



Torebka do gotowania ziemniaków w kuchence mikrofalowej

pl Informacje o produkcie

Drodzy Klienci!

Państwa nowa torebka do gotowania ziemniaków umożliwia w ciągu kilku minut ugotowanie ziemniaków lub innych warzyw w kuchence mikrofalowej. Idealnie nadaje się do przyrządzania sałatki ziemniaczanej, gotowanych ziemniaków z twarożkiem itp.

Torebka do gotowania ziemniaków może być myta i używana wielokrotnie.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu oraz smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

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 poparzeniami

- Torebka do gotowania ziemniaków podczas gotowania nagrzewa się do wysokich temperatur. Przy wyjmowaniu torebki z kuchenki mikrofalowej lub 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 obrotowym, 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 maksymalnie czas cztery minuty. Nie ustawiać maksymalnej mocy kuchenki.
- Należy też przestrzegać wskazówek i zaleceń zamieszczonych w instrukcji obsługi kuchenki mikrofalowej.

Czyszczenie

- ▷ Przed pierwszym użyciem należy wyprać torebkę do gotowania ziemniaków w pralce automatycznej, w temperaturze 60°C. Należy przy tym przestrzegać wskazówek pielęgnacyjnych podanych na wszytej etykiecie.
- ▷ Po każdym użyciu należy wyrócić 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.

Obsługa

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



Jeżeli używana jest kuchenka mikrofalowa bez talerza obrotowego, należy mniej więcej w połowie czasu przyrządzenia przerwać gotowania i ostrożnie odwrócić torebkę w kuchence mikrofalowej. Używać przy tym rękawic kuchennych!



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Do wyjmowania koniecznie używać rękawic kuchennych.

4. Po upływie czasu przyrządzania wyjąć torebkę do gotowania ziemniaków 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.
 5. Jeśli ziemniaki mają być dalej gotowane, należy najpierw poczekać kilka sekund, aż nieco ostygną. Kontynuować gotowanie ziemniaków przez kolejne 1-2 minuty na tej samej mocy, a następnie ponownie sprawdzić, czy zostały one prawidłowo ugotowane. Kontynuować tę procedurę, aż ziemniaki osiągną żądany stopień ugotowania.
-

Czas przyrządzania

Czas przyrządzania 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 ustawiona moc kuchenki, tym dłuższy czas przyrządzania.

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

Inne warzywa mają też inny czas przyrządzania. 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.
