

de

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Fettreduzierkanne besteht aus hochwertigem Borosilikatglas, das Sieb aus Edelstahl. Füllen Sie Saucen, Suppen oder Fonds in die Kanne, lassen Sie sie etwas stehen und gießen Sie sie dann langsam ab – das aufschwimmende Fett bleibt in der Kanne!

Damit Sie lange Freude an der Kanne haben, beachten Sie folgende Hinweise:

- Kanne und Sieb werden während des Gebrauchs heiß. Es besteht Verbrünnungsgefahr! Fassen Sie sie daher nur am Griff und vorsichtshalber mit Topflappen an.
- Halten Sie das Sieb beim Gießen fest, damit es nicht herunterfällt. Verwenden Sie dazu einen Topflappen o.Ä.
- Die Kanne ist in der Spülmaschine oder mit warmem Wasser und etwas Spülmittel leicht zu reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Trocknen Sie Kanne und Sieb sofort ab, um Kalkflecken zu vermeiden.
- Spitze oder kratzende Gegenstände können das Glas beschädigen. Rühren Sie daher nicht mit harten Gegenständen in der Kanne.
- Das Glas ist kälte- und hitzebeständig. Vermeiden Sie jedoch ein schockartiges Abkühlen oder zu schnelles Erwärmen der Kanne. Stellen Sie die heiße Kanne nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Legen Sie ggf. ein Holzbrett o.Ä. unter.
- Wenn das Glas Sprünge oder ähnliche Schäden aufweist, verwenden Sie die Kanne auf keinen Fall weiter. Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!
- Sie können Saucen, Suppen etc. direkt in der Kanne in der Mikrowelle erwärmen. Beachten Sie jedoch dabei:
Das Sieb ist nicht für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet. Das aufschwimmende Fett deckt die erwärmte Flüssigkeit ab. Dadurch kann die Flüssigkeit die Siedetemperatur erreichen, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Durch die Erschütterung beim Bewegen der Fettreduzierkanne oder durch zu starkes Erhitzen kann die Flüssigkeit dann explosionsartig überkochen. Es besteht Verbrünnungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!
- Lassen Sie die Fettreduzierkanne beim Erwärmen nicht unbeaufsichtigt.
- **Nicht geeignet für den Gebrauch auf dem Herd!**

Erwärmen in der Mikrowelle: Stellen Sie die Kanne ohne Sieb in die Mikrowelle. Stellen Sie eine niedrige Leistung und eine kurze Zeit ein. Warten Sie nach dem Erwärmen einen Moment, tippen Sie die Fettreduzierkanne vorsichtig an und rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie sie aus dem Garraum nehmen. So vermeiden Sie ein explosionsartiges Überkochen. Prüfen Sie, ob die Flüssigkeit bereits ausreichend erwärmt ist. Wenn nicht, wiederholen Sie den Vorgang. Lassen Sie die erwärmte Flüssigkeit in der Kanne etwas stehen, damit sich das Fett oben absetzen kann.

Ihr Tchibo Team

en

Dear Customer

Your new fat separator jug is made of high-quality borosilicate glass; the strainer is made of stainless steel. Fill the jug with sauce, soup or stock, allow the ingredients to settle and then slowly pour out the liquid – the floating fat remains in the jug!

To ensure you are able to enjoy using your fat separator jug for a long time to come, please observe the following instructions:

- The jug and strainer become hot during use. There is a risk of burns! Therefore, only touch them by their handle and use oven gloves as a precaution.
- Keep a firm hold of the strainer while pouring to ensure it does not fall down. Use oven gloves or similar protection when doing so.
- The jug can be cleaned easily either in the dishwasher or using warm water and a little washing-up liquid. Never use abrasive products, steel wool or anything that may scratch the jug. Dry the jug and strainer immediately after cleaning to avoid limescale stains.
- Pointed or sharp objects can damage the glass. Therefore, do not stir contents in the jug using a hard object.
- The glass is both heat-resistant and cold-resistant. Nevertheless, avoid sudden changes in temperature caused by cooling the jug abruptly or heating it too quickly. Never place the hot jug on a cold or wet surface. If necessary, place a wooden board or similar protection underneath.
- If the glass is cracked or shows any similar signs of damage, you must discontinue use of the jug. There is a risk of injury caused by glass breakage!
- You can warm up sauce or soup, etc. directly in the jug by placing it in the microwave. However, please observe the following:
The strainer is not suitable for use in the microwave. The floating fat covers the heated liquid. This means the liquid underneath can reach boiling temperature without showing any visible signs of boiling. The vibration resulting from moving the jug or overheating the jug can then cause the liquid to boil over explosively. There is a risk of scalding due to hot liquid!
- Do not leave the fat separator jug unattended while heating up its contents.
- **Not suitable for use on a stove!**

Heating the contents in a microwave: Place the jug in the microwave, without the strainer. Switch the microwave to a low power level and short time setting. After heating up the contents, wait for a moment and then carefully tap the fat separator jug and stir the liquid before you remove the jug from the microwave. This prevents the liquid from boiling over explosively. Check whether the liquid is hot enough. If not, repeat the procedure. Allow the heated liquid to rest for a moment in the jug so that the fat can settle on the surface.

Your Tchibo Team

fr

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau décanteur à graisse est en verre borosilicate de haute qualité, le tamis en inox. Remplissez-le de sauces, de soupes ou de fonds de sauce, laissez reposer quelques minutes, puis versez lentement: la graisse en suspension reste dans le pichet!

Les consignes suivantes vous permettront de profiter longtemps de cet article:

- Le pichet et le tamis sont très chauds pendant l'utilisation. Risque de brûlures! Saisissez-les donc uniquement par leur poignée et en utilisant des maniques.
- Lorsque vous versez, tenez fermement le tamis pour qu'il ne tombe pas. Pour le tenir, utilisez une manique ou autre.
- Le pichet est lavable au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, ni de laine d'acier. Essayez immédiatement le pichet et le tamis afin d'éviter les taches de calcaire
- Les objets pointus ou tranchants peuvent endommager le verre. Ne remuez pas le contenu du pichet avec des objets durs.
- Le verre résiste au froid et à la chaleur. Évitez cependant les chocs thermiques par refroidissement ou réchauffement trop rapide du pichet. Ne posez jamais le pichet chaud sur une surface froide ou mouillée. Le cas échéant, placez-le sur une planche en bois ou un support du même type.
- Si le verre présente des fissures ou des dommages similaires, cessez impérativement d'utiliser le pichet. Risque de blessures dus à l'éclatement du verre!
- Vous pouvez réchauffer les sauces, les soupes, etc. directement dans le pichet placé au micro-ondes. Le tamis n'est pas adapté pour une utilisation au micro-ondes. La graisse en suspension recouvre le liquide chauffé, ce qui permet au liquide d'atteindre le point d'ébullition sans que celui-ci ne soit visible de l'extérieur. La vibration provoquée en déplaçant le décanteur ou un réchauffement excessif peut faire déborder le liquide en entraînant des projections. Il y a risque de brûlure par liquide chaud!
- Ne laissez jamais le décanteur à graisse sans surveillance pendant que le liquide chauffe.
- **L'article n'est pas adapté pour une utilisation sur une plaque de cuisson!**

Réchauffage au micro-ondes: Placez le pichet sans tamis dans le micro-ondes. Réglez le micro-ondes sur un faible niveau de puissance et sur un temps court. Attendez quelques instants après réchauffage du liquide, tapotez légèrement le pichet et remuez le liquide avant de le sortir du micro-ondes. Vous évitez ainsi qu'il ne déborde en entraînant des projections. Vérifiez si le liquide est assez chaud. Dans le cas contraire, recommencez la procédure. Laissez le liquide chaud reposer pendant quelques instants dans le pichet pour permettre à la graisse de se déposer sur le dessus.

L'équipe Tchibo

cs

Vážení zákazníci,

Vaše nová konvice na oddělení tuku je vyrobena z kvalitního borokřemičitého skla, sítko z ušlechtilé oceli. Omáčku, polévku nebo fond nalijte do konvice, nechte chvíli odstát a pak pomalu vylévejte – tuk který vyplaval na povrch zůstane v konvici!

Abyste byli s konvicí dlouho spokojeni, dbejte následujících pokynů:

- Konvice a sítko jsou během používání horké. Hrozí nebezpečí popálení! Proto je vždy chytějte jen za rukojeť a raději používejte také kuchyňské chňapky.
- Při přelévání sítko pevně držte, aby nespadlo. Použijte k tomu kuchyňskou chňapku nebo podobný předmět.
- Konvici můžete snadno umývat v myčce na nádobí nebo v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky způsobující poškrábání ani ocelovou vlnu. Konvici a sítko okamžitě osušte, aby nedošlo k tvorbě vápenatých skvrn.
- Špičaté předměty nebo předměty způsobující poškrábání mohou sklo poškodit. Proto tekutiny v konvici nemíchejte tvrdými předměty.
- Sklo je mrazuvzdorné a žáruvzdorné. Zabraňte však příliš rychlému zchlazení nebo příliš rychlému ohřevu konvice. Horkou konvici nikdy nestavte na studený nebo mokvý podklad. Pokud bude třeba, položte pod konvici dřevěné prkénko nebo podobný předmět.
- Pokud by sklo konvice bylo prasklé nebo vykazovalo jiná poškození, konvici v žádném případě už nepoužívejte. Hrozí nebezpečí rozbití a tím i poranění!
- Omáčky, polévky atd. můžete přímo v konvici ohřívat v mikrovlnné troubě. Přitom však myslte na to, že:
Sítko není vhodné k používání v mikrovlnné troubě. Tuk, který vyplaval na hladinu, zakrývá zahřátou tekutinu. Tak je možné, že tekutina dosáhne bodu varu, aniž by navenek viditelně vařila. Ořezky způsobenými pohybem konvice nebo zahřátím na příliš vysokou teplotu tak může dojít k explozivnímu překypění tekutiny. Hrozí nebezpečí opaření horkou tekutinou!
- Nenechávejte konvici na oddělení tuku během ohřívání nikdy bez dozoru.
- **Konvice není vhodná k používání na sporáku!**

Ohřívání v mikrovlnné troubě: Konvici postavte bez sítko do mikrovlnné trouby. Nastavte na mikrovlnné troubě nízký výkon a krátký časový interval. Po ohřátí tekutiny chvíli počkejte, potom opatrně klepněte na konvici na oddělení tuku a než tekutinu vjměte z mikrovlnné trouby, tak ji zamíchejte. Tak zabráníte výbušnému překypění tekutiny. Zkontrolujte, jestli už je tekutina dostatečně ohřátá. Pokud tomu tak není, postup ohřívání zopakujte. Ohřátou tekutinu nechte v konvici na oddělení tuku chvíli stát, aby mohl tuk vyplavat nahoru.

Váš tým Tchibo

pl

Drodzy Klienci!

Państwa nowy dzbanek do oddzielania tłuszczu wykonano z wysokiej jakości szkła borokrzemowego, a sitko ze stali nierdzewnej. Wystarczy wlać do dzbanka sos, zupę lub wywar z mięsa, pozostawić na pewien czas w spoczynku, a następnie powoli wylać. Tłuszcz, który wypłynął na powierzchnię, pozostanie w dzbanku!

Aby przez długi czas móc cieszyć się nowym dzbankiem, należy przestrzegać następujących zaleceń:

- W trakcie używania dzbanek oraz sitko nagrzewają się do wysokich temperatur! Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia! Należy dotykać ich tylko za uchwyt i najlepiej z użyciem łapki do garnków.
- Podczas wylewania cieczy należy przytrzymać sitko, tak aby nie wypadło. Użyć przy tym łapki do garnków lub podobnego przyboru.
- Dzbanek można łatwo umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń. Nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy stosować szorujących lub rysujących powierzchni środków czyszczących ani druciaków.
- Osuszyć dzbanek oraz sitko, aby zapobiec tworzeniu się plam wapiennych.
- Ostro zakończony lub rysujący powierzchnię przedmioty mogą uszkodzić szklaną powierzchnię dzbanka. Nie mieszać płynów w dzbanku przy użyciu twardych przedmiotów.
- Szkło jest odporne na działanie niskich i wysokich temperatur. Należy jednak unikać gwałtownego schładzania lub zbyt szybkiego podgrzewania dzbanka. Nigdy nie należy stawiać gorącego dzbanka na zimnym lub mokrym podłożu. W razie potrzeby podłożyć pod dzbanek drewnianą deseczkę itp.
- W żadnym wypadku nie wolno używać dzbanka, jeżeli szkło dzbanka jest pęknięte lub w inny sposób uszkodzone. Istnieje niebezpieczeństwo rozbięcia i ewentualnych skażeń!
- Sosy, zupy itp. można podgrzewać w kuchence mikrofalowej bezpośrednio w dzbanku. Należy jednak pamiętać, że sitko nie nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej. Wypływający na wierzch tłuszcz przykrywa podgrzaną ciecz i sprawia, że może ona osiągnąć temperaturę wrzenia, nie dając zewnętrznych oznak gotowania. Wstrząs spowodowany poruszeniem dzbanka lub zbyt mocne podgrzanie może spowodować, że ciecz wykipi w sposób wybuchowy. Istnieje wówczas niebezpieczeństwo oparzenia się gorącą cieczą!
- Dzbanek, w którym podgrzewana jest ciecz nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- **Nie nadaje się do użytku na kuchenke!**

Podgrzewanie w kuchenke mikrofalowej: Wstawić dzbanek bez sitka do kuchenki mikrofalowej. Ustawić małą moc kuchenki i krótki czas podgrzewania. Po podgrzaniu należy chwilę odczekać, następnie ostrożnie dotknąć dzbanek i pomieszać ciecz w naczyniu, a dopiero potem wyjąć naczynie z kuchenki mikrofalowej. W ten sposób można zapobiec, że ciecz wykipi w sposób wybuchowy. Sprawdzić, czy ciecz jest już wystarczająco podgrzana. Jeśli nie, powtórzyć cały cykl. Pozostawić podgrzaną ciecz przez jakiś czas w dzbanku, tak aby tłuszcz mógł się osadzić.

Zespół Tchibo

sk

Vážení zákazníci!

Vaša nová kanvica na oddelenie tuku je vyrobená z kvalitného borokremičitého skla, sitko je z ušľachtilej ocele. Naplňte do kanvice omáčky, polievky alebo vývary, nechajte ich odstáť a následne ich pomaly vylejte - tuk zhromaždený na hladine pokrmu zostane v kanvici!

Aby ste sa mohli dlho tešiť z vašej kanvice, rešpektujte nasledujúce upozornenia:

- Kanvica a sitko sú počas používania horúce. Hrozí nebezpečenstvo popálenia! Chyťajte ich preto len za rukoväť a pre istotu chňapkami.
- Pri nalievaní držte sitko pevne, aby nespadlo. Použite na to chňapku a pod.
- Kanvicu ľahko vyčistíte v umývačke riadu alebo teplou vodou s trochu čistiacim prostriedkom. Na čistenie nepoužívajte abrazívne ani škriabajúce čistiace prostriedky alebo oceľovú drôtenku. Kanvicu a sitko ihneď vysušte, aby ste zabránili vzniku škvrn od vodného kameňa.
- Špicaté alebo abrazívne predmety môžu poškodiť sklo. V kanvici preto nemiešajte tvrdými predmetmi.
- Sklo je odolné proti chladu a teplu. Zabráňte ale prudkému ochladeniu alebo príliš rýchlemu zohriatiu kanvice. Nikdy nekladte horúcu kanvicu na studený alebo mokrý podklad. Príp. pod ňu podložte drevenú dosku a pod.
- Pri zistení prasklín alebo podobných poškodení prestaňte používať kanvicu. Hrozí nebezpečenstvo rozbitia, a teda poranenia!
- Omáčky, polievky atď. môžete zohrievať priamo v kanvici v mikrovlnnej rúre. Pritom však rešpektujte: Sitko nie je vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre. Vyplavený tuk pokryje hladinu zohrievanej tekutiny. Tekutina môže pri tom dosiahnuť teplotu varu bez toho, že by viditeľne vrela. Otrasy pri pohybe kanvicou alebo príliš intenzívne ohriatie môžu následne spôsobiť prudké vykypenie tekutiny. Hrozí nebezpečenstvo obarenia horúcou tekutinou!
- Nenechávajte kanvicu na oddelenie tuku pri zohrievaní bez dozoru.
- **Nie je vhodné na používanie na sporáku!**

Zohrievanie v mikrovlnnej rúre: Kanvicu bez sitka vložte do mikrovlnnej rúry. Nastavte nízky výkon a krátky čas. Po zohratí počkajte chvíľu, opatrne zľahka fuknite do kanvice na oddelenie tuku a premiešajte tekutinu pred jej vyberaním z mikrovlnnej rúry. Vyhnete sa tak prudkému vykypeniu. Skontrolujte, či už je tekutina dostatočne zohriata. Ak nie, opakujte ohrev. Nechajte tekutinu chvíľu odstáť v kanvici, aby sa tuk vyplavil na povrch.

Váš tím Tchibo

hu

Kedves Vásárlónk!

Az új zsírelválasztó kannája kiváló minőségű boroszilikát üvegből, a szűrő pedig rozsdamentes acélból készült. Töltse a kannába a mártást, levest vagy levesalapot, hagyja kicsit állni, majd lassan öntse le - a folyadék felszínén összegyűlt zsíradék a kannában marad!

Vegye figyelembe a következő tudnivalókat, hogy sokáig örömmel használhassa a kannát:

- A kanna és a szűrő használat közben felforrósodnak. Égési sérülések veszélye áll fenn! Csak a fogantyúnál és az óvatosság kedvéért edényfogó ruhával fogja meg a kannát.
- A kiöntés közben tartsa meg a szűrőt, nehogy véletlenül leessen. Ehhez használjon edényfogót vagy hasonlót.
- A kanna mosogatógépből vagy meleg vízzel és némi mosogatószerrel könnyen tisztítható. A tisztításhoz ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószert, illetve acéldörzsöt. A mosogatás után azonnal törölje szárazra a kannát és a szűrőt, így elkerülhető a vízkőfoltok keletkezése.
- Hegyes vagy karcoló hatású tárgyak megsérthetik az üveget. Ezért ne keverje meg kemény tárggyal a kannában lévő folyadékot.
- Az üveg hideg- és hőálló. Ennek ellenére ne hűtse le túl hirtelen és ne melegítse fel túl gyorsan a kannát. Soha ne helyezze a forró kannát hideg vagy nedves felületre. Szükség esetén helyezzen alá fa vágódeszkát vagy hasonló tárgyat.
- Ha az üvegen repedést vagy hasonló sérülést lát, a kannát semmi esetre sem szabad tovább használni. Az üveg eltörhet, és ezáltal sérülésveszély áll fenn!
- A mártásokat, leveseket stb. közvetlenül a kannában is felmelegítheti a mikrohullámú sütőben. Ügyeljen azonban a következőkre: A szűrő mikrohullámú sütőben nem használható. A folyadék felszínén összegyűlt zsíradék fedőréteget képez. Ezáltal a folyadék anélkül érheti el a forrási hőmérsékletet, hogy látható jele lenne a forrásnak. A kanna mozgatása közbeni rázkódás vagy a túl erőteljes felforrósítás következtében a folyadék robbanásszerűen kifuthat. A forró folyadék miatt forrázása sérülések veszélye áll fenn!
- Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírszűrő kannát a felmelegítés közben.
- **A kanna tűzhelyen nem használható!**

Felmelegítés mikrohullámú sütőben: A kannát csak a szűrő nélkül állítsa a mikrohullámú sütőbe. Alacsony teljesítményt és rövid időtartamot állítson be. A felmelegített követően várjon egy pillanatot, finoman és óvatosan ütögesse meg a kannát, majd keverje meg a folyadékot, mielőtt kiönti az edényből. Így elkerülhető a robbanásszerű kiforrás. Ellenőrizze, hogy megfelelően felmelegedett-e már a folyadék. Ha nem, ismételje meg a műveletet. Hagyja kicsit állni a kannában a felmelegített folyadékot, hogy a zsíradék összegyűlhessen a felszínen.

A Tchibo csapata

tr

Değerli Müşterimiz!

Yeni yağ süzme sürahiniz yüksek kaliteli borosilikat camdan ve süzgeç paslanmaz çelikten yapılmıştır. Sürahinin içine sos, çorba doldurup biraz bekletin ve ardından yavaşça bir kaba boşaltın - üste çıkan yağ sürahinin içinde kalacaktır!

Sürahinizi uzun yıllar boyunca kullanabilmeniz için aşağıdaki bilgileri dikkate alın:

- Kullanım esnasında sürahi ve süzgeç çok ısınır! Yanma tehlikesi söz konusu. Bu yüzden sürahiyi sadece kulbundan ve her ihtimale karşı bir bez ile tutun.
- Düşmemesi için suyu dökerken süzgeçi tutun. Bunun için fırın eldiveni vb. kullanın.
- Sürahiyi bulaşık makinesinde veya sıcak su ve deterjan ile elde yıkayabilirsiniz. Temizleme için aşındırıcı veya çizici temizlik maddeleri veya tel süngerler kullanılmamalıdır. Kireç lekelerini önlemek için sürahiyi ve süzgeçi hemen kurutun.
- Sivri veya çizici nesneler cama hasar verebilir. Bu yüzden sürahinin içini sert cisimlerle karıştırmayın.
- Cam soğuğa ve ısıya dayanıklıdır. Fakat ani ısı değişikliklerinden veya sürahinin ani şekilde ısınmasından kaçının. Sıcak sürahiyi asla soğuk ya da ıslak yüzeylere koymayın. Altına gerekirse bir tahta veya benzerini yerleştirin.
- Camda çatlaklar veya buna benzer hasarlar görüldüğünde, sürahiyi hiç bir şekilde kullanmaya devam etmeyin. Kırılma ve yaralanma tehlikesi söz konusu!
- Soslara, çorbalar vb. doğrudan sürahinin içinde, mikrodalgada ısıtılabilir. Ancak burada bunlara dikkat edin: Elek mikrodalgada fırında kullanıma uygun değildir. Yüzen yağ ısıtılmış sıvının üzerini kapatır. Böylece sıvı kaynama sıcaklığına ulaşabilir, dışarıdan görünmeyen şekilde kaynayabilir. Yağ azaltma sürahinin sarsıntısından dolayı ya da aşırı ısıtılmasından dolayı sıvı patlayarak taşabilir. Sıcak sudan dolayı haşlanma tehlikesi!
- Yağ süzme sürahisini ısıtırken gözetimsiz bırakmayın.
- **Ocaklar için uygun değildir!**

Mikrodalgada ısıtma: Sürahiyi süzgeç olmadan mikrodalgaya koyun. Düşük bir randıman ve kısa bir süre ayarlayın. Yağ süzme sürahisini pişirme mekanından almadan önce, ısıttıktan sonra bir süre bekleyin, yağ süzme sürahisine dikkatlice dokunun ve sıvıyı karıştırın. Böylelikle patlama benzerindeki taşmaları önlemiş olursunuz. Sıvının yeterli bir şekilde ısındığını kontrol edin. Eğer değilse, işlemi tekrar edin. Yağın yüzeye çıkması için ısıtılmış sıvıyı sürahinin içinde biraz bırakın.

Tchibo Ekibiniz