



Se poate folosi in
cuptor cu microunde



Poate fi curatat in
masina de spalat vase



Se poate folosi in
frigider si congelator



Nu folositi pe plite sau
cuptoare cu flacara

INSTRUCTIUNI DE FOLOSIRE

Urmatoarele instructiuni au fost create avandu-se in vedere folosirea unui cuptor cu microunde de 1250 W putere. Datorita diferentelor tipurilor cuptoarelor cu microunde si datorita puterii folosite de dumneavoastra, timpii de preparare pot varia fata de cele scrise in aceste instructiuni.

1. spalati setul de preparare inainte de folosire;
 2. spalati si uscati cartofii; taiati cartofii in jumatati (fig. 1);
 3. montati capacul feliator pe bolul corespunzator;
 4. feliati cartofii folosind suportul de siguranta (fig. 2);
- Atentie: nu adaugati sare sau condimente inainte de a introduce cartofii la microunde;
5. asezati feliile de cartofi pe suport (fig. 3) astfel incat sa nu se atinga intre ele iar suportul asezati-l pe o farfurie sau un platou ce se poate folosi la microunde;
 6. introduceti suportul in cuptorul cu microunde; la puterea maxima lasati la preparat aproximativ 5 minute sau pana cand chipsurile se rumenesc; daca folositi cartofi dulci sau cartofi de ignama preparati la microunde aproximativ 2 minute (fig. 4);

ATENTIE: Nu lasati in cuptorul cu microunde mai mult decat este necesar si nu ardeti cartofii ! Nu preparati cartofii dulci sau cartofii de ignama pentru mai mult de 2 minute fiindca se vor arde ! Nu lasati setul de preparare la indemana copiilor ! Nu introduceti tava inferioara in cuptorul cu microunde!

Scoateti componentele setului cu grija din cutie. Spalati bine componentele setului inainte de prima folosire. Poate fi curatat in masina de spalat vase. Intotdeauna stergeti dinspre lama inspre exterior atunci cand spalati sau uscati razatorul. Pastrati o distanta de siguranta intre degetele dumneavoastra si lama. Folositi manerul protector din plastic pentru a razui cartofii. Nu depozitati produsul cu lama expusa (fara plasticul de protectie). Suportul se va incalzi in timpul prepararii, manevrati-l folosind manerul din centru si, daca este nevoie, folositi manusi.

Nu este necesara folosirea uleiurilor. Pentru rezultatele cele mai bune permiteti chipsurilor sa se raceasca usor dupa preparare, dar este bine sa le serviti proaspete.

