



# Mikrowellen Kartoffel-Kochtasche

 Produktinformation

---

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrer neuen Kartoffel-Kochtasche können Sie in nur wenigen Minuten Kartoffeln oder auch anderes geeignetes Gemüse im Mikrowellengerät garen.

Ideal zur Zubereitung von Kartoffelsalat, Backkartoffeln etc.

Die Kartoffel-Kochtasche lässt sich waschen und immer wieder verwenden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit und guten Appetit!

**Ihr Tchibo Team**



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

## Sicherheitshinweise

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

### **Verwendungszweck**

Die Kartoffel-Kochtasche 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 Ofen ist die Kartoffel-Kochtasche nicht geeignet.

### **WARNUNG vor Verbrennungen**

- Die Kartoffel-Kochtasche wird beim Garen sehr heiß. Verwenden Sie Backhandschuhe, wenn Sie die Kartoffel-Kochtasche aus dem Mikrowellengerät oder die Kartoffeln aus der Kartoffel-Kochtasche nehmen.

### **WARNUNG vor Brand**

- Erhitzen Sie die Kartoffel-Kochtasche 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 Kartoffel-Kochtasche von offenen Flammen und heißen Gegenständen, wie z.B. Herdplatten, fern.
- Garen Sie keine öligen oder frittierten Lebensmittel in der Kartoffel-Kochtasche.
- Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in der Kartoffel-Kochtasche garen.

## **VORSICHT - Sachschaden**

- Stellen Sie immer 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.
- 

## **Pflege**

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

## **Gebrauch**

1. Waschen Sie 1-4 mittelgroße Kartoffeln, legen Sie sie feucht in die Kartoffel-Kochtasche. 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 Kartoffel-Kochtasche vorsichtig. Verwenden Sie dazu Backhandschuhe!



**WARNUNG** vor Verbrennungen

• Verwenden Sie zum Entnehmen Backhandschuhe.

4. Nach Ende der Garzeit entnehmen Sie die Kartoffel-Kochtasche, nehmen Sie die Kartoffeln aus der Kartoffel-Kochtasche und prüfen Sie, ob die Kartoffeln gar sind, indem Sie mit einem spitzen Messer hineinstechen.
  - Gleitet das Messer leicht in die Kartoffeln, sind sie gar.
  - Lässt sich das Messer nicht leicht hineinstechen, garen Sie die Kartoffeln noch weiter.
5. 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, wieviele 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.

---

**Artikelnummer: 383 926**