned i en gryde med rigeligt med kogende vand.
3. Når pastaen er kogt, løftes indsatsen op af gryden, så vandet bliver tilbage.

Rart at vide

- STABIL pastainsats fås i en 3-liters og 5-liters version. 3-liters indsatsen passer til de fleste 3-liters gryder, og 5-liters indsatsen passer til de fleste 4-5-liters gryder.
- Husk, at grebet bliver varmt, når indsatsen bruges på en kogeplade. Brug altid grydelapper, når du flytter indsatsen.

Þrif

- Þvoið innleggið og þurrkið fyrir fyrstu notkun.

- Innleggið má fara í uppþvottavél. Þurrkið alltaf strax eftir þvott til að koma í veg fyrir kalkbletti vegna vatnsins. Bletti má fjarlægja með blöndu af volgu vatni og ediki.

- Notið ekki stálull eða nokkuð sem gæti rispað yfirborðið

Svona á að nota innleggið

1. Setjið pasta í innleggið.
2. Dýfið innlegginu ofan í pott með sjóðandi vatni.
3. Þegar pastað er tilbúið er innlegginu lyft upp úr pottinum en vatnið verður eftir ofan í honum.

Gott að vita

STABIL pastainnleggið er fánlegt í þriggja lítra og fimm lítra útgáfum. Þriggja lítra innleggið hentar í flesta þriggja lítra potta og fimm lítra innleggið hentar í flesta fjögurra til fimm lítra potta.

Hafið í huga að handföngin hitna þegar innleggið er í notkun. Notið ávallt pottaleppa þegar innleggið er fjarlægt.

Rengjøring

- Vask og tørk innsatsen grundig før du bruker den første gang.
- Innsatsen tåler oppvaskmaskin. Tørk alltid av innsatsen etter vask, slik at du forhindrer eventuelle kalkflekker. Merker og flekker fjernes med litt eddik oppløst i lunkent vann.
- Bruk ikke stålull eller annet som kan skrape opp overflaten.

Slik bruker du innsatsen

1. Legg pastaen i innsatsen.
2. Senk innsatsen ned i en gryte med mye kokende vann.
3. Når pastaen er ferdig, løfter du innsatsen ganske enkelt opp av gryten.

Godt å vite

- STABIL pastainnsats fås i størrelser på 3 og 5 liter. 3-litersversjonen passer til de fleste 3-litersgryter, og 5-litersinnsatsen passer til de fleste gryter med en kapasitet på 4-5 liter.
- Husk at håndtakene blir svært varme når innsatsen er i bruk. Bruk alltid grytelapper når du skal flytte innsatsen.

Puhdistus

- Pese ja kuivaa pastaosa huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Pastaosa on konepesunkestävä. Kuivaa pastaosa aina pesun jälkeen, jotta sen pintaan ei jää kalkkitahroja. Jos kalkkitahroja on päässyt syntymään, poista ne haaleaan veteen sekoitetulla etikalla.

- Älä käytä teräsvillaa tai mitään, mikä saattaa naarmuttaa pintaa.

Näin käytät pastaosaa

1. Laita pasta pastaosaan.
2. Aseta pastaosa kattilaan, jossa on kiehuva vettä.
3. Kun pasta on kypsää, nosta haudeosa kattilasta. Vesi valuu kätevästi pois rei'istä.

Hyvä tietää

- STABIL-pastaosaa on saatavana kolmen ja viiden litran kokoisiin kattiloihin. Kolmen litran pastaosa sopii useimpiin kolmen litran ja viiden litran pastaosa useimpiin viiden litran kattiloihin.

- Muistathan, että kädensijat kuumenevat käytössä. Käytä patalappuja, kun käsittelet pastaosaa.

Rengöring

- Diska och torka av insatsen före första användning.

- Insatsen tål maskindisk. För att undvika kalkfläckar från vattnet bör insatsen torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten.

- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.

Så här använder du insatsen

1. Placera pastan i insatsen.
2. Sänk ner insatsen i en gryta med rikligt med kokande vatten.
3. När pastan är färdig lyfts insatsen enkelt ur grytan och kokvattnet blir kvar.

Bra att veta

- Pastainsatsen STABIL finns i storlekarna 3 och 5 liter. 3 liters insatsen kan användas i de flesta 3 liters grytor och 5 liters insatsen i de flesta 4-5 liters grytor.

- Tänk på att handtagen blir varma vid användning. Använd alltid grytlappar när insatsen flyttas.

Čištění

- Před prvním použitím vložku umyjte a pečlivě vysušte.
- Vložku lze mýt v myčce. Abyste zamezili vzniku skvrn, vždy vložku otřete do sucha. Skvrny a šmouhy odstraníte trochou octa, který zředíte ve vlažné vodě.
- Nepoužívejte drátěnky a nic, co by mohlo poškrábat povrch.

Jak vložku používat

1. Nasypte těstoviny do vložky.
2. Vložku ponořte do hrnce s vroucí vodou.
3. Až budou těstoviny hotové, jednoduše vložku vytáhněte z hrnce.

Dobré vědět

- Vložka na těstoviny STABIL je dostupná ve velikostech 3 a 5 litrů. 3litrovou vložku lze použít do většiny 3litrových hrnců a 5litrovou do většiny hrnců 4-5litrových.
- Pamatujte, že se mohou rukojeti vložky zahřát. Proto vždy používejte chňapky.

Limpieza

- Antes de usar el accesorio por primera vez, lávalo y sécalo minuciosamente.

- El accesorio es apto para el lavavajillas. Para prevenir la aparición de marcas de cal, seca el accesorio a fondo después del lavado. Manchas y marcas pueden eliminarse con un poco de vinagre diluido en agua templada.

- No uses estropajos de acero o cualquier otra cosa que pueda rayar la superficie.

Cómo usar el accesorio de pasta

1. Pon la pasta en el accesorio.
2. Introduce el accesorio en una olla llena de agua hirviendo.
3. Cuando la pasta esté lista, sólo tienes que retirar el accesorio de la olla, dejando en ésta el agua.

Información importante

- El accesorio para pasta STABIL está disponible en dos versiones: de 3 y 5 litros. El accesorio de 3 litros puede usarse con la mayoría de las ollas y cacerolas de 3 litros y el de 5 litros con la mayoría de las ollas de 4-5 litros.

- Ten siempre presente que, cuando se usa el accesorio, las asas se calientan. Usa siempre manoplas para moverlo.

Pulizia

- Lava e asciuga bene il cestello prima di usarlo per la prima volta.

- Il cestello è lavabile in lavastoviglie. Per evitare macchie di calcare causate dall'acqua, asciuga il cestello subito dopo il lavaggio. Le eventuali macchie si possono eliminare con un po' d'aceto diluito in acqua tiepida.

- Non usare lana d'acciaio o altri prodotti che possono graffiare la superficie.

Come usare il cestello

1. Versa la pasta nel cestello.
2. Immergi il cestello in una pentola con abbondante acqua bollente.
3. Quando la pasta è pronta, basta sollevare il cestello per colarla: l'acqua rimane nella pentola.

Utile da sapere

- Il cestello per la pasta STABIL è disponibile nella versione da 3 e da 5 litri. Il cestello da 3 litri si può usare nella maggior parte delle pentole da 3 litri e quello da 5 litri nella maggior parte delle pentole da 4-5 litri.

- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi il cestello. Usa sempre le presine per spostarlo e sollevarlo.

Tisztítás

- Első használat előtt alaposan mosd el és szárítsd meg a terméket.

- A betét mosogatógépben elmosható. Mindig alaposan szárítsd meg elmosás után. A kisebb szennyeződések meleg, ecetes vízzel tudod eltávolítani.

- Ne használj acélt, vagy más olyan anyagot a tisztításhoz, amivel felsértheted a termék felületét.

A betét használata

1. Rakd a tésztát a betétbe.
2. Merítsd a betétet egy buzogó vízzel teli edénybe.
3. Ha a tészta megfőtt, egyszerűen emeld ki a betétet az edényben lévő vízből.

Jó tudni

- A STABIL tészta betét 3 és 5 literes változatban kapható. A 3 literes változat a legtöbb 3 literes edényben, az 5 literes változat pedig a legtöbb 4-5 literes edényben használható.

- Tartsd észben, hogy a fogantyú felmelegedhet használat közben, ezért mindig használj fogókesztyűt amikor kiveszed a betétet az edényből.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem wkładu dokładnie go umyj i wysusz.
- Wkład nadaje się do mycia w zmywarce. Po umyciu wysusz produkt, aby nie pozostały na nim ślady wapienia. Plamy i zabrudzenia można usunąć za pomocą octu rozpuszczonego w wodzie.
- Nie używaj drucianej myjki ani innych akcesoriów, które mogą porysować powierzchnię.

Jak korzystać z wkładu

1. Włóż makaron do wkładu.
2. Zanurz makaron w garnku z dużą ilością gotującej się wody.
3. Gdy makaron się ugotuje, wystarczy wyjąć wkład z garnka, a woda sama odcieknie.

Warto wiedzieć

- Wkład do gotowania makaronu STABIL jest dostępny w wersji o pojemności 3 i 5 litrów. Wersja trzylitrowa pasuje do większości garnków o pojemności 3 litrów, a wersja pięciolitrowa pasuje do garnków o pojemności 4-5 litrów.
- Pamiętaj, że uchwyty rozgrzewają się podczas użytkowania produktu. Wyjmując wkład zawsze stosuj łapki do garnków.

Puhastamine

- Enne esmakordset kasutamist peske ja kuivatage toode hoolikalt.
- On nõudemasinas pestav. Katlakiviplekkide vältimiseks kuivatage toode alati pärast pesemist. Plekke võite eemaldada leige vee ja äädikalahusega.
- ärge kasutage puhastamiseks teraskäsna või midagi muud, mis võib pinda kahjustada.

Kuidas kasutada:

1. - Pange makaronid sisemisse potti.
2. - Pange sisemine pott potti, kus on suur hulk keevat vett.
3. - Kui makaronid on valmis, tõstke sisemine pott välja.

Kasulik teave:

- STABIL pastasõel on saadaval 3-liitrisel ja 5-liitrisel versioonil. 3-liitrist sõela saab kasutada enamikes 3-liitristes pottides ja 5-liitrist sõela saab kasutada enamikes 4- ja 5-liitristes pottides.
- Käepide muutub kasutamise ajal kuumaks. Kasutage alati pajalappe.

Tīrīšana

- Pirms pirmās ieliktna lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet un noslaukiet.
- Ieliktni drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai uz ieliktna nerastos kaļķakmens nosēdumi, uzreiz pēc mazgāšanas to noslaukiet. Pleķus iespējams notīrīt ar siltu, vāju etiķūdeni.
- Neizmantojiet metāla mazgāšanas sūkli vai citus līdzekļus, kas var saskrāpēt virsmu.

Ieliktna lietošana

1. Ieberiet ieliktnī makaronus.
2. Ielieciet ieliktni katlā ar vārošu ūdeni.
3. Kad makaroni ir gatavi, vienkārši izņemiet ieliktni laukā.

Noderīga informācija

- STABIL ieliktnis makaroniem pieejams 3 un 5 l katliem. 3 l ieliktnis der gandrīz visiem 3 l katliem, bet 5 l ieliktnis der gandrīz visiem katliem ar tilpumu 4 – 5 l.
- Gatavošanas laikā ieliktnis ļoti sakarst, tāpēc to drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.

Valymas

- Prieš naudojant įdėklą pirmą kartą, išplaukite ir sausai iššluostykite.
- Įdėklą galima plauti indaplovėje. Sausai iššluostykite, kad neliktų dėmių nuo vandenyje esančių kalkių. Jas taip pat galima nuvalyti actu, skiestu drungnu vandeniu.
- Nenaudokite plieno vilnos ar kitų priemonių, kurios galėtų subraižyti paviršių.

Kaip naudoti įdėklą

1. Dėkite makaronus į įdėklą.
2. Panardinkite jį į puodą su verdančiu vandeniu.
3. Kai makaronai išverda, paprasčiausiai iškelkite įdėklą iš puodo.

Naudinga žinoti

- Siūlome 3 litrų ir 5 litrų talpos makaronų įdėklus STABIL. 3 litrų talpos įdėklą galima naudoti 3 litrų talpos puode, 5 litrų - 4-5 litrų talpos puode.
- Atminkite, kad rankenėlės įkaista, kai įdėklas ant viryklės. Keldami jį, naudokite puodkėles.

Limpar

- Antes de usar o acessório pela primeira vez, lave-o e seque-o cuidadosamente.

- O acessório é próprio para a máquina de lavar loiça. Para evitar manchas de calcário, seque após a lavagem. As manchas podem ser removidas com um pouco de vinagre diluído em água morna.

- Não use palha-d' aço ou algo que possa riscar a superfície.

Como usar o acessório

1. Coloque a massa no acessório.
2. Mergulhe o acessório num tacho com muita água a ferver.
3. Quando a massa estiver pronta, basta levantar o acessório e deixar escorrer a água.

Informação importante

- O acessório para cozer massa STABIL está disponível para 3 e 5 litros. O de 3 litros pode ser usado com a maioria dos tachos de 3 litros e o de 5 litros com a maioria dos tachos de 4-5 litros.

- Tenha em conta que o acessório aquece quando está a uso. Use sempre pegas para deslocar o acessório.

Curatare

-Spala si sterge strecuratoarea pentru paste inainte de a o folosi pentru prima oara.

- Strecuratoarea se poate spala in masina automata. Pentru a preveni petele de calcar din apa, stergeti strecuratoare dupa spalare. Petele se pot scoate cu putin otet dizolvat in apa calda.

Nu folositi materiale care pot zgaria materialul.

Cum sa folosesti strecuratoarea

1. Aseaza pastele in strecuratoare.
2. Aseaza strecuratoare intr-o oala cu apa fiarta.
3. Cand pastele sunt gata, pur si simplu ridic-o.

Bine de stiut:

- Strecuratoarea pentru paste STABIL este disponibila

in variante de 3 sau 5 litri, pentru majoritatea oalelor de 3 si 4-5 litri. Nu uita ca manerele se incalzesc in timpul fierberii. Foloseste manusi de bucatarie ca sa nu te arzi.

Umývanie

- Pred prvým použitím umyte a vysušte.
- Je vhodné do umývačky. Vždy dobre vysušte, aby sa neusádzal vodný kameň. Menšie miesta zasiahnuté vodným kameňom sa dajú odstrániť octom, rozmiešaným vo vlažnej vode.
- Nepoužívajte drôtenky, ani podobné nástroje, ktoré by mohli poškriabať povrch.

Ako používať vložku

1. Dajte cestoviny do vložky.
2. Ponorte vložku do hrnca s vriacou vodou.
3. Keď sa cestoviny dovaria, vytiahnite vložku z hrnca a nechajte odkvapkať.

Dobré vedieť

Vložka na cestoviny STABIL sa vyrába v troj- a päťlitrovej verzii. Trojlitrová sa dá používať vo väčšine trojlitrových hrncov a päťlitrová v 4-5 litrových hrncoch.

- Nezabudnite, že vložka sa pri použití na sporáku zahrieva. Pri manipulácii vždy používajte chňapky.

Почистване

- Преди да използвате приставката за първи път, внимателно я измийте и подсушете.

- Приставката е подходяща за съдомиялна машина. За да избегнете петна от съдържащата се във водата варовик, я забърсвайте след всяко измиване. Петната могат да се отстранят с малко оцет, разтворен в хладка вода.

- Не използвайте телена гъба или други предмети, които могат да надраскат повърхността.

Употреба на приставката

1. Поставете спагетите в приставката.
2. Потопете приставката в съд с обилно количество вряща вода.
3. Когато спагетите са готови, просто извадете приставката от тенджерата, като оставите водата.

Добре е да знаете

- Приставката за спагети STABIL се предлага в размери от 3 и 5 литра. Трилитровата може да се използва с повечето трилитрови, а петлитровата - с повечето петлитрови тенджери.

- Не забравяйте, че докато приставката се използва, дръжките се нагорещават. Местете я само с ръкохватки.

Čišćenje

- Prije prve upotrebe operite i pažljivo osušite umetak.

- Umetak se može prati u perilici posuđa. Kako biste spriječili pojavu mrlja od vode, uvijek obrišite umetak nakon pranja. Točkice i mrlje možete odstraniti malom količinom octa razvodnjena u mlakoj vodi.

- Ne koristite čeličnu žicu ili sličan proizvod koji može oštetiti površinu.

Kako koristiti umetak

1. Stavite tjesteninu u umetak.
2. Stavite umetak u lonac s većom količinom kipuće vode.
3. Kad se tjestenina skuha, samo izvadite umetak iz lonca.

Dobro je znati

- STABIL umetak za kuhanje tjestenine dostupan je za 3-litarske i 5-litarske lonce. Umetak za 3-litarski lonac može se koristiti s većinom 3-litarskih lonaca, a 5-litarski umetak s većinom 4-litarskih i 5-litarskih lonaca.

- Zapamtite da se drške mogu užariti tijekom upotrebe. Uvijek koristite rukavice kad premještate umetak.

Καθαρισμός

Πριν χρησιμοποιήσετε το ένθετο εξάρτημα για πρώτη φορά, πλύντε το και στεγνώστε το προσεκτικά.

Το ένθετο εξάρτημα είναι κατάλληλο για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από τα άλατα του νερού, πάντα στεγνώνετε το μετά το πλύσιμο. Λεκέδες και σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο σε χλιαρό νερό.

Μην χρησιμοποιείτε ασάλινο σφουγγαράκι ή οτιδήποτε άλλο που θα μπορούσε να προκαλέσει γδαρσίματα στην επιφάνεια.

Πως να χρησιμοποιήσετε το ένθετο εξάρτημα.

1. Τοποθετήστε τα ζυμαρικά μέσα στο ένθετο εξάρτημα.
2. Βουτήξτε το μέσα σε μια κατσαρόλα γεμάτη με βραστό νερό.
3. Όταν τα ζυμαρικά είναι έτοιμα, απλά σηκώστε το ένθετο εξάρτημα από την κατσαρόλα αφήνοντας το νερό.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Το ένθετο εξάρτημα ζυμαρικών STABIL διατίθεται σε 2 μεγέθη 3 λίτρων και 5 λίτρων. Το των 3 λίτρων μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις περισσότερες από τις κατσαρόλες 3 λίτρων και αυτό των 5 λίτρων στις περισσότερες κατσαρόλες των 4 και 5 λίτρων.

- Έχετε υπ' όψη ότι κατά την χρήση, τα χερούλια ζεσταίνονται πολύ. Όταν το μετακινείτε, χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.

Уход

- Перед первым использованием вставку необходимо вымыть и вытереть насухо.
- Вставку можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы предотвратить появление известкового налёта, всегда вытирайте посуду насухо. Налёт или пятна можно удалить тёплой водой, смешанной с небольшим количеством уксуса.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или чем-либо, что может поцарапать поверхность.

Как использовать вставку-пароварку

1. Поместите вставку с макаронами в кастрюлю.
2. В кастрюле должно быть достаточное количество кипящей воды.
3. Когда макароны будут готовы, просто выньте вставку. Вода останется в кастрюле.

Полезная информация

- Мы предлагаем 3- и 5-литровые вставки-пароварки для макаронных изделий СТАБИЛЬ. 3-литровые вставки можно использовать с большинством 3-литровых кастрюль, 5-литровые – с большинством 4-5-литровых кастрюль.
- При использовании на плите ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.

Чищення

- Помийте та ретельно висушіть вставку перед першим використанням.

- Вставку можна мити у посудомийній машині. Щоб запобігти утворенню вапняного нальоту, завжди витирайте посуд насухо. Наліт та плями можна видалити теплою водою, змішаною із невеликою кількістю оцту.

- Не користуйтеся металевим скребком або будь-чим, що може пошкрябати поверхню.

Як користуватися вставкою

1. Покладіть макарони у вставку.
2. Опустіть вставку із макаронами у каструлю із великою кількістю киплячої води.
3. Коли макарони зваряться, витягніть вставку.

Корисна інформація

- STABIL СТАБІЛЬ вставка-пароварка для макаронних виробів пропонується на 3 та 5-літрів. 3-літрові вставки можна використовувати із більшістю 3-літрових каструль, 5-літрові вставки можна використовувати із більшістю 5-літрових каструль.

- Не забувайте, що під час використання вставки ручки нагріваються, завжди користуйтеся прихватками.

Čišćenje

- Pre prve upotrebe, umetak za testeninu operi i dobro osuši.

- Umetak sme u mašinu za suđe. Da sprečiš nastanak mrlja od kamenca, obavezno ga dobro obriši nakon pranja. Fleke i mrlje možeš odstraniti blagim rastvorom sirćeta u mlakoj vodi.

- Ne koristi žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu.

Kako da koristiš umetak za testeninu

1. Sipaj testeninu u umetak.
2. Potopi umetak u šerpu punu vode koja ključa.
3. Kada se testenina skuva, samo izvadi umetak, a voda neka ostane u šerpi.

Korisne informacije

- STABIL umetak za testeninu dostupan je u dva modela: od 3l i 5l. Umetak od 3l možeš koristiti uz skoro sve šerpe od 3l, dok model od 5l možeš koristiti uz šerpe zapremine 4-5l.

- Imaj na umu da se drške zagrevaju tokom upotrebe, pa zato koristi kuhinjske rukavice kada ga pomeraš.

Čiščenje

- Pred prvo uporabo morate cedilo oprati in osušiti.

- Cedilo lahko perete v pomivalnem stroju. Da se izognete madežem vodnega kamna, ga po pranju vedno obrišite do suhega. Madeže in lise lahko odstranite z mlačno vodo, ki ji dodate malo kisa.

- Ne uporabljajte jeklene volne ali sredstev, ki bi lahko poškodovala površino.

Kako uporabljati cedilo

1. Testenine dajte/nasujte v vstavek.
2. Cedilo potopite v posodo z veliko količino vrele vode.
3. Ko so testenine kuhane, preprosto dvignite cedilo iz posode, v kateri ostane samo voda.

Dobro je vedeti

- STABIL cedilo za testenine je na voljo v 3 ali 5-litrskih izvedbah. 3-litrsko cedilo paše v večino 3-litrskih posod, 5-litrsko cedilo pa v večino 4-5-litrskih posod.

- Ne pozabite, da se ročaji cedila med kuhanjem segrejejo. Pri premikanju vedno uporabite kuhinjske rokavice ali prijemale.

Temizlik

- İlk kullanımdan önce makarna süzgecini yıkayınız ve kurulayınız.

- Makarna süzgeci bulaşık makinesinde yıkanabilir. Üzerinde kireç lekelerinin oluşmasını engellemek için her yıkamadan sonra kurulayınız. Eğer lekeler oluşursa bunları bir miktar sirkeyi ılık su ile sulandırarak çıkarabilirsiniz.

- Metal bulaşık teli gibi yüzeyin çizilmesine yol açabilecek temizlik araçları kullanmayınız.

Makarna süzgecinin kullanımı

1. Makarnayı süzgecin içine yerleştiriniz.
2. Süzgeci içi su dolu bir tencerenin içine yerleştiriniz.
3. Makarna hazır olduğunda süzgeci, su tencerenin içinde kalacak şekilde dışarı çıkarınız.

Bilmekte fayda var

- STABIL makarna süzgecinin 3 ve 5 litrelik versiyonları vardır. 3 litrelik olan süzgeç 3 litrelik tencereler ile ve 5 litrelik süzgeçlerde 4-5 litrelik tencereler ile kullanılabilir.

- Süzgeç ocakta kullanıldığında kulpların ısınacağını aklınızda bulundurunuz. Sepeti her zaman tencere tutacağı ile taşıyınız.

التنظيف

- قبل استخدام الغلاية الداخلية لأول مرة، اغسليها وجففيها بعناية.
- يمكن غسل الغلاية الداخلية بأمان في غسالة الصحون الآلية. ولمنع ظهور آثار الكلس من الماء، جففيها دائماً بعد الغسل. يمكن إزالة البقع والآثار بواسطة قليل من الخل يمزج مع الماء الفاتر.
- لا تستخدمى السلك أو أي شيء يعرض السطح للخدش.

كيف تستخدمى الغلاية الداخلية

1. ضعي المعكرونة في الغلاية الداخلية.
2. اغطسي الغلاية الداخلية في قدر به كمية وافرة من الماء المغلي.
3. عندما تكون المعكرونة جاهزة، ارفعي ببساطة الغلاية الداخلية من القدر مع ترك الماء.

من المفيد معرفته

- غلاية المعكرونة STABIL متوفرة بحجمي 3 لتر و 5 لتر. الغلاية ذات 3 لتر يمكن استخدامها مع معظم القدور بحجم 3 لتر أما الغلاية بحجم 5 لتر فيمكن استخدامها مع معظم القدور بحجم 4-5 لتر.
- ضعي في اعتبارك أن المقبض يصبح ساخناً عند استخدام الغلاية الداخلية في المواعد. استخدمى دائماً مقبض القدر عند تحريك الغلاية الداخلية.

<http://ikea-club.com>

<http://ikea-club.com>

<http://ikea-club.com>

<http://ikea-club.com>



Design and Quality
IKEA of Sweden

AA-2109754-1

Made in China

©Inter IKEA Systems B.V. 2014

IKEA of Sweden AB
SE-343 81 Älmhult