

VAŘIČ BRAMBOR DO MIKROVLNKY

Vážení zákazníci, blahopřejeme Vám ke koupi tohoto výrobku a přejeme, aby Vám dobře sloužil.

Pokyny:

Sáček a jeho obsah jsou velmi horké - buďte proto opatrní při manipulaci. Pečlivě si přečtěte návod - nevhodné zacházení by mohlo způsobit požár! Používejte pouze v mikrovlnné troubě při maximálním výkonu 1000W.

Nezahřívejte delší dobu než 4 minuty bez přerušení. Nepoužívejte na nejvyšší výkon (HIGH). Nezahřívejte bez obsahu a bez dozoru. Nepokládejte do blízkosti horkých ploch. Není vhodný k přípravě mastných nebo fritovaných potravin.

Máte-li mikrovlnnou troubu s otáčivým talířem, dbejte, aby se sáček mohl volně otáčet a brambory se nepřipálily, mohl by vzniknout požár. Nemá-li trouba otáčivý talíř, otočte opatrně sáček v polovině času.

Návod k upotřebení:

1) Vložte 1 - 4 umyté brambory do sáčku a uzavřete. Měly by být neoloupané a ještě vlhké. Není je třeba propichovat.

2) Nyní vložte sáček uzávěrem dolů do mikrovlnné trouby a vařte 4 minuty.

3) Sáček opatrně vyjměte z trouby a brambory vyndejte. Použijte chňapku. Dobrou chuť!

Doba vaření může být různá podle typu trouby a počtu brambor. Podle potřeby prodlužte dobu varu v minutovém intervalu.

TIP: 1 den staré pečivo vložte do sáčku na 15 - 30 vteřin. Podle potřeby zvyšte v 10 vteřinovém intervalu.

Údržba:

1. Otočte sáček naruby 2. Vyperte ručně nebo v pračce na šetrný program 3. Sáček sušte položený 4. Nepoužívejte aviváž

5. Nesušte v sušičce prádla 6. Nepoužívejte bělidlo.

VAŘIČ BRAMBOR DO MIKROVLNKY

Vážení zákazníci, blahopřejeme Vám ke koupi tohoto výrobku a přejeme, aby Vám dobře sloužil.

Pokyny:

Sáček a jeho obsah jsou velmi horké - buďte proto opatrní při manipulaci. Pečlivě si přečtěte návod - nevhodné zacházení by mohlo způsobit požár! Používejte pouze v mikrovlnné troubě při maximálním výkonu 1000W.

Nezahřívejte delší dobu než 4 minuty bez přerušení. Nepoužívejte na nejvyšší výkon (HIGH). Nezahřívejte bez obsahu a bez dozoru. Nepokládejte do blízkosti horkých ploch. Není vhodný k přípravě mastných nebo fritovaných potravin.

Máte-li mikrovlnnou troubu s otáčivým talířem, dbejte, aby se sáček mohl volně otáčet a brambory se nepřipálily, mohl by vzniknout požár. Nemá-li trouba otáčivý talíř, otočte opatrně sáček v polovině času.

Návod k upotřebení:

1) Vložte 1 - 4 umyté brambory do sáčku a uzavřete. Měly by být neoloupané a ještě vlhké. Není je třeba propichovat.

2) Nyní vložte sáček uzávěrem dolů do mikrovlnné trouby a vařte 4 minuty.

3) Sáček opatrně vyjměte z trouby a brambory vyndejte. Použijte chňapku. Dobrou chuť!

Doba vaření může být různá podle typu trouby a počtu brambor. Podle potřeby prodlužte dobu varu v minutovém intervalu.

TIP: 1 den staré pečivo vložte do sáčku na 15 - 30 vteřin. Podle potřeby zvyšte v 10 vteřinovém intervalu.

Údržba:

1. Otočte sáček naruby 2. Vyperte ručně nebo v pračce na šetrný program 3. Sáček sušte položený 4. Nepoužívejte aviváž

5. Nesušte v sušičce prádla 6. Nepoužívejte bělidlo

VAŘIČ BRAMBOR DO MIKROVLNKY

Vážení zákazníci, blahopřejeme Vám ke koupi tohoto výrobku a přejeme, aby Vám dobře sloužil.

Pokyny:

Sáček a jeho obsah jsou velmi horké - buďte proto opatrní při manipulaci. Pečlivě si přečtěte návod - nevhodné zacházení by mohlo způsobit požár! Používejte pouze v mikrovlnné troubě při maximálním výkonu 1000W.

Nezahřívejte delší dobu než 4 minuty bez přerušení. Nepoužívejte na nejvyšší výkon (HIGH). Nezahřívejte bez obsahu a bez dozoru. Nepokládejte do blízkosti horkých ploch. Není vhodný k přípravě mastných nebo fritovaných potravin.

Máte-li mikrovlnnou troubu s otáčivým talířem, dbejte, aby se sáček mohl volně otáčet a brambory se nepřipálily, mohl by vzniknout požár. Nemá-li trouba otáčivý talíř, otočte opatrně sáček v polovině času.

Návod k upotřebení:

1) Vložte 1 - 4 umyté brambory do sáčku a uzavřete. Měly by být neoloupané a ještě vlhké. Není je třeba propichovat.

2) Nyní vložte sáček uzávěrem dolů do mikrovlnné trouby a vařte 4 minuty.

3) Sáček opatrně vyjměte z trouby a brambory vyndejte. Použijte chňapku. Dobrou chuť!

Doba vaření může být různá podle typu trouby a počtu brambor. Podle potřeby prodlužte dobu varu v minutovém intervalu.

TIP: 1 den staré pečivo vložte do sáčku na 15 - 30 vteřin. Podle potřeby zvyšte v 10 vteřinovém intervalu.

Údržba:

1. Otočte sáček naruby 2. Vyperte ručně nebo v pračce na šetrný program 3. Sáček sušte položený 4. Nepoužívejte aviváž

5. Nesušte v sušičce prádla 6. Nepoužívejte bělidlo