

Artikelnummer | Product number
Référence | Číslo výrobku :
718 849

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 150361FV02X00XVI · 2025-07

de

5. Entfernen Sie den Deckel und nehmen Sie den Dampfgareinsatz vorsichtig am Griff aus dem Topf.

en

5. Take off the lid and carefully remove the steaming insert from the pot by the handle.

fr

5. Retirez le couvercle et retirez prudemment le panier vapeur de la casserole en le tenant par la poignée.

CS

- Čím menší je průměr hrnce, tím těsněji napařovač v hrnci sedí. Proto buďte při vyjímání napařovače z hrnce opatrnější, aby se napařovač v hrnci nezaklínil a nepřevrátil se na stranu.

5. Sejměte z hrnce pokličku a opatrně vyjměte napařovač z hrnce.

Made exclusively for

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.ca

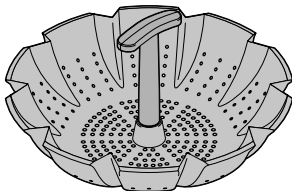
Tchibo

Wkład do gotowania na parze

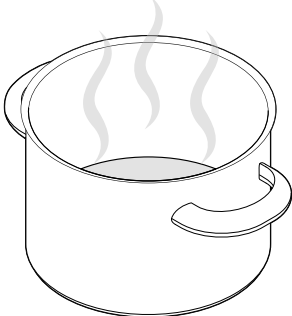
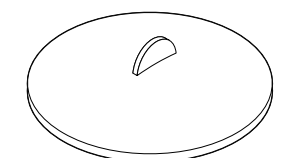
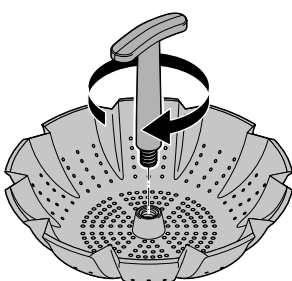
Nadstavec na varenie v pare

Párolóbetét

Buharda pişirme kabi



- pl Informacja o produkcie
- sk Informácia o výrobku
- hu Terméksimertető
- tr Ürün bilgisi



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

Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası :
718 849

Drodzy Klienci!

Ten nowy wkład do gotowania na parze umożliwiia szybkie, niskotłuszczowe oraz zdrowe przyrządzanie żywności. Przyrządzone potrawy w znacznym stopniu zachowują witaminy i składniki odżywcze oraz rozciągają intensywny aromat. Aby podczas przechowywania produkt zajmował jak najmniej miejsca, a także na potrzeby czyszczenia uchwyt produktu można odkręcić.

Zespół Tchibo

- Ważne wskazówki**
- Wkład do gotowania na parze nadaje się do podgrzewania i gotowania żywności w garnku. Elastycznie wpasowuje się w różnej wielkości garnki do gotowanie o średnicy od 16 do 22 cm. Im mniejsza średnica garnka, tym ciaśniej osadzony jest wkład do gotowania na parze w garnku.
 - Nie wolno stawiać wkładu do gotowania na parze na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
 - Jeżeli do gotowania na parze używana jest Kuchenka gazowa, należy pamiętać o tym, aby płomień znajdował się pod dnem garnka i nie wychodził poza jego obrys.
 - +200°C -30°C Wkład do gotowania na parze nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +200°C. Produkt nadaje się również do użytku w zamrażarce. Nie nadaje się do użycia w piekarniku!
 - Należy pamiętać o tym, aby poziom wody w garnku nie przekraczał poziomu wkładu do gotowania na parze oraz aby podczas gotowania w garnku zawsze znajdowała się woda.
 - Należy zawsze upewnić się, że uchwyt wkładu jest prawidłowo wkręcony i nie może się odłączyć oraz że wkład do gotowania na parze jest równomiernie wypełniony.
 - Podczas wyjmowania wkładu do gotowania na parze z garnka należy zawsze używać rękawic kuchennych. Wkład do gotowania na parze oraz jego uchwyt nagrzewają się do wysokich temperatur. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
 - Nie wolno kroić potraw we wkładzie do gotowania na parze ani używać w nim żadnych ostrych przedmiotów. Spowoduje to uszkodzenie materiału silikonowego!
 - Żywność o intensywniej barwie własnej może spowodować zafarbowanie silikonu. W większości przypadków przebarwień można się pozbýć przez natychmiastowe umycie wkładu. W wyniku działania tuszczu może po pewnym czasie dojść do powstania odbarwień na wkładzie do gotowania na parze. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.
 - Do czyszczenia nie wolno używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów. W celu dokładnego wyczyszczenia wkładu należy odkręcić jego uchwyt.
 - Wkład do gotowania na parze nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy go jednak kłaść bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

- Użytkowanie**
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć wkład do gotowania na parze w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
1. Podgrzać wodę w garnku. Zwrócić uwagę na to, aby w garnku zawsze było tyle wody, ażeby potrawa gotowała się na parze, a nie była przykryta wodą.
 2. W razie potrzeby pokroić żądane składniki na mniejsze kawałki i rozdzielić je równomiernie we wkładzie do gotowania na parze. W przypadku nierównomiernego rozkładu obciążenia elastyczny, silikonowy wkład może podczas wkładania do garnka oraz później podczas wyjmowania ulec zapadnięciu i/lub przechyleniu w bok.
 3. Umieścić równomiernie wypełniony wkład do gotowania na parze w garnku.
 4. Przykryć garnek pokrywką i pozostawić składniki potrawy do ugotowania na parze. W międzyczasie sprawdzać, czy w garnku jest jeszcze wystarczająca ilość wody. W razie potrzeby dolać do garnka gorącej wody.
- Mniejsze kawałki gotują się na parze szybciej niż te większe. W razie potrzeby należy drobno pokroić produkty do ugotowania. Kawałki powinny być mniej więcej jednakowej wielkości.

UWAGA - oparzenia

- Podczas wyjmowania wkładu do gotowania na parze z garnka należy zawsze używać rękawic kuchennych. Również uchwyt wkładu nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur!
- Im mniejsza średnica garnka, tym ciaśniej osadzony jest wkład do gotowania na parze w garnku. Dlatego podczas wyjmowania wkładu do gotowania na parze należy zachować szczególną ostrożność, aby wkład nie zahaczył się w garnku i nie przechylił w bok.

5. Usunąć pokrywkę i chwytając za uchwyt, ostrożnie wyjąć wkład do gotowania na parze z garnka.

Vážení zákazníci!

S vaším novým silikónovým nadstavcom na varenie v pare môžete pripravovať pokrmy veľmi rýchlo, zdravo a bez tuku. Spracovávané potraviny zachovávajú obsiahnuté vitamíny a živiny a do popredia vystúpi výraznejšia aróma pokrmov.

Na priestorovo úsporné uskladnenie a na čistenie môžete rukovať odskrutkovať.

Váš tím Tchibo

- Dôležité upozornenia**
- Nadstavec na varenie v pare je vhodný na zohrievanie a varenie potravín v kuchynských hrncoch. Pružne sa prispôsobí veľkostiam hrncov s priemerom od 16 do 22 cm. Čím menší je priemer hrnca, tým pevnejšie nadstavec na varenie v pare drží.
 - Neumiestňujte nadstavec na varenie v pare na otvorený plameň, varné dosky alebo na dno rúry na pečenie.
 - Pokiaľ používate plynový sporák, dajte na to, aby sa plameň nachádzal pod dnom hrnca a neprečnieval po stranách.
 - +200°C -30°C Nadstavec na varenie v pare je vhodný na použitie pri teplotách od -30 °C do +200 °C. Je vhodný aj na použitie v mrazničke.
 - Nie je vhodný na použitie v rúre na pečenie!
 - Dbajte na to, aby voda v hrnci nepresiahla hladinu nadstavca a aby počas varenia bola vo varnom hrnci vždy voda.
 - Uistite sa, že rukovať je správne naskrutkovaná a nemôže sa uvoľniť, a že je nadstavec na varenie v pare rovnomerne naplnený.
 - Pri vyberaní nadstavca na varenie v pare z hrnca používajte vždy kuchynské rukavice. Silikónový nadstavec i rukovať sa veľmi zohrievajú. Hrozí nebezpečenstvo popálenia/obarenia!
 - V nadstavci na varenie v pare nekrajajte potraviny a ani v ňom nepoužívajte ostré predmety. Silikónový materiál sa tým poškodí!
 - Potraviny obsahujúce intenzívne farbivo môžu zafarbiť silikón. Okamžitým čistením môžete tieto sfarbenia odstrániť prakticky úplne. Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie nadstavca. Takéto sfarbenie nie je zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
 - Na čistenie nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety. Na dôkladné čistenie odskrutkujte rukovať.
 - Nadstavec na varenie v pare je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.

Použitie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití dôkladne vyčistite nadstavec na varenie v pare horúcou vodou a trochuou prostriedku na umývanie riadu.
1. Zohrejte vodu v hrnci. Dbajte na to, aby bolo v hrnci vždy len toľko vody, aby v nej potraviny neležali, ale aby sa varili v pare.
 2. Želáné potraviny príp. nakrájajte na malé kúsky a rovnomerne ich rozdeľte v nadstavci. Pri nerovnomernom zaťažení môže silikónový nadstavec pri kladaní do hrnca a neskôr pri vyberaní povolíť a bočne sa preklopíť.
 3. Rovnomerne naplnený nadstavec na varenie v pare vložte do hrnca.
 4. Na hrniec položte pokrievku a nechajte ingrediencie variť v pare. Z času na čas skontrolujte, či je v hrnci dostatočné množstvo vody a príp. dolejte horúcu vodu.
- Menšie kúsky sa uvaria rýchlejšie ako väčšie. Príp. narezte pripravené potraviny na menšie kúsky. Kúsky by mali byť približne rovnako veľké.
- POZOR** pred popáleniami/obarením
- Pri vyberaní nadstavca na varenie v pare z hrnca používajte kuchynské rukavice! Aj rukovať bude veľmi horúca!
 - Čím menší je priemer hrnca, tým pevnejšie nadstavec na varenie v pare drží. Pri vyberaní nadstavca buďte preto obzvlášť opatrní, aby sa nadstavec v hrnci nespriečil a nepreklopil.
5. Odoberte pokrievku a vyberte opatrne za rukovať nadstavec na varenie v pare z hrnca.

Kedves Vásárlónk!

Az új szilikon párolóbetéttel gyorsan, egészségesen és zsírszegényen készítheti el ételeit. A vitaminok és tápanyagok nagyrészt megmaradnak, az ételek íze pedig intenzíven érvényesül.

A fogantyút lecsavarhatja, így a betét helytakarékosan tárolható és könnyen tisztítható.

A Tchibo csapata

- Fontos tudnivalók**
- A párolóbetét ételek melegítésére és párolására alkalmas. A termék rugalmasan igazodik a 16-22 cm átmérőjű edényekhez. Minél kisebb az edény átmérője, annál biztosabban rögzül a párolóbetét az edényben.
 - Ne tegye a párolóbetétet nyílt lángra, főzőlapra vagy a sütő aljára.
 - +200°C -30°C A párolóbetét -30 °C és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható. Fagyasztóban is használható.
 - Sütőben való használatra nem alkalmas!
 - Ügyeljen arra, hogy a víz az edényben ne haladj meg a párolóbetét szintjét, és hogy a főzés során mindig legyen víz a edényben.
 - Mindig ellenőrizze, hogy a fogantyú megfelelően van-e becsavarva, nem tud-e meglazulni, és hogy a párolóbetét egyenletesen van-e megtöltve.
 - Mindig használjon élelmiszerfogó kesztyűt, amikor a párolóbetétet kiemeli az edényből. A szilikonbetét és a fogantyú is nagyon felforrósodik. Égési/forrázási sérülések veszélye áll fenn!
 - Ne vágjon fel ételt a párolóbetétben, és ne használjon benne éles tárgyakat. Ez károsíthatja a szilikon anyagot!
 - Az intenzív színű élelmiszerek következtében elszíneződések keletkezhetnek a szilikonon. Ezek a foltok azonnali tisztítással nagyrészt eltávolíthatók. A zsírok hatására a párolóbetét idővel elszíneződhet. Ezek az elszíneződések nem károsak az egészségre, és nem befolyásolják a termék minőségét vagy működését.
 - A termék tisztításához ne használjon maró tisztítószerkelet vagy hegyes tárgyakat. Az alapos tisztításhoz csavarja le a fogantyút.
 - A párolóbetét mosogatógépben is tisztítható.
 - Ne helyezze azonban közvetlenül a fűtőszálak fölé!

Használat

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a párolóbetétét forró vízzel és kevés mosogatószerrel.
1. Először vizet egy edényben. Ügyeljen arra, hogy mindig csak annyi vizet töltsön bele, hogy az alapanyagok gőzben párolódjanak, és ne lepje el őket a víz.
 2. Vágja a kívánt alapanyagokat apró darabokra, és ossza el egyenletesen a párolóedényben. Egyenetlen terhelés esetén a rugalmas szilikonbetét a behelyezéskor és a kivételkor behorpadhat, és oldadra dőlhet.
 3. Helyezze be az egyenletesen megtöltött párolóbetétet az edénybe.
 4. Fedje le az edényt, és hagyja párolódni az hozzávalókat. Időnként ellenőrizze, hogy van-e még elegendő víz az edényben, és szükség esetén töltsön hozzá forró vizet.
- A kisebb darabok gyorsabban főnek, mint a nagyok. Szükség esetén vágja fel kisebb darabokra a párolni kívánt ételt. A darabok mérete legyen körülbelül azonos.
- VIGYÁZAT** - égési/forrázási sérülések veszélye
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor a párolóbetétet kiemeli az edényből. A fogantyú is nagyon felforrósodik!
 - Minél kisebb az edény átmérője, annál szorosabban rögzül a párolóbetét az edényben. Ezért különösen óvatosan vegye ki, hogy a betét ne akadjon el az edényben és ne boruljon ki.
5. Vegye le a fedőt, és fogja meg a párolóbetét fogantyúját, majd óvatosan vegye ki az edényből.

Değerli Müşterimiz!

Yeni silikondan üretilmiş buharda pişirme kabınız ile yemekleri hızlı, sağlıklı uygun ve az yağlı pişirebilirsiniz. Vitaminler ve besin maddeleri ilabildiğince korunur ve yemeklerin aroması daha yoğun bir şekilde ortaya çıkar.

Yerden tasarruf ederek saklamak ve temizlemek için tutamağını çıkarabilirsiniz.

Tchibo Ekibiniz

- Önemli bilgiler**
- Buharda pişirme kabı, yemeklerin tencerede ısıtılması ve pşirilmesi için uygundur. Esnek bir şekilde 16 ila 22 cm çaplı tencere boyutlarına uygundur. Tencere çapı küçüldükçe buharda pişirme kabı daha da sıkı şekilde tencereye sığışır.
 - Buharda pişirme kabını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.
 - +200°C -30°C Gazlı bir ocak kullanıyorsanız, alevlerin tencere tabanında olmasına ve yanlardan taşmamasına dikkat edin.
 - +200°C -30°C Buharda pişirme kabını -30 °C ile maks. +200 arasındaki sıcaklıklar için uygundur. Derin dondurucuda kullanımı için de uygundur. Fırında kullanımı için uygun değildir!
 - Tencerenin içindeki suyun buharda pişirme kabının seviyesini aşmadığına ve pişirme işlemi esnasında tencerenin içinde her zaman bir miktar suyun bulunmasına dikkat edin.
 - Her zaman tutamağın doğru şekilde vidalandığından ve çözülmeyeceğinden ayrıca buharda pişirme kabının dengeli şekilde doldurulduğundan emin olun.
 - Buharda pişirme kabını tencereden çıkarırken her zaman pişirme eldivenleri kullanın. Silikon kap ve tutamak aşırı şekilde ısınır. Yanma ve haşlanma tehlikesi bulunmaktadır!
 - Buharda pişirme kabının içinde herhangi bir yiyeceği kesmeyin ve sivri nesneler kullanmayın. Silikon malzeme bundan dolayı zarar görür!
 - Yoğun renkli gıda maddeleri silikon üzerinde boya izi bırakabilir. Bu gibi lekeler hemen temizlenerek önemli ölçüde çıkarılabilir. Yağlar nedeniyle buharda pişirme kabında zamanla lekeler oluşabilir. Bu lekeler, sağlıklı zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
 - Temizleme için sert ya da tahrış edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Detaylı temizlik için tutamağı çıkarın.
 - Buharda pişirme kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

Kullanım

- Buharda pişirme kabını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın.
1. Bir tencerede su ısıtın. Malzemelerin buharda pişeceği kadar su doldurmaya ve malzemeleri suyla kapatmamaya dikkat edin.
 2. Gerekirse istenen malzemeleri küçük parçalara kesin ve eşit şekilde buharda pişirme kabına dağıtın. Dengesiz yüklenmede esnek silikon kabı tencereye yerleştirirken veya daha sonra çıkarırken yana doğru devrilebilir.
 3. Dengeli şekilde doldurulmuş buharda pişirme kabını tencereye yerleştirin.
 4. Kapağı, tencerenin üzerine kapatın ve malzemeleri pişirin. Arada tencerede yeterince suyun olup olmadığını kontrol edin ve gerekirse sıcak su ilave edin.
- Küçük parçalar büyük parçalara göre daha çabuk pişer. Gerekirse pişirilecek malzemeyi küçük parçalar halinde kesin. Parçalar mümkün olduğunca eşit büyüklükte olmalıdır.
- Yanma/haşlanma UYARISI**
- Buharda pişirme kabını tencereden çıkarırken her zaman pişirme eldivenleri kullanın. Tutamaklar da aşırı ısınır!
 - Tencere çapı küçüldükçe buharda pişirme kabı tencerenin içinde daha çok sığışır. Kabin tencerenin içinde köşe yapmaması veya devrilmemesi için çıkarırken dikkatli olun.
5. Kapağı çıkarın ve buharda pişirme kabını tutamaklarından tutup tencereden çıkarın.