



Kartoffelgartasche

Produktinformation

Potato cooking bag

Product information

Sac de cuisson pour pommes de terre

Fiche produit

Pytlík na vaření brambor

Informace o výrobku

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku: **664 141**

Sicherheitshinweise



Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Wenn Sie den Artikel weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Verwendungszweck

Die Kartoffelgartasche ist zum Garen von Kartoffeln und anderem geeignetem Gemüse, wie z.B. Möhren oder auch Süßkartoffeln, in einem Mikrowellengerät geeignet. Das Gemüse darf nicht zerteilt werden.

Zum Gebrauch im Backofen ist die Kartoffelgartasche nicht geeignet.

WARNUNG vor Verbrennungen

• Die Kartoffelgartasche wird beim Garen sehr heiß. Verwenden Sie Backhandschuhe, wenn Sie die Kartoffelgartasche wenden oder aus dem Mikrowellengerät nehmen oder die Kartoffeln aus der Kartoffelgartasche nehmen.

WARNUNG vor Brand

- Erhitzen Sie die Kartoffelgartasche nicht ohne Inhalt im Mikrowellengerät.
- Wenn Sie ein Mikrowellengerät mit Drehteller verwenden, achten Sie darauf, dass sich der Drehteller frei drehen kann, um einen Brand zu vermeiden.
- Halten Sie die Kartoffelgartasche von offenen Flammen und heißen Gegenständen, wie z.B. Herdplatten, fern.
- Garen Sie keine öligen oder frittierten Lebensmittel in der Kartoffelgartasche.
- Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in der Kartoffelgartasche garen.

VORSICHT - Sachscha-

- Stellen Sie eine mittlere Wattzahl und maximal vier Minuten ein. Stellen Sie nicht die höchste Wattzahl ein.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Gebrauchsanleitung Ihres Mikrowellengerätes.

Gebrauch

1. Waschen Sie 1-4 mittelgroße Kartoffeln und legen Sie sie feucht in die Kartoffelgartasche. Schälen und zerschneiden Sie die Kartoffeln nicht.
 2. Schließen Sie die Tasche und legen Sie sie mit der Öffnung nach unten in das Mikrowellengerät.
 3. Stellen Sie die Leistung und die Garzeit ein und schalten Sie das Mikrowellengerät ein. Lesen Sie hierzu auch den Abschnitt „Garzeit“.
- Wenn Sie ein Mikrowellengerät ohne Drehteller verwenden, unterbrechen Sie die Garzeit und wenden Sie die Kartoffelgartasche vorsichtig. Verwenden Sie dazu Backhandschuhe!
4. Nach Ende der Garzeit nehmen Sie die Kartoffelgartasche aus dem Mikrowellengerät, nehmen Sie die Kartoffeln aus der Kartoffelgartasche und prüfen Sie, ob die Kartoffeln gar sind, indem Sie mit einem spitzen Messer hineinstechen.
- Wenn das Messer leicht in die Kartoffeln gleitet, sind sie gar.
 - Wenn sich das Messer nicht leicht hineinstechen lässt, garen Sie die Kartoffeln noch weiter.

▷ Wenn Sie die Kartoffeln noch weiter garen möchten, lassen Sie sie erst einige Sekunden auskühlen. Garen Sie sie dann ein bis zwei weitere Minuten bei gleicher Leistung und prüfen Sie erneut, ob die Kartoffeln gar sind. Fahren Sie so fort, bis die Kartoffeln den gewünschten Gargrad erreicht haben.

Garzeit

Die Garzeit variiert, je nachdem wie groß die verwendeten Kartoffeln sind, wie viele Kartoffeln Sie gleichzeitig garen und wie hoch Sie die Wattzahl gewählt haben. Je geringer die eingestellte Wattzahl, desto länger die Garzeit. Stellen Sie zunächst ca. 600 Watt und eine Garzeit von maximal 4 Minuten ein.

Anderes Gemüse hat auch eine andere Garzeit. Süßkartoffeln z.B. garen zwar etwas schneller als Kartoffeln, sind in der Regel aber auch etwas größer.

Mit der Zeit werden Sie ein Gefühl dafür entwickeln, wie Sie Ihr Mikrowellengerät einstellen müssen.

Pflege

- ▷ Waschen Sie die Kartoffelgartasche vor dem ersten Gebrauch und bei Bedarf bei 60 °C in der Waschmaschine. Beachten Sie auch die Pflegehinweise auf dem Einnäh-etikett.
- ▷ Stülpen Sie die Kartoffelgartasche nach jedem Gebrauch um, so dass die Feuchtigkeit entweichen kann.
- ▷ Lassen Sie die Kartoffelgartasche nach dem Gebrauch und dem Waschen vollständig trocknen, bevor Sie sie verstauen.

Safety warnings



Keep these instructions for future reference. If you pass this product on to another person, remember to also give them these instructions.

Intended use

The potato cooking bag is suitable for cooking potatoes and other suitable vegetables such as carrots or sweet potatoes in the microwave. The vegetables should not be cut up. The potato cooking bag is not suitable for use in the oven.

WARNING – risk of burns

• The potato cooking bag becomes very hot when food is cooked inside it. Always wear oven gloves when taking the potato cooking bag out of the microwave or when taking the potatoes out of the potato cooking bag.

WARNING – risk of fire

- Do not heat the potato cooking bag in the microwave without anything in it.
- If your microwave has a turning plate, make sure that the plate can turn freely in order to prevent fires.
- Keep the potato cooking bag away from open flames and hot objects such as stovetops.
- Do not cook any oily or fried foods in the potato cooking bag.
- Never leave the microwave unsupervised while you are cooking food in the potato cooking bag.

CAUTION - material damage

- Set the microwave to a medium power level and a maximum cooking time of 4 minutes. Do not set the highest power level.
- Make sure to read all relevant information in the user manual for your microwave.

Use

1. Wash 1-4 medium-sized potatoes and place them in the potato cooking bag while still moist. Do not peel or cut up the potatoes.
 2. Close the bag and place it in the microwave with the opening facing down.
 3. Set the power and the time and press start. Also read the “Cooking time” section for further information.
- If your microwave does not have a turning plate on the base, interrupt the cooking time now and again and carefully turn the potato cooking bag. Wear oven gloves when doing so!
4. Once the cooking time is up, remove the potato cooking bag from the microwave, take the potatoes out of the potato cooking bag and check whether or not they are cooked through by poking them with a sharp knife.
- If the knife easily slides into the potatoes, they are cooked.
 - If the knife is hard to insert, continue cooking the potatoes.
- ▷ If you would like to continue cooking the potatoes, first let them cool for a few seconds. Then cook them for a further one to two minutes at the same power level and check again if they are cooked. Continue this process until the potatoes are cooked to the degree you would like.

Cooking time

The cooking time varies depending on how large the potatoes are, how many potatoes you are cooking at once and the power level you have selected.

The lower the power level, the longer the cooking time.

Start with a power level of approx. 600 watts and a cooking time of max. 4 minutes.

Other vegetables will have a different length of cooking time. For example, sweet potatoes cook somewhat more quickly than potatoes, but are generally also somewhat larger.

After you have used the product a few times, you will learn the best settings for your microwave.

Care

- ▷ Wash the potato cooking bag in the washing machine at 60 °C before using it for the first time and whenever necessary. Also take note of the care instructions on the sewn-in label.
- ▷ Turn the potato cooking bag inside out after use so that any accumulated moisture can evaporate.
- ▷ Let the potato cooking bag dry completely after use and after washing before storing it.



www.tchibo.de/anleitungen | www.tchibo.de/instructions | www.fr.tchibo.ch/notices | www.tchibo.cz/navody

Consignes de sécurité



Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Domaine d'utilisation

Le sac de cuisson pour pommes de terre est destiné à la cuisson au micro-ondes de pommes de terre ou d'autres légumes appropriés, par exemple des carottes ou encore des patates douces. Les légumes ne doivent pas être coupés. Le sac de cuisson pour pommes de terre n'est pas adapté à la cuisson au four.

AVERTISSEMENT: risque de brûlure

• Le sac de cuisson pour pommes de terre devient très chaud à la cuisson. Utilisez des gants de cuisine quand vous retournez le sac de cuisson ou que vous le sortez du micro-ondes, ou quand vous en retirez les pommes de terre.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne réchauffez pas le sac de cuisson pour pommes de terre au micro-ondes sans contenu.
- Si vous utilisez un micro-ondes à plateau tournant, veillez à ce que le plateau puisse tourner librement afin d'éviter les risques d'incendie.
- Tenez le sac de cuisson pour pommes de terre à distance de flammes nues et d'objets brûlants tels que des plaques de cuisson.
- Ne faites pas cuire d'aliments huileux ou frits dans le sac de cuisson pour pommes de terre.
- Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites cuire des aliments dans le sac de cuisson pour pommes de terre.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Réglez le micro-ondes sur une puissance en watts moyenne et quatre minutes maximum. Ne le réglez pas sur la puissance en watts maximum.
- Respectez également les instructions figurant dans le mode d'emploi de votre micro-ondes.

Utilisation

1. Lavez 1 à 4 pommes de terre de taille moyenne et placez-les encore humides dans le sac de cuisson pour pommes de terre. N'épluchez pas les pommes de terre et ne les coupez pas non plus.
 2. Fermez le sac et mettez-le dans le micro-ondes en plaçant l'ouverture vers le bas.
 3. Réglez la puissance et le temps de cuisson, puis démarrez le micro-ondes. Lisez également à ce sujet le paragraphe «Temps de cuisson».
- Si vous utilisez le micro-ondes sans plateau tournant, interrompez le temps de cuisson et retournez le sac de cuisson pour pommes de terre avec précaution. Pour ce faire, utilisez des gants de cuisine!
4. Une fois le temps de cuisson écoulé, sortez le sac de cuisson pour pommes de terre du micro-ondes, retirez les pommes de terre du sac de cuisson et vérifiez-en la cuisson en les piquant avec un couteau pointu.
- Si le couteau s'enfonce facilement, les pommes de terre sont cuites.
 - Si vous sentez une résistance, remettez les pommes de terre à cuire.
- ▷ Si vous souhaitez remettre les pommes de terre à cuire, laissez-les d'abord refroidir quelques secondes. Ensuite, faites-les cuire une à deux minutes supplémentaires à la même puissance et vérifiez si les pommes de terre sont cuites. Continuez ainsi jusqu'à ce que les pommes de terre aient atteint le niveau de cuisson désiré.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson est fonction de la taille des pommes de terre, du nombre de pommes de terre et de la puissance réglée. Plus la puissance est faible, plus le temps de cuisson sera long. Pour commencer, réglez la puissance sur 600 watts environ et un temps de cuisson de 4 minutes maximum. Un autre type de légume nécessitera un temps de cuisson différent. Les patates douces, par exemple, cuisent plus vite que les pommes de terre, mais elles sont aussi généralement plus grosses. Avec l'expérience, vous saurez mieux comment régler votre micro-ondes.

Entretien

- ▷ Avant la première utilisation et chaque fois que nécessaire, lavez le sac de cuisson pour pommes de terre à 60 °C au lave-linge. Tenez compte des consignes d'entretien figurant sur l'étiquette cousue.
- ▷ Retroussiez le sac de cuisson pour pommes de terre après chaque utilisation pour bien laisser l'humidité s'échapper.
- ▷ Après utilisation et après lavage, attendez que le sac de cuisson pour pommes de terre soit complètement sec pour le ranger.

Bezpečnostní pokyny



Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu. Pokud budete výrobek dále předávat, předejte s ním i tento návod.

Účel použití

Pytlík na vaření brambor je vhodný pro přípravu brambor a jiné zeleniny, např. mrkve nebo batátů, v mikrovlnné troubě. Zelenina se nesmí krájet.

Pytlík na vaření brambor není vhodný pro použití v pečicí troubě.

VÝSTRAHA před popálením

• Během vaření je pytlík na vaření brambor velmi horký. Při obracení nebo vyjímání pytlíku na vaření brambor z mikrovlnné trouby nebo brambor z pytlíku používejte chňapky.

VÝSTRAHA před požárem

- Nezahřívejte pytlík na vaření brambor v mikrovlnné troubě prázdný.
- Pokud používáte mikrovlnnou troubu s otočným talířem, dejte pozor, aby se talíř mohl volně otáčet a ohřívány obsah se nepálil.
- Udržujte pytlík na vaření brambor mimo dosah otevřeného ohně a zdrojů tepla jako např. plotýnky sporáku apod.
- Nepřipravujte v pytlíku na vaření brambor pokrmy s obsahem oleje nebo fritované pokrmy.
- Při vaření v pytlíku na vaření brambor nenechávejte mikrovlnnou troubu bez dozoru.

POZOR na věcné škody

- Nastavujte vždy střední stupeň výkonu a začínejte maximálně se čtyřmi minutami. Nenastavujte nejvyšší stupeň výkonu.
- Dodržujte pokyny uvedené v návodu k mikrovlnné troubě.

Použití

1. Omyjte 1-4 středně velké brambory a vlhké je vložte do pytlíku na vaření brambor. Brambory neloupejte a nekrájejte.
 2. Pytlík uzavřete a vložte jej otvorem dolů do mikrovlnné trouby.
 3. Nastavte výkon a dobu vaření a zapněte mikrovlnnou troubu. Přečtěte si také odstavec „Doba vaření“.
- Pokud používáte mikrovlnnou troubu bez otočného talíře, dělejte při vaření přestávky a opatrně otáčejte pytlík na vaření brambor. Používejte přitom chňapky!
4. Po uplynutí nastaveného času vyjměte pytlík na vaření brambor z mikrovlnné trouby, vyjměte z něj brambory a píchnutím špičkou nože zkontrolujte, zda jsou uvařené.
- Když nůž lehce zajede do brambor, jsou uvařené.
 - Nezajede-li nůž do brambor zlehka, je potřeba je ještě vařit.

▷ Chcete-li brambory ještě dále vařit, nechte je nejprve pár sekund vychladnout. Vařte je další jednu až dvě minuty při stejném výkonu a znovu zkontrolujte, jestli už jsou měkké. Pokračujte tak dlouho, dokud brambory nejsou měkké podle Vašich představ.

Doba vaření

Doba vaření se liší podle toho, kolik brambor najednou vaříte, jak jsou brambory velké a jak vysoký stupeň výkonu jste nastavili.

Čím nižší je nastavený stupeň výkonu, tím delší bude doba vaření.

Na začátku nastavte přibližně 600 wattů a dobu vaření maximálně 4 minuty.

Různá zelenina vyžaduje různé doby vaření. Batáty se například vaří o něco rychleji než brambory, jsou ale zpravidla větší.

Postupem času získáte odhad, jak je potřeba mikrovlnnou troubu nastavit.

Ošetřování

- ▷ Před prvním použitím pytlíku na vaření brambor jej vyperete, v případě potřeby můžete i v pračce na 60 °C. Dodržujte pokyny pro péči uvedené na všitém štítku.
- ▷ Po každém použití pytlík na vaření brambor ohrňte tak, aby mohla unikat vlhkost.
- ▷ Po použití a po vyprání nechte pytlík na vaření brambor na vzduchu zcela vyschnout. Teprve pak jej můžete uložit.

Tchibo

Torebka do gotowania ziemniaków

pl Informacje o produkcie

Numer artykułu | **Číslo výrobku** | **Cikkszám** | **Ürün numarası**: **664 141**

Wskazówki bezpieczeństwa

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Przeznaczenie

Torebka do gotowania ziemniaków przeznaczona jest do gotowania ziemniaków oraz innych nadających się do tego warzyw, takich jak marchew czy bataty, w kuchence mikrofalowej. Warzywa nie mogą być rozdrabniane na mniejsze części.

Torebka do gotowania ziemniaków nie nadaje się do użytku w piekarniku.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

• Torebka do gotowania ziemniaków nagrzewa się podczas gotowania do wysokich temperatur. Podczas obracania torebki, wyjmowania jej z kuchenki mikrofalowej lub wyjmowania ziemniaków z torebki należy używać rękawic kuchennych.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

• Nie wolno nagrzewać torebki do gotowania ziemniaków bez zawartości w kuchence mikrofalowej.

• Jeżeli używana jest kuchenka mikrofalowa z talerzem obroto- wym, należy zwrócić uwagę na to, aby talerz obrotowy mógł się swobodnie obracać, co pozwoli uniknąć pożaru.

• Torebkę do gotowania ziemniaków należy trzymać z dala od otwartego ognia i gorących przedmiotów, np. płyt grzejnych.

• W torebce do gotowania ziemniaków nie wolno gotować oleistej ani smażonej w tłuszczu żywności.

• Kuchenka mikrofalowa nie może pozostawać bez nadzoru w czasie, gdy w torebce do gotowania ziemniaków gotowana jest żywność.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

• W kuchence mikrofalowej należy zawsze ustawiać średnią moc oraz czas wynoszący maksymalnie cztery minuty. Nie ustawiać maksymalnej mocy kuchenki.

• Należy przestrzegać również wskazówek zawartych w instrukcji obsługi kuchenki mikrofalowej.

Użytkowanie

- Umyć 1-4 średnie ziemniaki i włożyć w stanie wilgotnym do torebki do gotowania ziemniaków. Nie oierać ani nie kroić ziemniaków.
- Zamknąć torebkę i umieścić otworem do dołu w kuchence mikrofalowej.
- Ustawić moc kuchenki mikrofalowej oraz czas gotowania, a następnie włączyć kuchenkę. Zapoznać się również z informacjami podanymi w rozdziale „Czas gotowania”.

i Jeżeli używana jest kuchenka mikrofalowa bez talerza obrotowego, należy mniej więcej w połowie czasu prze- rwać gotowanie i ostrożnie obrócić torebkę w kuchence mikrofalowej. Używać przy tym rękawic kuchennych!

- Po upływie czasu gotowania wyjąć torebkę z kuchenki mikrofalowej, wyjąć ziemniaki z torebki i sprawdzić, czy są właściwie ugotowane, nakłuwając je ostro zakończonym nożem lub innym przedmiotem.

• Jeśli nóż gładko wchodzi w ziemniaki, oznacza to, że są prawidłowo ugotowane.

• Jeżeli natomiast nie da się łatwo wbić noża, należy gotować ziemniaki jeszcze przez jakiś czas.

▷ Jeśli ziemniaki mają być dalej gotowane, należy najpierw zaczekać kilka sekund, aż nieco ostygną. Kontynuować go- towanie ziemniaków przez kolejne 1-2 minuty na tej samej mocy, a następnie ponownie sprawdzić, czy zostały one prawidłowo ugotowane. Powtarzać tę procedurę, aż ziem- niaki osiągną żądany stopień ugotowania.

Czas gotowania

Czas gotowania jest zmienny i zależy głównie od tego, jak duże są gotowane ziemniaki, ile ziemniaków jest jednocześnie gotowanych oraz jaka moc kuchenki mikrofalowej została ustawiona.

Im mniejsza moc kuchenki, tym dłuższy czas gotowania.

Na początek ustawić moc kuchenki na poziomie ok. 600 W oraz czas gotowania wynoszący maksymalnie 4 minuty.

Inne warzywa mają inny czas gotowania. Przykładowo, bataty (słodkie ziemniaki) gotują się wprawdzie nieco szybciej niż ziemniaki, ale z reguły są też nieco większe.

Z czasem użytkownik zdobędzie wyczucie, jak należy ustawić kuchenkę mikrofalową.

Czyszczenie

▷ Przed pierwszym użyciem należy wyprać torebkę do goto- wania ziemniaków w pralce automatycznej, w temperatu- rze 60°C. Należy przy tym przestrzegać wskazówek pielęgnacyjnych podanych na wszytej etykietce.

▷ Po każdym użyciu należy wyrzucić torebkę do gotowania ziemniaków na drugą stronę, tak aby wilgoć odparowała.

▷ Po użyciu oraz po wypraniu należy pozostawić torebkę do gotowania ziemniaków do całkowitego wyschnięcia, zanim zostanie schowana.

Vrecko na varenie zemiakov v mikrovlnnej rúre

sk Informácia o výrobku

Bezpečnostné upozornenia

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie. Ak výrobok postúpite inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Účel použitia

Vrecko na varenie zemiakov je určené na varenie zemiakov a inej vhodnej zeleniny, ako napr. mrkvy alebo sladkých zemiakov, v mikrovlnnej rúre. Zelenina sa nesmie pokrájať.

Vrecko na varenie zemiakov nie je vhodné na používanie v rúre na pečenie.

VAROVANIE pred popáleninami

• Vrecko na varenie zemiakov je pri varení horúce. Pri vyberaní vrecka na varenie zemiakov z mikrovlnnej rúry alebo pri vyberaní zemiakov z vrecka používajte kuchynské rukavice.

VAROVANIE pred požiarom

• Vrecko na varenie zemiakov nezohrievajte v mikrovlnnej rúre bez obsahu.

• Ak používate v mikrovlnnej rúre rotujúci tanier, na zabráne- nie požiaru dajte na to, aby sa voľne točil.

• Vrecko na varenie zemiakov udržiavajte mimo otvoreného ohňa a horúcich predmetov, ako napr. platní sporáka.

• Vrecko na varenie zemiakov nepoužívajte na prípravu olejnatých alebo fritovaných potravín.

• Nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru, keď v nej pripravujete potraviny vo vrecku na zemiaky.

POZOR – Vecné škody

• Najskôr vždy nastavte stredný počet wattov a maximálne štyri minúty. Nenastavujte najvyšší počet wattov.

• Dbajte tiež na upozornenia v návode na používanie k vašej mikrovlnnej rúre.

Používanie

- Umyte 1 – 4 stredne veľké zemiaky a vlhké ich vložte do vrecka na varenie zemiakov. Zemiaky nešúpte a nekrájajte.
- Vrecko zatvorte a vložte ho s otvorom smerom nadol do mikrovlnnej rúry.
- Nastavte výkon a dobu varenia a zapnite mikrovlnnú rúru. Prečítajte si tiež odsek „Doba varenia”.

i Ak používate mikrovlnnú rúru bez rotujúceho taniera, prerušte dobu varenia a vrecko na varenie zemiakov opatrne otočte. Používajte na to kuchynské rukavice!

- Po uplynutí doby varenia vyberte vrecko na varenie zemiakov z mikrovlnnej rúry, vyberte z neho zemiaky a skontrolujte zapichnutím ostrého noža, či sú uvarené.

• Ak je možné do zemiakov nôž ľahko zapichnúť, sú uvarené. • Ak sa nôž do zemiakov nedá zapichnúť, pokračujte vo varení.

- Ak chcete pokračovať vo varení zemiakov, najskôr ich nechajte pár sekúnd vychladnúť. Potom ich varte jednu až dve minúty pri rovnakom výkone a znovu skontrolujte, či sú uvarené. Pokračujte týmto spôsobom, pokiaľ zemiaky nie sú uvarené podľa želania.

Doba varenia

Doba varenia sa líši v závislosti od veľkosti a počtu súčasne použitých zemiakov a od nastavenia výšky wattov.

Čím je nižší počet nastavených wattov, tým je čas varenia dlhší.

Nastavte najskôr cca 600 W a dobu varenia maximálne 4 minúty.

Iná zelenina má tiež inú dobu varenia. Sladké zemiaky sa spravidla uvaria rýchlejšie ako bežné zemiaky, ale sú aj trochu väčšie.

Časom získate cit, ako musíte vašu mikrovlnnú rúru nastaviť.

Ošetrovanie

▷ Pred prvým použitím operte vrecko na varenie zemiakov v práčke pri 60 °C. Rešpektujte aj pokyny na ošetrovanie na našitej etikeťe.

▷ Vrecko na varenie zemiakov po každom použití obráťte, aby z neho mohla uniknúť vlhkosť.

▷ Nechajte vrecko na varenie zemiakov po použití a praní úplne vysušiť, skôr než ho uschováte.

Burgonyafőző tasak

hu Termékismertető

 www.tchibo.pl/instrukcje | www.tchibo.sk/navody | www.tchibo.hu/utmutatok | www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Biztonsági előírások

Őrizze meg az útmutatót, hogy szűkség esetén később ismét át tudja olvasni. Ha megváltik a terméktől, ezt az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Rendeltetés

A burgonyafőző tasak burgonya és egyéb arra alkalmas zöld- ség, pl. répa vagy akár édesburgonya mikrohullámú sütőben való elkészítésére alkalmas.

A zöldségeket nem szabad feldarabolni.

A burgonyafőző tasak sütőben nem használható.

VIGYÁZAT – égési sérülések

• A burgonyafőző tasak a főzés során nagyon felforrósodik. A burgonyafőző tasak mikrohullámú sütőből vagy a burgonya a főzőtasakból való kivételéhez viseljen edényfogó kesztyűt.

VIGYÁZAT – tűzveszély

• A burgonyafőző tasakot sose melegítse üresen a mikro- hullámú sütőben.

• Ha forgótányéros mikrohullámú sütőt használ, ügyeljen arra, hogy a forgótányér simán forogjon, így elkerülhető a tűz- veszély.

• A burgonyafőző tasakot tartsa távol nyílt lángtól és forró tárgytól, mint pl. főzőlap.

• Ne főzzön olajos vagy zsiradékban sütött élelmiszereket a burgonyafőző tasakban.

• Sose hagyja mikrohullámú sütőjét felügyelet nélkül, ha élelmiszert főz a burgonyafőző tasakban.

FIGYELEM – anyagi károk

• Mindig közepes wattértéken és maximum 4 percre állítsa be a készüléket. Soha ne a legmagasabb wattértéket válassza.

• Vegye figyelembe a mikrohullámú készülék kezelési útmuta- tójában leírtakat is.

Használat

- Mosson meg 1-4 db közepes méretű burgonyát, és helyezze nedvesen a burgonyafőző tasakba. A burgonyákat ne hámozza meg és ne vágja fel.
- Zárja le a tasakot, és nyílásával lefelé helyezze a mikro- hullámú sütőbe.
- Állítsa be a teljesítményt és a főzési időt, és kapcsolja be a mikrohullámú sütőt. Ehhez olvassa el a „Főzési idő” feje- zetet.

i Ha forgótányér nélküli mikrohullámú sütője van, szakít- sa meg a főzési időt és óvatosan fordítsa meg a burgo- nyafőző tasakot. Ehhez használon edényfogó kesztyűt!

- A főzési idő végén vegye ki a burgonyafőző tasakot a mikrohullámú sütőből, vegye ki a burgonyákat a burgo- nyafőző tasakból és egy hegyes kés beleszúrásával ellenőrizze, hogy a burgonyák megfőttek-e.

• Ha a kés könnyedén sziklik a burgonyába, akkor megfőttek.

• Ha a kés nehezen szúrható bele, főzze még tovább a burgonyákat.

▷ Ha a burgonyákat még tovább szeretné főzni, hagyja előbb pár másodpercig lehűlni. Egy-két percig főzze tovább azonos teljesítménnyen, majd ismét ellenőrizze, hogy a burgonyák megfőttek-e. Hasonlóan járjon el, míg a burgonyák elérték a kívánt állagot.

Főzési idő

A főzési idő a burgonyák nagyságától, az egyidejűleg főzött burgonyák számától és a kiválasztott wattértéktől függ.

Minél alacsonyabb a beállított wattérték, annival hosszabb a főzési idő.

Először kb. 600 wattot és max. 4 perc főzési időt állítson be.

Minden zöldségnek más a főzési ideje. Az édesburgonyák pl. valamivel gyorsabban megfőnek, mint a burgonyák, de rend- szerint valamennyivel nagyobbak is.

Idővel kitapasztalja, hogy milyen értékét állítson be mikro- hullámú készülékén.

Tisztítás

▷ Az első használat előtt mossa ki a burgonyafőző tasakot mosógépben 60 °C-on. Vegye figyelembe a bevarrt címkén található kezelési javaslatokat.

▷ Minden használat után fordítsa ki a burgonyafőző tasakot, hogy a nedvesség elpárologhasson.

▷ Használat és mosás után hagyja a burgonyafőző tasakot a levegőn teljesen megszáradni, mielőtt elpakolná.

Patates pişirme torbası

tr Ürün bilgisi

Güvenlik uyarıları

Gerektiğinde tekrar okumak üzere bu kılavuzu saklayın. Bu ürünü başkasına verecek olursanız, bu kılavuzu da beraberinde verin.

Kullanım amacı

Patates pişirme torbası patates ve örn. havuç veya tatlı patates- ler gibi uygun sebzelerin mikrodalgada pişirilmesi için kullanılır. Sebzeler parçalanmamalıdır.

Patates pişirme torbası fırında kullanım için uygun değildir.

Yanmaya karşı UYARI

• Patates pişirme torbası pişirme esnasında aşırı ısınır. Patates pişirme torbasını çevirirken veya mikrodalgadan çıkarırken veya patatesleri patates pişirme torbasından çıkarırken fırın eldivenleri kullanın.

Yangın UYARISI

• Patates pişirme torbasını boş bir şekilde mikrodalgada ısıtma- yın.

• Döner tabaklı bir mikrodalga kullanıyorsanız, bir yangını önle- mek için döner tabağın serbestçe dönebilmesine dikkat edin.

• Patates pişirme torbasını açık alevlerden veya ocak üstü gibi sıcak nesnelerden uzak tutun.

• Yağlı veya yağda kızartılmış gıda maddelerini patates torba- sında pişirmeyin.

• Patates pişirme torbasında gıda maddesi pişiriyorsanız mikro- dalgayı gözetimsiz şekilde bırakmayın.

DİKKAT – Maddi hasar tehlikesi var

• Orta değerli bir Watt sayısı ve maksimum dört dakika ayarlayın. En yüksek Watt sayısını ayarlamayın.

• Mikrodalga cihazınızın kullanım kılavuzundaki bilgilerini dikkate alın.

Kullanım

- Orta büyüklükteki 1-4 patatesi yakıyın ve nemli şekilde patates pişirme torbasına yerleştirin. Patatesler soyulma- malı ve küçük parçalara bölünmemelidir.
- Torbanın ağzı kapatılmalı ve açıklığı aşağıda olacak şekilde mikrodalga cihazının içerisine yerleştirilmemelidir.
- Gücü ve pişirme süresini ayarlayıp mikrodalga cihazını çalıştırın. Bunun için „Pişirme süresi” bölümünü okuyun.

i Döner tabağı bulunmayan bir mikrodalga cihazı kullanıyorsanız, pişirme süresini durdurun ve patates pişirme torbasını dikkatlice çevirin. Bunun için fırın eldiveni kullanın!

- Pişirme süresinden sonra patates pişirme torbasını mikro- dalgadan çıkarın, patatesleri patates pişirme torbasından çıkarın ve sivri bir bıçağı içerisine batırarak patateslerin pişip pişmediğini kontrol edin.

• Bıçak kolayca patatesin içerisine batıyorsa, patatesler pişmiştir.

• Bıçak kolayca patatese batırılamıyorsa, patatesleri pişirmeye devam edin.

▷ Patatesleri devamında pişirmek istiyorsanız, öncelikle birkaç saniye soğumaya bırakın. Ardından aynı güçte bir iki dakika daha pişirin ve tekrar patateslerin pişip pişmediğini kontrol edin. Patatesler istenen pişme seviyesine ulaşana kadar bu şekilde devam edin.

Pişirme süresi

Pişirme süresi patateslerin büyüklüğüne, aynı anda kaç patate- sin pişirildiğine ve Watt sayısının ne kadar yüksek seçildiğine bağlıdır.

Watt sayısı ne kadar düşükse pişirme süresi o kadar uzundur.

Öncelikle yakl. 600 Watt ve maksimum 4 dakikalık bir pişirme süresi ayarlayın.

Farklı sebzelerin farklı pişirme süresi vardır. Tatlı patatesler örn. patateslerden daha hızlı pişer, ancak normalde patateslerden daha büyüktür.

Zamanla mikrodalga cihazınızı nasıl ayarlamanız gerektiğini bilirsiniz.

Bakım

▷ Patates pişirme torbasını ilk kullanımdan önce ve ihtiyaç halinde 60 °C'de çamaşır makinesinde yıkayın.

Dikişle tutturulmuş bakım bilgisi etiketini de dikkate alın.

▷ Her kullanımdan sonra patates pişirme torbası içerisinden nem çıkması için ters çevrilmelidir.

▷ Patates pişirme torbası, saklanmadan önce, her kullanı- mdan ve yıkamadan sonra tamamen kurutulmalıdır.