

KLOCKREN

Design Kevin Gouriou



Design and Quality
IKEA of Sweden

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
Româna	22
Slovensky	23
Български	24
Hrvatski	25
Ελληνικά	26
Русский	27
українська	28
Srpski	29

Slovenščina	30
Türkçe	31
عربي	32

English

Cleaning

- Wash and dry the bamboo steamer before using it for the first time.
- Hand wash only.
- Allow the steamer to air dry before storing it away.

How to use

1. Use the bamboo steamer with a wide frying pan or wok that you fill with water. The water must not reach the bottom of the basket. You can also use the steamer over a pot. Choose a pot with a diameter slightly smaller than the steamer. Fill half the pot with water.
2. Heat the water in the chosen cookware without the steamer. Choose medium-high heat, wait until the water simmers.
3. Place the food in the baskets, preferably with wax paper or baking paper in the bottom. Be careful not to close completely so that the steam can fill the basket and cook the food inside.
4. Carefully place the steamer with the lid on in the frying pan or over the pot.
5. Let the simmering water steam the food in the steamer. The cooking time depends on which food you are cooking.

Note!

- When removing the lid from the bamboo steamer, be careful not to burn yourself on the hot steam being released.
- Use only one steamer with two baskets, do not stack more baskets on each other.
- Make sure there is always water under the steamer since it can damage the cookware if the water boils dry.

Deutsch

Reinigung

- Den Dämpfer aus Bambus vor dem ersten Gebrauch abspülen und trocknen.
- Nur von Hand spülen.
- Das Produkt vor dem Wegstellen an der Luft trocknen lassen.

Benutzung

1. Den Dampfeinsatz aus Bambus mit einer breiten Pfanne oder einem Wok benutzen, die/der mit Wasser gefüllt ist. Das Wasser darf den Boden des Korbs nicht erreichen. Der Dampfeinsatz kann auch über einem Topf verwendet werden. Wähl einen Topf mit einem etwas kleineren Durchmesser als den des Dampfeinsatzes. Füll den Topf zur Hälfte mit Wasser.
2. Erhitz das Wasser im gewählten Kochgeschirr ohne den Dampfeinsatz. Wähl mittlere bis hohe Hitze und warte, bis das Wasser köchelt.
3. Leg die Lebensmittel in die Körbe, am besten mit Wachspapier oder Backpapier im Boden. Achte darauf, die Körbe nicht ganz zu schließen, damit der Dampf den Korb füllen und die Speisen darin garen kann.
4. Leg den Dampfgarer mit dem Deckel vorsichtig in die Pfanne oder über den Topf.
5. Lass das kochende Wasser das Essen im Dampfgarer dämpfen. Die Garzeit hängt von den gewählten Lebensmitteln ab.

Bitte beachten!

- Achte beim Abnehmen des Deckels des Bambus-Dampfeinsatzes darauf, dass du dich nicht an austretendem heißen Dampf verbrennst.
- Benutze nur einen Dampfeinsatz mit zwei Körben, staple nicht mehrere Körbe aufeinander.
- Achte darauf, dass sich immer Wasser unter dem Dampfeinsatz befindet, da er Schaden leiden kann, wenn er trocken kocht.

Français

Nettoyage

- Laver et faire sécher le panier vapeur en bambou avant la première utilisation.
- Laver à la main uniquement.
- Laisser sécher à l'air libre avant de ranger.

Utilisation

1. Utiliser le panier vapeur en bambou avec une grande poêle ou un wok rempli d'eau. L'eau ne doit pas toucher le fond du panier. Il est également possible d'utiliser le panier vapeur au-dessus d'une casserole. Choisir une casserole dont le diamètre est légèrement inférieur à celui du panier. Remplir la moitié d'une casserole d'eau.
2. Faire chauffer l'eau dans l'ustensile choisi sans le panier vapeur. Faire chauffer à feu moyen, jusqu'à ce que l'eau frémissse.
3. Mettre les aliments dans les paniers, en ayant préalablement placé un papier cuisson dans le fond des paniers. Attention à ne pas fermer entièrement afin que la vapeur remplisse la panier et cuise les aliments.
4. Placer le panier vapeur avec son couvercle dans la poêle ou au-dessus de la casserole.
5. Laisser la vapeur cuire les aliments. La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment.

Attention !

- Attention à ne pas vous brûler avec la vapeur chaude libérée au moment de soulever le couvercle.
- Utiliser un panier vapeur avec deux paniers uniquement. Ne pas empiler plusieurs paniers les uns sur les autres.
- Bien s'assurer qu'il reste toujours de l'eau sous le panier autrement cela risque d'endommager l'ustensile de cuisson.

Nederlands

Schoonmaken

- Was en droog de stoommand van bamboe vóór het eerste gebruik.
- Alleen handwas.
- Laat de stoommand drogen aan de lucht voordat je hem opbergt.

Gebruik

1. Zet de bamboe stoommand in een brede koekenpan of wok die je met water vult. Het water mag de bodem van de mand niet aanraken. Je kan de stoommand ook bovenop een pan zetten. Kies een pan met een diameter die iets kleiner is dan de stomer. Vul de helft van de pan met water.
2. Verwarm het water in de gekozen pot of pan zonder de stoommand. Zet op middelhoog vuur, zorg ervoor dat het water net niet kookt.
3. Plaats de etenswaren in de stoommand, bij voorkeur met vetvrij papier of bakpapier op de bodem. Pas op dat je de mand niet helemaal sluit, zodat de mand zich kan vullen met stoom en het eten kan koken.
4. Plaats de stoommand met deksel voorzichtig in de koekenpan of bovenop de pan.
5. Laat het net niet kokende water het eten in de stoommand stomen. De kooktijd is afhankelijk van het eten dat je bereidt.

Let op!

- Let op dat je je niet verbrandt aan de hete stoom die vrijkomt wanneer je het deksel van de bamboe stoommand verwijdert.
- Gebruik slechts één stoommand met twee manden, stapel niet meer manden op elkaar .
- Zorg ervoor dat er altijd water onder de stomer staat, want het kan potten of pannen beschadigen als het water droog kookt.

Dansk

Rengøring

- Vask og tør dampindsatsen af bambus, før du bruger den første gang.
- Må kun vaskes i hånden.
- Lad dampindsatsen lufttørre, før du sætter den væk.

Brugsanvisning

1. Brug dampindsatsen af bambus sammen med en bred stegepande eller wok, som du fylder med vand. Vandet må ikke nå dampindsatsens bund. Du kan også bruge dampindsatsen over en gryde. Vælg en gryde med en diameter, der er lidt mindre end dampindsatsen. Fyld gryden halvt op med vand.
2. Varm vandet op uden dampindsatsen. Vælg middelhøj varme og vent, indtil vandet simrer.
3. Læg madvarerne i kurvene, helst med bagepapir i bunden. Sørg for, at dampindsatsen ikke er helt lukket, så dampen kan fylde kurven og tilberede maden.
4. Sæt forsigtigt dampindsatsen med låg i stegepanden eller over gryden.
5. Lad det simrende vand dampe madvarerne i dampindsatsen. Tilberedningstiden afhænger af, hvilken type madvarer du tilbereder.

BEMÆRK!

- Når du fjerner låget fra dampindsatsen af bambus, skal du passe på ikke at brænde dig på den varme damp, der frigives.
- Brug kun dampindsatsen med to kurve. Sæt ikke flere kurve oven på hinanden.
- Sørg for, at der altid er vand under dampindsatsen. Køkkenudstyret kan blive beskadiget, hvis det koger tørt.

Íslenska

Þrif

- Þvoðu og þerraðu gufusuðukörfuna úr bambus fyrir fyrstu notkun.
- Má aðeins þvo í höndunum.
- Láttu körfuna þorna áður en þú gengur frá henni.

Leiðbeiningar

1. Notaðu gufusuðukörfuna í breiðri pönnu eða wok-pönnu með vatni. Vatnið má ekki ná upp í körfuna. Þú getur einnig notað körfuna yfir potti. Veldu pott sem er aðeins minni í þvermáli en karfan. Fylltu pottinn til hálfis með vatni.
2. Hitaðu vatn í eldunarílátinu án körfunnar. Hitaðu á miðlungshita þar til vatnið byrjar að krauma.
3. Settu mat í körfuna, helst með bökunarpappír eða vaxpappír í botninum. Gættu þess að loka ekki alveg eldunarílátinu með körfunni svo að gufan komist að matnum í henni og eldað hann.
4. Settu gufusuðukörfuna með lokinu varlega í pönnuna eða yfir pottinn.
5. Láttu kraumandi vatnið gufusjóða matinn í körfunni. Eldunartíminn fer eftir matnum sem þú eldar.

Athugaðu!

- Þegar þú fjarlægir lokið af gufusuðukörfunni skaltu gæta þess að brenna þig ekki á gufunni sem stígur upp.
- Notaðu aðeins tvær körfur til að gufasjóða, ekki stafla fleiri körfum saman.
- Gættu þess að það sé alltaf vatn undir gufusuðukörfunni svo hún skemmist ekki.

Norsk

Rengjøring

- Vask og tørk bambusdamperen før du bruker den første gang.
- Håndvaskes.
- La dampkokeren lufttørke før du pakker den bort.

Slik gjør du

1. Bruk bambusdamperen sammen med en vid stekepanne eller wok som du fyller vann i. Vannet må ikke nå opp til bunnen av kurven. Du kan også bruk dampkokeren over en gryte. Velg en gryte med en diameter såvidt mindre enn dampkokeren. Fyll gryta halvt med vann.
2. Varm opp vannet i det valgte kokekaret uten dampkokeren. Velg middels høy varme og vent til vannet syder.
3. Legg maten i kurven, helst med vokset papir eller bakepapir i bunnen. Vær nøye med ikke å lukke helt, slik at dampen kan fylle kurven og koke maten som ligger i den.
4. Plasser dampkokeren med lokk forsiktig på stekepanna eller over gryta.
5. La det sydende vannet dampe maten i dampkokeren. Koketiden avhenger av hva slags mat du lager.

Obs!

- Vær forsiktig når du tar lokket av bambusdamperen, så du ikke brenner deg når den varme dampen slippes ut.
- Bruk bare én dampkoker med to kurver, ikke stable flere kurver oppå hverandre.
- Pass på at det alltid er vann under dampkokeren, siden det kan skade kokekaret om det koker tørt.

Suomi

Puhdistus

- Pese ja kuivaa bambuinen höyrytysosa ennen ensimmäistä käyttöä.
- Vain käsinpesu.
- Anna höyrytysosan kuivua ennen varastointia.

Käyttöohje

1. Käytä bambuista höyrytysosaa osittain vedellä täytetyn leveän paistinpannun tai wok-pannun kanssa. Vesi ei saa ulottua korin pohjaan. Voit käyttää höyrytysosaa myös kattilan päällä. Valitse kattila, jonka halkaisija on hieman pienempi kuin höyrytysosan. Täytä puolet kattilasta vedellä.
2. Kuumenna vesi valitsemassasi ruoanlaittoastiassa ilman höyrytysosaa. Käytä keskilämpöä ja odota, kunnes vesi kiehuu.
3. Aseta ruoka koreihin. Suosittelemme pohjalle vahapaperia tai leivinpaperia. Älä peitä kokonaan, jotta höyry pääsee koriin kypsentämään ruokaa.
4. Aseta höyrytysosa kannen kanssa paistinpannuun tai kattilan päälle.
5. Anna hiljalleen kiehuvan veden höyrystä ruokaa. Keittoaika riippuu siitä, mitä ruokaa laitetaan.

Huom!

- Kun avaat bambuisen höyrytysosan kantta, varo, ettet polta itseäsi kuumassa höyryssä.
- Käytä yhtä höyrytysosaa vain kahdella korilla. Älä pino useita koreja päällekkäin.
- Varmista, että höyrytysosan alla on aina vettä. Veden loppuun kiehuminen voi vahingoittaa ruoanlaittoastiaa.

Svenska

Rengöring

- Tvätta och torka ångkokaren i bambu innan du använder den för första gången.
- Endast handtvätt.
- Låt ångkokaren lufttorka innan du ställer undan den för förvaring.

Användning

1. Använd ångkokaren i bambu med en vid stekpanna eller wok som du fyller med vatten. Vattnet får inte nå upp till korgens botten. Du kan också använda ångkokaren över en kastrull. Välj en kastrull med en diameter som är något mindre än ångkokaren. Fyll halva kastrullen med vatten.
2. Värm upp vattnet i kokkärlet, utan ångkokaren. Välj medelhög värme, vänta tills vattnet sjuder.
3. Lägg maten i korgarna, helst med vax- eller bakplåtspapper i botten. Var noga med att inte tillsluta helt, så att ångan kan fylla korgen och tillaga maten inuti.
4. Placera ångkokaren med locket på försiktigt i stekpannan eller över kastrullen.
5. Låt det sjudande vattnet ånga maten i ångkokaren. Tillagningstiden beror på vilken mat som du lagar.

Notera!

- När du tar av locket från ångkokaren i bambu, var försiktig så du inte bränner dig på den heta ångan som kommer ut.
- Använd endast en ångkokare med två korgar, stapla inte fler korgar på varandra.
- Se till att det alltid finns vatten under ångkokaren, eftersom kokkärlet kan skadas om det kokar torrt.

Česky

Čištění

- Před prvním použitím bambusovou napařovací misku umyjte a osušte.
- Umývejte pouze v ruce.
- Před uložením napařovací misku nechte uschnout na vzduchu.

Návod k použití

1. Používejte bambusovou napařovací misku se širokou páneví nebo páneví wok, které naplníte vodou. Voda nesmí dosáhnout dna košíčku. Napařovací misku můžete také používat na hrnci. Vyberte si hrnec s průměrem o něco menším než má napařovací miska. Naplňte polovinu hrnce vodou.
2. Vodu ohřívejte ve vybraném hrnci bez napařovací misky. Vyberte si středně vysokou teplotu, počkejte, až se voda začne vařit.
3. Vložte jídlo do košíčků, nejlépe s voskovým papírem nebo papírem na pečení na dně. Dávejte pozor, abyste obsah misky zcela neuzavřeli, aby pára mohla košík naplnit a vařit jídlo uvnitř.
4. Opatrně položte napařovací misku s víčkem na pánev nebo na hrnec.
5. Nechte vařící vodu, aby pomocí páry uvařila jídlo v napařovací misce. Doba vaření se odvíjí od jídla, které připravujete.

Upozornění!

- Při odstraňování víka z bambusové napařovací misky dávejte pozor, abyste se nespálili o horkou uvolněnou páru.
- Používejte pouze jednu napařovací misku se dvěma košíky, nestohujte jich na sebe více.
- Ujistěte se, že pod napařovací vložkou je vždy voda, protože pokud by se voda vyvařila, mohlo by dojít k poškození nádobí.

Español

Limpieza

- Lavar y secar la vaporera de bambú antes de utilizarla por primera vez.
- Lavar únicamente a mano.
- Dejar que se seque al aire antes de guardarla.

Instrucciones de uso

1. Utilizar la vaporera de bambú con una sartén grande o un wok llenos de agua. El agua no debe tocar la parte inferior de la cesta. La vaporera también se puede usar encima de una cazuela que tenga un diámetro ligeramente inferior al suyo. Llenar la cazuela hasta la mitad.
2. Calentar el agua del recipiente elegido sin la vaporera de bambú a una temperatura media-alta y esperar hasta que el agua empiece a hervir.
3. Poner la comida en los cestos, preferiblemente con papel encerado o de horno en el fondo. Procurar no cerrarlos del todo para que el vapor llene los cestos y se cocine su contenido.
4. Colocar con cuidado la vaporera de bambú con la tapa encima de la sartén o cazuela.
5. Dejar que el vapor del agua cocine los alimentos. El tiempo de cocción depende del tipo de alimento.

Importante

- Al quitar la tapa de la vaporera de bambú, tener cuidado de no quemarse con el vapor caliente que salga.
- Utilizar una vaporera con solo dos cestos.
- Asegurarse de que haya siempre agua debajo de la vaporera para evitar que hierva en seco y se estropee el recipiente.

Italiano

Pulizia

- Lava e asciuga la vaporiera in bambù prima di utilizzarla per la prima volta.
- Lavala solo a mano.
- Lasciala asciugare all'aria prima di metterla via.

Modalità d'uso

1. Usa la vaporiera in bambù con una padella larga o un wok pieni di acqua. L'acqua non deve raggiungere il fondo della vaporiera. Puoi anche utilizzare la vaporiera su una pentola. Scegline una con un diametro leggermente inferiore a quello della vaporiera. Riempi d'acqua metà della pentola.
2. Riscalda l'acqua senza usare la vaporiera. Scegli un livello di calore medio-alto e attendi fino a quando l'acqua inizia a sobbollire.
3. Metti i cibi nei cestelli, preferibilmente appoggiandoli su carta oleata o carta forno che hai precedentemente collocato sul fondo. Fai attenzione a non chiudere completamente, in modo che il vapore possa circolare nel cestello e cuocere gli alimenti all'interno.
4. Colloca la vaporiera con il suo coperchio nella padella o sulla pentola.
5. Lascia che il vapore dell'acqua che bolle lentamente cuocia i cibi nella vaporiera. Il tempo di cottura dipende dagli alimenti che stai cucinando.

N.B.

- Quando togli il coperchio dalla vaporiera in bambù, fai attenzione a non scottarti con il vapore bollente che fuoriesce.
- Usa una vaporiera con solo due cestelli: non impilare più cestelli l'uno sull'altro.
- Assicurati che sotto la vaporiera ci sia sempre dell'acqua per evitare di danneggiare la vaporiera e la pentola.

Magyar

Tisztítás

- Első használat előtt alaposan mosd el, és szárítsd meg.
- A kosár mosogatógépbe nem tehető.
- Hagyd megszáradni mielőtt elpakolnád.

Használati útmutató

1. A bambusz gőzölőt egy nagyméretű serpenyővel vagy wokkal használd, amit vízzel töltesz meg. A víz ne érje el a kosár alját. A gőzölőt használhatod fazékkal is. A fazekat félig töltsd meg vízzel.
2. Közepesen hőfokon melegítsd fel a vizet az edényben a gőzölő nélkül, várd meg míg forni kezd.
3. Tegyél sütőpapírt a kosár aljára, majd helyezd bele az ételt. Ne zárd be teljesen a kosarat, mivel a gőz ilyenkor összegyűlhet a kosárban és az étel megfő.
4. Óvatosan helyezd a gőzölőt a tetejével a serpenyő vagy a fazék fölé.
5. A forrásban lévő víz fölött gőzöld az ételt addig, amíg az szükséges az étel típusától függően.

FIGYELEM!

- A tetőt óvatosan emeld le, hiszen a felszálló forró gőz sérüléseket okozhat.
- Egy gőzölőt két kosárral használj, ne tegyél egymásra több kosarat.
- Bizonyosodj meg róla, hogy mindig legyen víz a gőzölő alatt, hiszen az edényekben kár keletkezhet, ha a víz teljesen elpárolog.

Polski

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem umyj i wysusz naczynie do gotowania na parze.
- Zmywać wyłącznie ręcznie.
- Naczynie przed odłożeniem do przechowywania należy zostawić do wyschnięcia.

Sposób użycia

1. Bambusowe naczynie do gotowania na parze przeznaczone jest do użycia na szerokiej patelni lub woku, które napełnia się wodą. Woda nie może sięgać dna koszyka. Można też użyć garnka do gotowania na parze. Wybierz garnek o średnicy nieco mniejszej niż naczynie do gotowania na parze. Napełnij garnek wodą do połowy.
2. Podgrzej wodę w wybranym naczyniu kuchennym bez naczynia do gotowania na parze. Wybierz średnio-wysoką temperaturę i poczekaj, aż woda zacznie kipieć.
3. Umieść jedzenie w koszykach, na dnie najlepiej umieścić papier woskowany lub papier do pieczenia. Nie domykaj całkowicie, aby para mogła wypełnić koszyk i ugotować znajdującą się w środku potrawę.
4. Ostrożnie umieść naczynie do gotowania na parze z pokrywką na patelni lub na garnku.
5. Para z gotującej wody ogrzewa żywność w naczyniu do gotowania na parze. Czas gotowania zależy od rodzaju potrawy.

Uwaga!

- Podczas zdejmowania pokrywki z bambusowego naczynia do gotowania na parze należy uważać, aby nie poparzyć się uwalniającą się gorącą parą.
- W jednym naczyniu do gotowania na parze można używać tylko dwa koszyki, nie wolno stawiać więcej koszyków jeden na drugim.
- Upewnij się, że pod naczyniem do gotowania na parze zawsze jest woda. Jeżeli woda się wygotuje naczynie może ulec uszkodzeniu.

Eesti

Puhastamine

- Enne esimest kasutamist pese ja kuivata bambusauruti.
- Ainult käsipesu.
- Enne hoiule panemist lase aurutil õhu käes ära kuivada.

Kasutamine

1. Kasuta bambusest aurutit koos veega täidetud prae- või voki panniga. Vesi ei tohi ulatuda korvi põhja. Aurutit võib kasutada ka poti peal. Vali pott, mille läbimõõt on pisut väiksem, kui auruti. Täida pool potti veega.
2. Kuumuta enda valitud anumasse vesi, ilma aurutit kasutamata. Kasuta keskmist kuumust ja oota, kui vesi keema läheb.
3. Aseta toit korvidesse. Soovitame kasutada põhjas vaha- või küpsetuspaberit. Ära kata põhja täielikult, nii et aur pääseks korvi sisse toidule ligi.
4. Aseta auruti koos kaanega pannile või poti peale.
5. Lase keeval vee toitu aurutada. Küpsetusaeg oleneb valmistatavast toidust.

Tähelepanu!

- Bambusest aurutilt kaant pealt ära võttes ole hoolikas, et end mitte sealt vabaneva auruga ära põletada.
- Kasuta ühe aurutiga ainult kahte korvi – ära aeta üksteise peale sellest rohkem korve.
- Veendu, et auruti all on alati vett, sest kui vesi ära keeb, võib see allolevat anumad kahjustada.

Latviešu

Tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas bambusa tvaicējamais trauks ir jānomazgā un jānoslauka.
- Mazgāt tikai ar rokām.
- Pirms glabāšanas tvaicējamam traukam jābūt pilnīgi sausam.

Lietošanas pamācība

1. Lietot bambusa tvaicējamo trauku ar platā, ar ūdeni piepildītā cepampannā vai vokpannā. Ūdens nedrīkst būt tik daudz, lai saskartos ar trauka apakšu. Trauku var lietot arī uz katla – izvēlēties katlu ar mazliet mazāku diametru nekā tvaicējamam traukam un līdz pusei piepildīt ar ūdeni.
2. Uzkarsēt ūdeni izvēlētajā traukā, vēl neliekot virsū tvaicējamo trauku. Karsēt uz vidējas uguns un nogaidīt, līdz ūdens gandrīz sāk vārīties.
3. Ielikt produktus, kurus vēlas tvaicēt, tvaicējamā traukā; iepriekš vēlams traukā ieklāt sviestpapīru vai cepampapīru, taču jāuzmanās, lai apakša nebūtu nosepta pilnībā, lai traukā varētu iekļūt tvaiks.
4. Uzmanīgi uzlikt tvaicējamo trauku ar vāku uz pannas vai katla ar karsto ūdeni.
5. Produkti tiks pagatavoti karstajā tvaikā. Tvaicēšanas ilgums ir atkarīgs no tā, kādus produktus tvaicē.

Uzmanību!

- Noņemot bambusa tvaicējamā trauka vāku, uzmanīties, lai neapplaucētos ar karsto tvaiku, kas izplūdis no trauka.
- Lietot tikai vienu tvaicējamo trauku ar diviem līmeņiem, nemēģināt salikt kopā vairākus traukus.
- Uzmanīt, lai traukā zem tvaicējamā trauka vienmēr būtu ūdens – karsējot sausu trauku, to var sabojāt.

Lietuvių

Priežiūra

- Prieš naudodami pirmą kartą išplaukite ir nusauskite.
- Plaukite tik rankomis.
- Leiskite išdžiūti prieš padėdami į spintelę ar stalčių.

Naudojimas

1. Uždėkite bambukinį garų puodą ant plačios arba gilos keptuvės su vandeniu. Puodo dugnas turi būti virš vandens, jo nesiekti. Taip pat galite uždėti garų puodą ant įprasto puodo, tik rinkitės tokį, kurio skersmuo yra šiek tiek mažesnis. Įpilkite pusę puodo vandens.
2. Indą su vandeniu, bet be garų puodo, pakaitinkite ant vidutinio stiprumo kaitros, kad vanduo užvirtų.
3. Garų puodo dugną išklokite kepimo arba vaškiniu popieriumi (rekomenduojama, bet nebūtina) ir sudėkite maisto produktus. Palikite galimybę garams patekti į puodą, kad maistas virtų.
4. Uždėkite dangčiu uždengtą garų puodą virš indo su verdančiu vandeniu.
5. Bambukiniame garų puode esantys produktai virs garuose. Virimo laikas priklauso nuo produktų ir gali būti įvairus.

Pastaba!

- Nuimdami bambukinio garų puodo dangtį būkite atsargūs, kad nenusiplikytumėte karštais garais.
- Naudokite garų puodą su dviem krepšeliais, ne daugiau.
- Puode ar kitame inde, ant kurio uždėtas bambukinis garų puodas, visada turi būti vandens, kad jis nekaistų tuščias.

Portugues

Limpeza

- Limpe e seque o acessório em bambu para cozer a vapor antes da primeira utilização.
- Lavar apenas à mão.
- Deixe o artigo secar ao ar antes de o guardar.

Como usar

1. Use o acessório em bambu para cozer a vapor com uma frigideira larga ou um wok, onde colocou água que não pode tocar no fundo do acessório. Também pode usar o acessório numa panela ou num tacho com um diâmetro ligeiramente inferior. Encha a panela ou o tacho com água até metade.
2. Aqueça a água sem o acessório em bambu para cozer a vapor a uma temperatura média-alta e aguarde até a água começar a ferver.
3. Coloque os alimentos a cozinhar no acessório, de preferência com papel vegetal ou papel-manteiga no fundo. Tenha atenção para não fechar completamente para que o vapor possa preencher o cesto e cozinhar a comida no seu interior.
4. Coloque com cuidado o acessório em bambu com a tampa na frigideira ou no wok ou sobre a panela ou o tacho.
5. Deixe que a água a ferver coza a vapor a comida no acessório em bambu. O tempo de cozedura depende dos alimentos que esteja a cozinhar.

Atenção!

- Ao retirar a tampa do o acessório em bambu para cozer a vapor, tenha cuidado para não se queimar no vapor quente que é libertado.
- Use apenas um acessório com dois cestos, não empilhe mais cestos.
- Certifique-se de que há sempre água sob o acessório uma vez que, se a água secar, pode danificar os utensílios.

Româna

Curățare

- Spală și usucă coșul de gătit în aburi din bambus înainte să îl folosești pentru prima dată.
- Spală doar manual.
- Lasă coșul de gătit în aburi să se usuce la aer înainte de a-l depozita.

Mod de folosire

1. Folosește coșul pentru gătit în aburi cu o tigaie mare sau un wok pe care îl umpli cu apă. Apa nu trebuie să atingă baza coșului. De asemenea, poți folosi coșul deasupra unei oale. Alege o oală cu un diametru puțin mai mic decât al coșului. Umple oala jumătate cu apă.
2. Încălzește apa în vasul ales fără coșul de gătit în aburi. Încălzește la foc mediu până când apa începe să fiarbă.
3. Pune alimentele în coșuri, de preferat după ce așezi în prealabil hârtie cerată sau hârtie de copt în coș. Atenție să nu închizi complet astfel încât aburul să poată umple coșul pentru a prepara alimentele din interior.
4. Așază cu atenție coșul cu capac în tigaie sau deasupra oalei.
5. Lasă mâncarea să se prepare la aburi în coș. Timpul de gătit variază în funcție de alimentele preparate.

Atenție!

- Atunci când ridici capacul coșului de gătit în aburi din bambus, fii atent să nu te arzi din cauza aburului fierbinte.
- Folosește doar două coșuri, nu stivui mai multe coșuri unul peste altul.
- Asigură-te că există întotdeauna apă sub coș deoarece lipsa apei poate deteriora vasul.

Slovensky

Čistenie

- Predtým, než bambusový naparovač použijete po prvýkrát ho umyte a nechajte vyschnúť.
- Umývajte iba ručne.
- Než ho odložíte, nechajte ho dôkladne uschnúť na vzduchu.

Návod na použitie

1. Použite bambusový naparovač na širokej panvici alebo woku, ktoré naplníte vodou. Voda sa nesmie dostať na dno košíka. Naparovač môžete použiť aj na hrnci. Vyberte hrniec s priemerom o niečo menším ako naparovač. Naplňte hrniec do polovice vodou.
2. Vodu zohrejte v panvici alebo hrnci bez naparovača. Vyberte si stredne vysokú úroveň tepla a počkajte, kým voda zovrie.
3. Jedlo vložte do košíkov, na spodnú časť je vhodné pridať voskový papier alebo papier na pečenie. Dávajte pozor, aby ste ho úplne neuzatvorili, aby sa do košíkov dostala para, a uvarila jedlo vo vnútri.
4. Opatrne položte naparovač s vrchnákom na panvicu alebo na hrniec.
5. Vriaca voda naparí jedlo v naparovači. Čas prípravy jedla závisí od toho, aký druh potravín naparujete.

Pozor!

- Keď z bambusového naparovača chcete sňať vrchnák, buďte opatrní, aby ste sa nepopálili na horúcej pare.
- Používajte iba jeden naparovač s dvomi košíkmi, nestohujte na seba viac košíkov.
- Uistite sa, že pod naparovačom je vždy voda, pretože inak môže poškodiť riad.

Български

Почистване

- Измийте бамбуковия съд за готвене на пара и го изсушете, преди да го използвате за първи път.
- Подходящ само за ръчно измиване.
- Оставете съда за готвене на пара да изсъхне на въздух, преди да го приберете за съхранение.

Инструкции за употреба

1. Използвайте бамбуковия съд за готвене на пара със широк тиган или уок тиган, който ще напълните с вода. Водата не бива да достига дъното на кошницата. Можете да използвате съда за готвене на пара и върху тенджерата. Изберете тенджерата с диаметър малко по-малък от този на съда за готвене на пара. Напълнете тенджерата с вода до половина.
2. Загрейте водата в избрания готварски съд без съда за говене на пара. Изберете средна степен на нагряване, изчакайте, докато водата заври.
3. Поставете храната в кошниците, за предпочитане с восъчна хартия или хартия за печене на дъното. Внимавайте да не затворите напълно, така че парата да може да запълни кошницата и да се сготви храната в нея.
4. Внимателно поставете съда за готвене на пара с капака в тигана или върху тенджерата
5. Оставете врящата вода да задуши храната в съда. Времето за готвене зависи от вида храна, която готвите.

Важно!

- Когато махате капака от бамбуковия съд за готвене на пара, внимавайте да не се изгорите от излизането на горещата пара.
- Използвайте само един съд за готвене на пара с две кошници, не слагайте повече кошници една върху друга.
- Уверете се, че винаги има вода под съда за готвене на пара, тъй като повърхността може да се повреди, ако водата изври напълно.

Hrvatski

Čišćenje

- Oprati i osušiti kuhalo na paru od bambusa prije prvog korištenja.
- Prati ručno.
- Prije odlaganja ga je potrebno osušiti.

Kako koristiti

1. Koristiti košaru za kuhanje na paru od bambusa s širokom tavom ili wok tavom koje će se napuniti vodom. Voda ne smije dosegnuti dno košare. Parno kuhalo se može koristiti i iznad lonca. Odabrati lonac malo manjeg promjera od kuhala na paru. Napuniti pola lonca vodom.
2. Zagrijati vodu u odabranom posuđu bez kuhala na paru. Odabrati srednje-jaku toplinu i čekati dok voda ne zakuha.
3. Smjestiti hranu u košaru, preporučljivo s voštanim papirom ili papirom za pečenje na dnu. Ne smije se potpuno zatvoriti kako bi para mogla ispuniti košaru i potpuno skuhati hranu iznutra.
4. Pažljivo postaviti parno kuhalo bez poklopca na tavu ili preko lonca.
5. Pustiti da kuhanje vode pari hranu u kuhalu na paru. Vrijeme kuhanja ovisi o tome koja hrana se priprema.

Napomena!

- Prilikom micanja poklopca s košare za kuhanje na paru od bambusa, potreban je oprez kako ne bi došlo do opekline prilikom ispuštanja vruće pare.
- Koristiti samo jedno parno kuhalo s dvije košare, ne slagati više košara jednu na drugu.
- Osigurati se da uvijek ima vode ispod parnog kuhala jer se posuđe može oštetiti u slučaju da voda iskuha.

Ελληνικά

Καθαρισμός

- Πλύνετε και στεγνώστε τον ατμομάγειρα από μπαμπού πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Πλύσιμο μόνο στο χέρι.
- Αφήστε τον ατμομάγειρα να στεγνώσει φυσικά (στον αέρα) πριν τον αποθηκεύσετε.

Τρόποι χρήσης

1. Χρησιμοποιήστε τον ατμομάγειρα με ένα πλατύ τηγάνι ή ένα γουόκ που θα γεμίσετε με νερό. Το νερό δεν πρέπει να φτάνει στη βάση του καλαθιού. Επίσης μπροείτε να χρησιμοποιήσετε τον ατμομάγειρα πάνω από μία κατσαρόλα. Επιλέξτε μία κατσαρόλα με διάμετρο ελαφρώς μικρότερη από τον ατμομάγειρα. Γεμίστε τη μισή κατσαρόλα με νερό.
2. Ζεστάνετε το νερό στο σκεύος που έχετε επιλέξει χωρίς τον ατμομάγειρα. Επιλέξτε μέτρια φωτιά, περιμένετε μέχρι το νερό να αρχίσει να σιγοβράζει.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στα καλάθια, κατά προτίμηση με αντικολλητικό χαρτί ή λαδόκολλα στη βάση. Προσέξτε να μην κλείσετε τελείως έτσι ώστε ο ατμός να μπορεί να γεμίσει το καλάθι και να μαγειρέψει το φαγητό μέσα.
4. Προσεκτικά τοποθετήστε τον ατμομάγειρα με το καπάκι πάνω στο τηγάνι ή πάνω από την κατσαρόλα.
5. Αφήστε τον ατμό από το νερό που σιγοβράζει να μαγειρέψει το φαγητό στον ατμομάγειρα. Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το φαγητό που μαγειρεύετε.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- Όταν βγάζετε το καπάκι από τον ατμομάγειρα, να προσέχετε να μην καείτε από τον καυτό ατμό που απελευθερώνεται.
- Χρησιμοποιήστε μόνο έναν ατμομάγειρα με 2 καλάθια, μην στοιβάζετε περισσότερα καλάθια το ένα πάνω στο άλλο.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει πάντα νερό κάτω από τον ατμομάγειρα καθώς μπορεί να καταστραφεί το σκεύος αν στεγνώσει το νερό.

Русский

Уход

- Перед первым использованием бамбуковую пароварку следует вымыть и высушить.
- Мыть только вручную.
- Просушите на воздухе, перед тем как убрать на хранение.

Как использовать

1. Используйте бамбуковую пароварку с широкой сковородой или вок-сковородой, в которую нужно налить воды. Вода не должна достигать дна пароварки. Также пароварку можно использовать с кастрюлей. Кастрюля должна быть по диаметру немного меньше пароварки. Налейте в кастрюлю воды до половины.
2. Нагрейте воду в посуде без пароварки. Выберите средний уровень нагрева, дождитесь закипания.
3. Положите продукты, которые вы планируете готовить, в емкость пароварки, желательнее положить на дно емкости вощеную или пергаментную бумагу. Но не закрывайте дно полностью, чтобы обеспечить доступ пара для приготовления вашего блюда.
4. Осторожно поместите закрытую крышкой пароварку на посуду.
5. Время приготовления зависит от блюда, которое вы готовите.

Внимание!

- Поднимая крышку пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- Используйте одну пароварку с двумя емкостями, не ставьте больше емкостей одну на другую.
- Следите, чтобы под пароваркой всегда была вода, так как ее полное выкипание может привести к повреждению кухонной посуды.

українська

Чищення

- Вимийте і висушіть пароварку з бамбука, перш ніж використовувати її вперше.
- Мийте тільки вручну.
- Дайте пароварці висохнути, перш ніж ховати її в шафу.

Як використовувати

1. Використовуйте пароварку з широкою сковорідкою або сковородою-вок, наповнивши її водою. Вода не повинна діставати дна кошика. Також можна використовувати пароварку з каструлею. Виберіть каструлю діаметром трохи меншим, ніж пароварка. Наповніть каструлю водою наполовину.
2. Нагрійте воду в обраному посуді без пароварки на середньому вогні, зачекайте, поки вода закипить.
3. Помістіть їжу в кошики; бажано застелити дно вощеним папером або пергаментом. Не закривайте дно повністю, щоб пара заповнила кошик і їжа готувалась.
4. Обережно поставте пароварку з кришкою на сковороду або на каструлю.
5. Вода, що кипітиме, готуватиме їжу в пароварці. Час приготування залежить від того, яку їжу ви готуєте.

Примітка!

- Знімайте кришку з пароварки з бамбука обережно, щоб не обпектися паром.
- Використовуйте лише одну пароварку з двома кошиками, не складайте більше кошиків один на один.
- Переконайтеся, що під пароваркою завжди є вода, оскільки вона може пошкодити посуд, якщо вода википить.

Srpski

Čišćenje

- Operi i osuši umetak za kuvanje na pari od bambusa pre prve upotrebe.
- Isključivo peri ručno.
- Ostavi da se osuši na vazduhu pre nego što odložiš na mesto.

Kako se koristi

1. Umetak za kuvanje na pari koristi uz širok tiganj ili vok koji ćeš napuniti vodom. Voda ne sme dopreti do dna korpe. Umetak se može koristiti i preko lonca. Izaberi lonac čiji je prečnik malo manji od prečnika umetka. Do pola napuni vodom.
2. Vodu zagrej u odabranoj posudi bez umetka. Stavi na srednju vatru i sačekaj da proključa.
3. Hranu smesti u korpu, najbolje uz papir za pečenje ili voskirani papir na dnu. Pazi da ne zatvoriš sasvim, kako bi para mogla da prodre u korpu tokom kuvanja hrane.
4. Pažljivo smesti umetak s poklopcem preko tiganja ili lonca.
5. Pusti da se hrana skuva na pari. Vreme kuvanja zavisi od namirnice koja se priprema.

Napomena!

- Pri uklanjanju poklopca sa umetka za kuvanje na pari, pazi da se ne opečeš o vrelu paru koja će se tom prilikom osloboditi.
- Koristi isključivo jedan umetak s dve korpe, ne stavlaj više korpi jednu preko druge.
- Postaraj se da ispod umetka uvek ima vode, pošto posuda za kuvanje može da se ošteti ukoliko voda sasvim ispari.

Slovenščina

Čiščenje

- Soparnik iz bambusa pred prvo uporabo pomij in osuši.
- Pomivaj samo ročno.
- Preden soparnik shraniš, ga pusti, da se posuši na zraku.

Navodila za uporabo

1. Soparnik iz bambusa uporablja skupaj s široko ponvijo ali vekom, ki ju napolniš z vodo. Voda ne sme doseči dna košarice. Soparnik lahko položiš tudi na lonec, ki naj ima nekoliko manjši premer kot soparnik. Lonec naj bo do polovice napolnjen z vodo.
2. Vodo segrevaj v izbrani posodi brez soparnika. Kuhalnik nastavi na srednjo moč in počakaj, da voda rahlo zavre.
3. Hrano zloži v košarice, po možnosti na povoščen papir ali papir za peko. Pri tem poskrbi, da dno ne bo povsem prekrito in bo sopara lahko dosegla hrano v košaricah in jo skuhalo.
4. Soparnik s pokrovom previdno položi na ponev ali lonec.
5. Nato počakaj, da se hrana skuha v sopari, ki se dviga iz vrele vode. Čas kuhanja je odvisen od jedi, ki jo pripravljaš.

Pomni!

- Pri odstranjevanju pokrova s soparnika iz bambusa ravnaj previdno, da se ne opečeš z vročo paro.
- Naenkrat uporablja samo en soparnik z dvema košaricama in nanj ne nalagaj dodatnih košaric.
- Poskrbi, da bo pod soparnikom vedno voda, saj se posoda lahko poškoduje, če voda povsem povre.

Türkçe

Temizleme

- Bambu buharda pişirici ilk kullanımdan önce yıkanmalı ve kurutulmalıdır.
- Sadece elde yıkanır.
- Buhar ünitesini saklamadan önce bekleterek, hava ile kurumasına izin verin.

Kullanımı

1. Bambu buharda pişirici, su ile doldurulmuş geniş bir tava veya wok ile kullanılır. Su, pişirme kabının altına ulaşmamalıdır. Buharda pişiriciyi bir tencerenin üzerinde de kullanabilirsiniz. Buharda pişiriciden biraz daha küçük çaplı bir tencere seçin. Tencerenin yarısını suyla doldurun.
2. Buharda pişirici olmadan, seçmiş olduğunuz pişirme kabındaki suyu ısıtın. Orta-yüksek ısı tercih edin ve su kaynayana kadar bekleyin.
3. Yiyecekleri, tercihen yağlı kağıt veya pişirme kağıdı ile pişirme kabına yerleştirin. Buharın pişirme kabını doldurabilmesi ve içindeki yiyecekleri pişirebilmesi için tamamen kapatmamaya dikkat edin.
4. Buharda pişiriciyi kapağı ile birlikte tavaya veya tencerenin üzerine dikkatlice yerleştirin.
5. Pişirme süresi, pişirdiğiniz yemeğin türüne göre değişiklik gösterir.

Dikkat!

- Bambu buharda pişiriciden kapağı çıkarırken, serbest kalan sıcak buharda kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Bir buharda pişirici en fazla iki adet pişirme kabı ile kullanılmalıdır. Üst üste daha fazla pişirme kabı istiflemeyin.
- Buharda pişiricinin altında daima su olduğundan emin olun. Çünkü su kaynarsa pişirme kabına zarar verebilir.

عربي

التنظيف

- أغسلي و جففي قدر الخيزران البخاري قبل استخدامه للمرة الأولى
- غسل يدوي فقط.
- أتركي القدر ليحجف في الهواء قبل تخزينه.

طريقة الاستخدام

1. ضعي قدر الخيزران البخاري على مقلاة عريضة مملوءة بالماء. يجب ألا يصل الماء إلى قاع السلة. يمكنك أيضًا استخدام قدر الخيزران مع القدور العادية مثل تلك المصنوعة من الستينلس ستيل أو الألومنيوم. اختاري قدر عادي بقطر أصغر قليلًا من قدر الخيزران. املئي نصف القدر العادي بالماء.
2. سخني الماء في القدر العادي دون أن تضعي فوقه قدر الخيزران. سخني الماء بحرارة متوسطة إلى عالية وانتظري حتى يغلي الماء.
3. ضع الطعام في السلال، ويفضل أن تضعي تحت الطعام الأسفل ورق شمع أو ورق الخبز. احرصي على عدم غلق الفتحات تمامًا حتى يتمكن البخار من ملء السلة وطهي الطعام بداخله.
4. ضعي قدر الخيزران بعناية مع الغطاء على المقلاة أو داخل القدر العادي.
5. دعي الماء المغلي يطهي الطعام. يعتمد وقت الطهي على نوع الطعام الذي تطهيه.

ملحظة!

- عند إزالة الغطاء من قدر الخيزران البخاري، احرصي على عدم حرق نفسك من البخار الساخن الذي يخرج.
- استخدمي قدر بخاري واحد فقط مع سلتين، ولا تضعي سلالا أكثر على بعضها البعض.
- تأكدي من وجود ماء دائمًا تحت القدر لأن أدوات الطهي قد تتلف في حالة عدم وجود الماء.