



Kartoffelgartasche

de Produktinformation

Potato cooking bag

en Product information

Sac de cuisson pour pommes de terre

fr Fiche produit

Pytlík na vaření brambor

cs Informace o výrobku

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobu: 613 052

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“.
- i** 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.
- i** 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».
- i** 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“.
- i** 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.

