



Kartoffelhalter | Potato holder
Support à pommes de terre | Držák na brambory

de

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Kartoffelhalter aus Edelstahl können Sie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Zucchini etc. aufspießen und nach Belieben garen. Das Gemüse rollt nicht mehr weg.

Damit Sie lange Freude an diesem Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Der Artikel ist sowohl für den Gebrauch auf Gas-, Elektro- und Kohlegrills als auch im Backofen geeignet. Er ist hitzebeständig bis +400 °C. Zweckentfremden Sie ihn nicht! Der Artikel ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- Fetten Sie die Spieße des Kartoffelhalters vor dem Gebrauch je nach Verwendung mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Kochen Sie große Kartoffel vor. Schneiden Sie großes oder langes Gemüse ggf. durch.
- Sie können das Gemüse vorher marinieren oder mit Öl einpinseln und würzen.
- Wenn Sie einen Grill mit Deckel verwenden, schließen Sie den Deckel, damit das Grillgut gleichmäßig gar wird.
Wenn Sie einen Grill ohne Deckel verwenden, empfehlen wir den Kartoffelhalter nach der Hälfte der Garzeit vom Grill zu nehmen, das Grillgut umkehrt auf den Kartoffelhalter zu stecken und das Grillgut weiter zu garen. Achten Sie darauf, dass das Grillgut dabei nicht durchbricht.
- Bei Gebrauch auf einem Holzkohlegrill: Stellen Sie den Kartoffelhalter immer auf den Rost und nicht direkt auf die Holzkohle.
- Bei Gebrauch im Backofen: Stellen Sie den Kartoffelhalter auf ein Backblech oder eine Fettpfanne.
Wenn Sie ihn auf einen Backofenrost stellen, schieben Sie eine Fettpfanne auf der Schiene darunter ein bzw. stellen Sie einen geeigneten Auffangbehälter für heruntertropfende Flüssigkeit darunter.
- Während des Gebrauchs wird der Kartoffelhalter sehr heiß! Gehen Sie mit dem heißen Kartoffelhalter vorsichtig um. **Verwenden Sie in jedem Fall Grillhandschuhe, Topflappen ö. Ä.** Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie den heißen Kartoffelhalter immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Der Artikel ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Artikel keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o. Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen
- Reinigen Sie den Artikel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie den Artikel vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm leicht entfernen.
- Trocknen Sie den Artikel gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie den Artikel trocken.

en

Dear Customer

With your new stainless steel potato holder you can skewer potatoes, sweet potatoes, courgettes and more in place while they cook. No more chasing after runaway vegetables!

In order to enjoy this product for a long time, read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

We hope you enjoy using this product. Bon appétit!

Your Tchibo Team

Important information for use

- The product is suitable for use on gas, electric and charcoal barbecues as well as in the oven. It is heat-resistant up to +400°C. Only use it for its intended purpose! The product is not suitable for use in the microwave or on the hob!
- Before using the skewers on the potato holder, grease them with a little butter, margarine or cooking oil, depending on what you are using the holder for.
- Precook large potatoes. Cut large or long vegetables into smaller pieces if necessary.
- You can marinate the vegetables beforehand or brush them with oil and season them.
- If you are using a barbecue with a lid, close the lid so that the barbecue food cooks evenly.
If you are using a barbecue without a lid, we recommend removing the potato holder from the barbecue halfway through the cooking time, turning the food over on the potato holder and then putting it back on the barbecue. Make sure that the food does not break apart when you do this.
- When using on a charcoal barbecue: Always place the potato holder on the grill grate and not directly on the charcoal.
- When using in the oven: Place the potato holder on a baking tray or dripping pan.
If you place it on an oven rack, position a dripping pan or suitable container on the shelf below to catch any liquid that may drip down.
- The potato holder gets very hot during use! Take care when handling the hot potato holder. **Always use grill gloves, oven gloves or something similar.** There is a risk of burns!
- Always place the hot potato holder on a suitable, heat-resistant surface.

Cleaning and care

- Clean the product with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every further use.
- The product is also dishwasher safe.
- When cleaning the product, do not use any abrasive cleaning agents or sharp or pointed objects, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar objects. This can cause scratches.
- Clean the product as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Allow the product to cool down sufficiently before cleaning it.
- Leave stubborn or burnt-on remaining bits of food to soak before cleaning. These can then be easily removed with a soft sponge.
- Dry the product immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains that may nevertheless appear can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the product in a dry place.

fr

Chère cliente, cher client!

Avec votre nouveau support à pommes de terre en inox, vous pouvez embrocher des pommes de terre, patates douces, courgettes, etc. et les faire cuire selon vos goûts. Les légumes ne roulent plus.

Si vous souhaitez utiliser cet article le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Conseils d'utilisation importants

- Cet article convient aussi bien pour une utilisation sur les barbecues à gaz, électriques et à charbon que dans le four. Il résiste à la chaleur jusqu'à +400 °C. Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles mentionnées ici! L'article n'est pas conçu pour être utilisé au four à micro-ondes ou sur la cuisinière!
- Avant l'utilisation, graissez les broches du support à pommes de terre avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire, selon l'utilisation.
- Faites cuire les grosses pommes de terre au préalable. Le cas échéant, coupez en deux les légumes gros ou longs.
- Vous pouvez faire mariner les légumes au préalable ou les badigeonner d'huile et les assaisonner.
- Si vous utilisez un barbecue avec couvercle, fermez le couvercle pour que les aliments cuisent uniformément.
Si vous utilisez un barbecue sans couvercle, nous vous recommandons de retirer le support à pommes de terre du barbecue à la moitié du temps de cuisson, de retourner les aliments sur le support à pommes de terre et de poursuivre la cuisson des aliments. Ce faisant, veillez à ce que les aliments ne se cassent pas.
- Utilisation sur un barbecue au charbon de bois: placez toujours le support à pommes de terre sur la grille et non directement sur le charbon de bois.
- Utilisation au four: posez le support à pommes de terre sur une plaque de cuisson ou un lèche-frite.
Si vous le posez sur une grille de four, insérez un lèche-frite sur le rail du dessous ou placez un récipient approprié pour recueillir le liquide qui s'égoutte en dessous.
- Pendant l'utilisation, le support à pommes de terre devient très chaud! Manipulez le support à pommes de terre avec précaution lorsqu'il est chaud. **Utilisez toujours des gants de barbecue, des maniques ou autre.** Il y a risque de brûlure!
- Posez toujours le support à pommes de terre chaud sur une surface appropriée résistante à la chaleur.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'article avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle doux.
- L'article va aussi au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer l'article, n'utilisez ni produits abrasifs, ni accessoires pointus ou tranchants comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage avec des particules de céramique ou similaire. Cela peut provoquer des rayures.
- Si possible, nettoyez l'article juste après l'utilisation, car les restes d'aliments sont plus faciles à détacher. Laissez suffisamment refroidir l'article avant de le nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture recalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article. Les restes s'enlèvent ensuite facilement avec une éponge douce.
- Essuyez l'article juste après l'avoir lavé afin d'éviter les taches dues aux dépôts naturels de calcaire. Les éventuelles taches de calcaire s'enlèvent facilement avec de l'eau vinaigrée.
- Rangez l'article dans un endroit sec.

www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody



cs

Vážení zákazníci,

na Váš nový držák na brambory z nerezové oceli si můžete napíchnout brambory, batáty, cukety nebo jinou zeleninu a tepelně je upravit podle svých představ. Zelenina se již nikdy neodkutálí pryč.

Chcete-li zajistit dlouhodobé bezproblémové používání výrobku, bezpodmínečně si přečtěte následující pokyny k použití, čištění a ošetřování.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti. Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny k používání

- Výrobek je určen k použití na plynových, elektrických a uhelných grilech, ale i v pečicí troubě. Je odolný vůči teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ho k žádnému jinému účelu! Výrobek není vhodný k použití v mikrovlnné troubě nebo na sporáku!
- Před použitím potřete hroty držáku na brambory podle potřeby trochou másla, margarínu nebo kuchyňského oleje.
- Velké brambory předvařte. Objemnou nebo dlouhou zeleninu případně rozřízněte.
- Zeleninu můžete předem naložit do marinády nebo potřít olejem a okořenit.
- Pokud používáte gril s víkem, zavřete víko, aby se grilovaný pokrm rovnoměrně propekl.
Používáte-li gril bez víka, doporučujeme vyjmout držák na brambory v polovině tepelné úpravy, napíchnout grilovaný pokrm na držák obráceně a pokračovat v tepelné úpravě. Dbejte na to, aby přitom grilovaný pokrm nepraskl.
- Při používání na grilu na dřevěné uhlí: Držák na brambory vždy umístěte na rošt, a ne přímo na dřevěné uhlí.
- Při používání v troubě: Postavte držák na brambory na pečicí plech nebo na pánev na tuk.
Pokud ho umístíte na rošt pečicí trouby, vložte pod něj pánev na tuk, případně pod něj postavte vhodnou nádobu na odkapávající tuk.
- Během používání je držák na brambory velmi horký! S horkým držákem na brambory zacházejte opatrně. **V každém případě použijte grilovací rukavice, chňapku nebo podobné pomůcky.** Hrozí nebezpečí popálení!
- Horký držák na brambory vždy umístěte na vhodnou, žáruvzdornou podložku.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití výrobek omyjte horkou vodou s trochou jemného mycího prostředku.
- Výrobek je také vhodný do myčky nádobí.
- K čištění výrobku nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky a žádné ostré nebo špičaté pomůcky jako např. drátěné houbičky nebo kartáče, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. Tím by mohlo dojít k poškrábání.
- Pokud je to možné, očistěte výrobek bezprostředně po použití, protože tehdy ho lze snadno zbavit zbytků pokrmů. Před každým čištěním nechte výrobek dostatečně vychladnout.
- Ulpělé nebo připálené zbytky jídel před čištěním namočte. Poté je můžete snadno odstranit měkkou houbičkou.
- Hned po opláchnutí výrobek osušte, abyste zabránili tvorbě skvrn vlivem přirozených vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny lze bez problémů odstranit vodou s trochou octa.
- Výrobek skladujte na suchém místě.



Uchwył na ziemniaki | Držiak na zemiaky

Burgonyatartó

pl

Drodzy Klienci!

Na Państwa nowy uchwyt na ziemniaki ze stali nierdzewnej można nabici ziemniaki, bataty, cukinie itp. i gotować lub piec je według własnego uznania. Warzywa nie będą się staczać.

Aby móc cieszyć się tym produktem przez długi czas, należy przeczytać poniższe wskazówki dotyczące używania, czyszczenia i konserwacji oraz postępować zgodnie z nimi.

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

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Produkt nadaje się do użycia na grillach gazowych, elektrycznych i węglowych, a także w piekarniku. Jest odporny na temperatury do +400°C. Należy go używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Produkt nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej ani na płycie kuchennej!
- Przed użyciem natłuścić szpikulce uchwytu odrobina masła, margaryny lub olejem spożywczym w zależności od potrawy.
- Duże ziemniaki należy wcześniej ugotować. Ewentualnie przekroić duże lub długie warzywa.
- Warzywa można wcześniej zamarynować lub posmarować olejem i przyprawić.
- Jeśli warzywa pieczone są na grillu z pokrywą, należy zamknąć pokrywę, aby warzywa upiekły się równomiernie. Jeśli używany jest grill bez pokrywy, zalecamy zdjęcie uchwytu na ziemniaki z grilla w połowie czasu pieczenia, nabicie warzyw odwrotnie na uchwyt i następnie kontynuowanie pieczenia na grillu. Uważać, aby grillowane warzywa nie pękły.
- W razie użycia produktu na grillu węglowym: Uchwyt na ziemniaki należy zawsze kłaść na ruszcie, a nie bezpośrednio na węglu drzewnym.
- W razie użycia w piekarniku: Położyć uchwyt na ziemniaki na blasze do pieczenia lub brytfance. Jeżeli uchwyt zostanie położony na ruszcie piekarnika, należy wsunąć pod niego głęboką blachę do pieczenia lub umieścić pod nim odpowiedni pojemnik na kapiącą ciecz.
- Podczas użycia uchwyt na ziemniaki nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur! Z gorącym uchwytem należy obchodzić się ostrożnie. **Zawsze używać rękawic do grillowania, łapek do garnków itp.** Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!
- Gorący uchwyt na ziemniaki należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć produkt w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Produkt nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Nie używać do mycia produktu szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szcotki, wełna stalowa czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania.
- W miarę możliwości należy umyć produkt bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak poczekać, aż produkt wystarczająco ostygnie.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką.
- Od razu po użyciu należy wysuszyć produkt, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzenie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Produkt należy przechowywać w suchym miejscu.

sk

Vážení zákazníci,

s vašim novým držiakom na zemiaky z ušľachtilej ocele si môžete napichnúť zemiaky, bataty, cuketu atď. a podla obľuby tepelne upraviť. Zelenina sa už neskotúľa preč.

Ak sa chcete tešiť z tohto výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom a dobrú chuť!

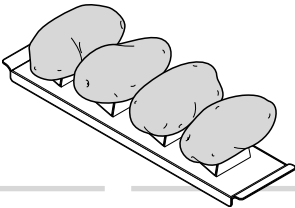
Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia na používanie

- Výrobok je vhodný na použitie na plynových a elektrických griloch alebo griloch na drevené uhlie a takisto v rúre na pečenie. Je odolný voči vysokým teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ho na iné účely! Výrobok nie je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre alebo na sporáku!
- Pred použitím vymastíte napichovacie miesta držiaka zemiakov podľa použitia trochu masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- Veľké zemiaky vopred predvarte. Veľkú alebo dlhú zeleninu príp. prerežte.
- Zeleninu môžete vopred marinovať alebo potrieť olejom a okoreniť.
- Ak používate gril s vekom, zatvorte veko, aby bolo grilované jedlo rovnomerne tepelne upravené. Ak používate gril bez veka, doporučame odobrať držiak zemiakov po polovici času tepelnej úpravy z grilu, napichnúť grilovaný pokrm na držiak obrátené a grilované jedlo ďalej tepelne upravovať. Dbajte na to, aby sa grilovaný pokrm pritom nezmolil.
- Pri použití na grile na drevené uhlie: Držiak zemiakov ukladajte vždy hore na rošt a nie priamo na drevené uhlie.
- Pri použití v rúre na pečenie: Položte držiak zemiakov na plech na pečenie alebo na panvicu na odčapkanie tuku. Ak ho položíte na rošt v rúre na pečenie, zasuňte panvicu na odčapkanie tuku na kolajnícke pod držiak, resp. podložte pod držiak vhodnú nádobu na zachytenie odčapkávajúcej tekutiny.
- Držiak zemiakov sa počas používania zahrieva na vysoké teploty! S horúcim držiakom zemiakov manipulujte opatrne. **V každom prípade použite grilovacie rukavice, chňapky a pod.** Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Horúci držiak zemiakov položte vždy na vhodný, teplovzdorný podklad.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití výrobok umyte horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Na čistenie výrobku nepoužívajte drhúce čistiace prostriedky ani ostré a špicaté pomôcky, ako napr. drôtené hubky alebo kefy, ocelovú vlnu, čistiace hubky s keramickými časticami a pod. Môžu tak vzniknúť škvrabance.
- Výrobok vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte výrobok úplne vychladnúť.
- Pred čistením nechajte nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedla odmočiť. Následne sa dajú ľahko odstrániť mäkkou hubkou.
- Výrobok osušte ihneď po umytí, aby sa na ňom nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyžarovaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Výrobok uskladnite v suchu.



hu

Kedves Vásárlónk!

Az új, rozsdamentes acélból készült burgonyatartóra rászúrhatja a burgonyát, édesburgonyát, cukkinit stb., és tetszés szerint elkészítheti. A zöldségek nem gurulnak el.

Olvassa el és tartsa be mindenképp a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömet lelje a termék használatában.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában, és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók a használatához

- A termék gáz-, elektromos és faszenes grillsütőn, valamint a sütőben használható. A termék +400 °C-ig hőálló. Csak a rendeltetésnek megfelelően használja a terméket! Mikrohullámú sütőben vagy a tűzhelyen a termék nem használható!
- Használat előtt, az alkalmazástól függően szírozza be a burgonyatartó nyársait egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A nagy burgonyákat kissé főzze elő. Szükség esetén vágja el a nagy vagy hosszú zöldségeket.
- A zöldségeket előzetesen bepácolhatja, vagy megkenheti olajjal és fűszerezheti.
- Ha fedeles grillsütőt használ, zárja le a fedelet, hogy az étel egyenletesen süljön meg. Ha fedő nélküli grillsütőt használ, javasoljuk, hogy a sütés felénél vegye le a burgonyatartót a grillről, fordítva helyezze vissza a rája található ételt a burgonyatartóra, és folytassa az étel sütését. Ügyeljen arra, hogy eközben ne törjön át a grillezni kívánt élelmiszer.
- Faszenes grillen való használat: A burgonyatartót mindig a grillrácsra helyezze, ne közvetlenül a faszénre.
- Sütőben való használat: Helyezze a burgonyatartót egy tepsire vagy egy zsírfelfogó tábla. Ha egy sütőrácsra állítja a terméket, akkor toljon az alatta lévő rácsra egy zsírfelfogó tálat, vagy helyezzen alá egy megfelelő felfogótálat a lecsepegő zsír számára.
- Használat közben a burgonyatartó felforrósodik! A forró burgonyatartóval óvatosan bánjon. **Mindig használjon grillkesztyűt, edényfogó ruhát vagy hasonlót.** Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A forró burgonyatartót mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A termék mosogatógépben tisztítható.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. drótkéfért, -szivacsot, fém dörzsít, kerámiarészecskés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek karcolásokat okozhatnak.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. Tisztítás előtt hagyja a terméket kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezek aztán könnyen eltávolíthatók egy puha szivaccsal.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a terméket, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A terméket száraz helyen tárolja.

Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám : 682 304

www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok

