



Mikrodalga için patates pişirme torbası

tr Ürün bilgisi

Değerli Müşterimiz!

Yeni patates pişirme torbanız ile sadece birkaç dakika içerisinde patateslerinizi veya diğer uygun sebzelerinizi mikrodalgada pişirebilirsiniz.

Patates salatası, fırında patates vs. hazırlığı için idealdir.

Patates pişirme torbası yıkanabilir ve tekrar tekrar kullanılabilir.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın ve şimdiden afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Güvenlik uyarıları

Tekrar okumak üzere bu kılavuzu saklayın.

Bu ürün başkasına devredildiğinde, bu kılavuz da beraberinde verilmelidir.

Kullanım amacı

Patates pişirme torbası patates ve örn. havuç veya tatlı patatesler gibi uygun sebzelerin mikrodalgada pişirilmesi için kullanılır. Sebzeler parçalanmamalıdır.

Patates pişirme torbası fırında kullanım için uygun değildir.

Yanma UYARISI

- Patates pişirme torbası pişirme esnasında aşırı ısınır. Patates pişirme torbasını mikrodalgadan veya patatesleri patates pişirme torbasından çıkarırken fırın eldivenleri kullanın.

Yangın UYARISI

- Patates pişirme torbasını boş bir şekilde mikrodalgada ısıtmayın.
- Döner tabaklı bir mikrodalga kullanıyorsanız, bir yangını önlemek için döner tabağın serbestçe dönebilmesine dikkat edin.
- Patates pişirme torbasını açık alevlerden veya ocak üstü gibi sıcak nesnelere uzak tutun.
- Yağlı veya yağda kızartılmış gıda maddelerini patates torbasında pişirmeyin.
- Patates pişirme torbasında gıda maddesi pişiriyorsanız mikrodalgayı gözetimsiz şekilde bırakmayın.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Her zaman orta değerli bir Watt sayısı ve maksimum dört dakika ayarlayın. En yüksek Watt sayısını ayarlamayın.
- Mikrodalga cihazınızın kullanım kılavuzundaki bilgilerini dikkate alın.

Bakım

- ▷ Patates pişirme torbasını ilk kullanımdan önce 60 °C ısıda çamaşır makinesinde yıkayın. Dikişle tutturulmuş bakım bilgisi etiketini de dikkate alın.
- ▷ Her kullanımdan sonra patates pişirme torbası içerisinde nem çıkması için ters çevrilmelidir.
- ▷ Patates pişirme torbasını saklamadan önce, her kullanımdan ve yıkamadan sonra tamamen kurutun.

Kullanım

- 1-4 orta büyüklükteki patatesi yıkayın ve nemli şekilde patates pişirme torbasına yerleştirin. Patatesler soyulmamalı ve küçük parçalara bölünmemelidir.
2. Torbanın ağzı kapatılmalı ve açıklığı aşağıda olacak şekilde mikrodalga cihazının içerisine yerleştirilmelidir.
3. Gücü ve pişirme süresini ayarlayıp mikrodalga cihazını çalıştırın. Bunun için „Pişirme süresi“ bölümünü okuyun.



Döner tabağı bulunmayan bir mikrodalga cihazı kullanıyorsanız, pişirme süresini durdurun ve patates pişirme torbasını dikkatlice çevirin. Bunun için fırın eldiveni kullanın!



Yanmalara karşı **UYARI**

• Çıkarmak için fırın eldiveni kullanın.

4. Pişirme süresinden sonra patates pişirme torbasını cihazdan çıkarın, patatesleri patates pişirme torbasından çıkarın ve sivri bir bıçağı içerisine batırarak patateslerin pişip pişmediğini kontrol edin.

- Bıçak kolayca patatesin içerisine batıyorsa, patatesler pişmiştir.
 - Bıçak kolayca patatese batırılamıyorsa, patatesleri pişirmeye devam edin.
5. Patatesleri devamında pişirmek istiyorsanız, öncelikle birkaç saniye soğumaya bırakın. Ardından aynı güçte bir iki dakika daha pişirin ve tekrar patateslerin pişip pişmediğini kontrol edin. Patatesler istenen pişme seviyesine ulaşıncaya kadar bu şekilde devam edin.

Piştirme süresi

Piştirme süresi patateslerin büyüklüğüne, aynı anda kaç patatesin pişirildiğine ve Watt sayısı ne kadar yüksek seçildiğine bağlıdır.

Watt sayısı ne kadar düşükse piştirme süresi o kadar uzundur. Öncelikle yakl. 600 Watt ve maksimum 4 dakikalık bir piştirme süresi ayarlayın.

Farklı sebzelerin farklı piştirme süresi vardır. Tatlı patatesler örn. patateslerden daha hızlı pişer, ancak normalde patateslerden daha büyüktür.

Zamanla mikrodalga cihazınızı nasıl ayarlamanız gerektiğini bilirsiniz.

Ürün numarası: 367 926