



Topchips®

CUIT-CHIPS
CHIPS-MAKER
COCEDOR DE CHIPS
CHIPS-MAKER SET
CUOCHI-PATATINE



utilisation & entretien | use and care

Bedienungsanleitung und Anwendungsempfehlungen | Handleiding en gebruikstips | Prospecto y recomendaciones de utilización | Istruzioni e consigli d'utilizzo | Οδηγίες χρήσης και συστάσεις | Ohjeet ja käyttösuositukset | Anvisningar och rekommendationer för användning

FR NOTICE ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Lire impérativement le mode d'emploi avant utilisation du TopChips et le conserver.

AVERTISSEMENTS :

- Utiliser uniquement au four à micro-ondes.
- **Attention :** pour les fours mixtes grill-micro-ondes, ne pas utiliser avec la fonction grill.
- Ne pas bloquer le plateau tournant de votre micro-onde lors de la cuisson au risque de provoquer un embrasement de l'aliment.
- Utiliser exclusivement en accord avec les recommandations du constructeur du micro-ondes.
- Utilisez toujours dans un four à micro-ondes propre. En effet, les résidus de nourriture dans un four à micro-ondes peuvent créer un embrasement.
- Selon la technologie et l'âge du four à micro-ondes, ce dernier peut surchauffer en raison d'une utilisation répétée. Si le micro-ondes surchauffe, laissez-le refroidir avant de faire cuire le plateau de chips suivant.
- Faire cuire uniquement des tranches de pomme de terre, carotte, patate douce, pomme, poire et mangue. **Nous déconseillons fortement certains aliments tels que la betterave ou le basilic.**
- Si nécessaire ajustez par tranches de 30 secondes maximum les temps donnés à titre indicatif dans tableau de cuisson (p4).
- Assurez une surveillance constante pendant la cuisson des aliments ; comme avec tout instrument de cuisson une mauvaise utilisation telle que la sur-cuisson des aliments peut donner lieu à un embrasement.
- Ne pas utiliser plus de trois (3) TopChips superposés.
- Ne jamais faire tourner au micro-ondes un Topchips sans aliment.
- Toujours porter des gants de protection pour retirer les Topchips.

Conseils d'entretien

- Laver avant la première utilisation, à la main ou au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets contondants ; ne pas piquer avec un couteau.
- Ne pas utiliser de poudres ou de crèmes récurantes, ni d'éponges métalliques ou grattantes.

Garantie

- La garantie éventuelle ne couvre pas les dommages liés à une mauvaise utilisation.

- Coupez les aliments à l'aide de la mandoline (Spécial Topchips Mastrad) pour obtenir des tranches fines et régulières. A défaut, découpez des tranches régulières de 1 mm d'épaisseur (1).
- Disposez-les sur le TopChips sans les chevaucher (2).
- Placez le(s) TopChips dans le micro-ondes et programmez la cuisson selon le temps indicatif dans le tableau page suivante (3).
- Vous pouvez superposer jusqu'à 3 TopChips. Dans ce cas, ajoutez 1 minute de cuisson par plateau supplémentaire. Si nécessaire, ajustez la cuisson par tranches de 30 secondes.
- Surveiller en permanence la cuisson des aliments.
- Laissez refroidir les chips sur le TopChips 30 secondes après la cuisson avant de les retirer (4) ; (5).



Conseils de Cuisson

Suivez les recommandations de cuisson indiquées dans le tableau ci-dessous.

Aliments	Temps de cuisson*			
	Standard 1000W	Ma cuisson		
	1 TopChips®	1 TopChips®	2 TopChips®	3 TopChips®
Pomme de terre	3 min			
Carotte	3 min 30 sec.			
Patate douce	3 min			
Pomme	3 min 30 sec.			
Poire	6 min			
Mangue	6 min 30 sec.			

*Les temps indicatifs dans le tableau ci-dessous sont calculés pour un TopChips et avec des tranches de 1 mm d'épaisseur réalisées avec la mandoline Spécial Topchips Mastrad.

Attention: il s'agit seulement de recommandations.

De nombreux facteurs peuvent influencer de manière significative les temps de cuisson :

- propreté, ancienneté, état et puissance maximum de votre micro-ondes,
- provenance, maturité et degré d'humidité des produits utilisés,
- épaisseur des ingrédients utilisés.

Trucs et astuces

- Pour un meilleur résultat sur les pommes de terre, séchez-les avec un torchon avant de les disposer sur le TopChips.
- Assaisonnez les chips après cuisson.
- Vous pouvez aussi utiliser des épices et des herbes pour parfumer vos chips : cannelle, cardamome, safran, curcuma, piment d'Espelette, paprika, herbes de Provence, ciboulette, etc.
- Une sur-cuisson des aliments peut entraîner une détérioration du TopChips.



- Epluchez et lavez l'aliment.
- Posez l'aliment sur la base et sécurisez-le avec la garde/poussoir.
- Tenez fermement d'une main la poignée de la mandoline et de l'autre la garde/poussoir avec l'aliment.
- Coupez en faisant un mouvement de va-et-vient continu tout en exerçant une pression sur la garde/poussoir.
- Taille de coupe 1mm.
- Idéale pour les aliments durs, déconseillée pour les aliments à chair molle comme les tomates.

Avertissements

- Toujours utiliser la garde/poussoir.
- Lame fixe et très tranchante.
- Laver avant la première utilisation (à la main ou au lave-vaisselle).
- Tenir hors de la portée des enfants.

* Non incluse dans le lot de 2 Topchips (réf. 64501)

EN Use and Care

IMPORTANT: read all information before using.

WARNINGS

- Only use TopChips in a microwave oven.
- **Please note:** if you have a combined microwave/grill, only use the microwave function.
- To prevent food from burning or catching fire, always make sure that your microwave's rotating tray can move freely.
- Always refer exclusively to your microwave manufacturer's instructions when using TopChips.
- Always use your TopChips in a clean microwave oven, as food residue in a microwave is a potential fire hazard.
- Depending on how new and up-to-date your microwave oven is, it could overheat when used repeatedly. If your microwave does overheat, let it cool before cooking the next batch of chips.
- Only use TopChips to cook slices of potato, carrot, sweet potato, apple, pear, and mango. **We strongly advise against using the TopChips with certain foods, such as beets and basil.**
- If necessary, adjust the recommended cooking times listed in the cooking table by no more than 30-second intervals (p8).
- Never leave your chips cooking unattended. As with any cooking utensil, improper use, such as overcooking, can cause food to catch fire.
- Never use more than three (3) TopChips stacked together at a time.
- Never set your TopChips to cook without any food on it.
- Always wear an oven mitt when removing TopChips from the microwave.

Care instructions

- Always wash before use, either by hand or in dishwasher.
- Never use with sharp objects as TopChips can be pierced.
- Never use with abrasive cleaners or scouring pads.

Warranty

- This warranty does not cover any damage due to improper use.

- Prepare thin, even slices (1mm - 1/32" thick) of the desired food. For best results use Mastrad's Special TopChips Mandolin (1).
- Do not overlap Chips when placing on TopChips (as shown below) (2).
- Follow your microwave recommended cooking times (3).
- When using more than one TopChips, add approximately one extra minute of cooking time per tray. If necessary, cook food in additional blocks of 30 seconds for optimal results.
- Always monitor while cooking food.
- When done, allow TopChips to cool for about 30 sec. Before removing (4) ; (5).



Recommendations for cooking

Follow the chart below for the best results when using the TopChips.

Food	Cooking time*			
	Standard 1000W	My cooking time		
	1 TopChips®	1 TopChips®	2 TopChips®	3 TopChips®
Potato	3'			
Carrot	3' 30 sec.			
Sweet Potato	3'			
Apple	3' 30 sec.			
Pear	6'			
Mango	6' 30 sec.			

* The recommended cooking times in the table below are based on the use of a single TopChips with 1-mm (0.04-in.) thick slices cut with Mastrad's Special TopChips Mandolin.

Please note: the cooking times listed are recommendations only.

Many factors can considerably alter the ideal cooking time:

- your microwave's general state (how old and clean it is) and maximum power,
- the origin, ripeness, and water content of the food you are using,
- the thickness and consistency of your fruit and/or vegetable slices.

Helpful hints

- When cooking potatoes, dry them first before placing them on the TopChips.
- For best results, season your chips once cooking is complete.
- Season your chips once cooking is completed.
- Spices such as cinnamon, cardamom, saffron, turmeric, pepper, paprika, chives, and other herbs are delicious when used to season your chips.
- Do not overcook your chips as you could damage your TopChips.



- Peel & wash the foods.
- Place the food on the base and set the pusher/guard on top.
- Hold the food slicer handle with one hand and the food pusher securing the food with the other.
- Slice with continuous back and forth movements.
- Makes 1mm (1/32 inches) slices.
- Ideal for hard foods, not recommended for soft foods such as tomatoes.

Warning

- Always use the food pusher/guard.
- Extremely sharp blade.
- Wash before first use (by hand or in a dishwasher).
- Keep out of the reach of children.

*The mandolin is not included in the set of Two TopChips (ref. 64501).

DE Bedienungsanleitung und Anwendungsempfehlungen

Lesen Sie unbedingt die Bedienungsanleitung vor der Verwendung von TopChips und bewahren Sie sie auf.

WARNUNGEN:

- Ausschließlich in der Mikrowelle zu verwenden.
- **Achtung:** bei Grill-Mikrowelle-Kombinationsgeräten nicht mit der Grillfunktion verwenden.
- Nicht den Drehteller Ihrer Mikrowelle während des Backvorgangs blockieren, da die Lebensmittel sonst verbrennen könnten.
- Nur gemäß den Empfehlungen des Herstellers der Mikrowelle verwenden.
- Ausschließlich in einem gereinigten Mikrowellengerät verwenden. Lebensmittelreste in der Mikrowelle können zu Brandentwicklung führen.
- In Abhängigkeit von der Technologie und dem Alter der Mikrowelle kann es zu Überhitzung aufgrund von übermäßiger Benutzung kommen. Bei Überhitzung die Mikrowelle zuerst abkühlen lassen, bevor die nächste Platte TopChips hineingegeben wird.
- Nur Kartoffel-, Möhren-, Süßkartoffel-, Apfel-, Birnen- und Mangoscheiben verarbeiten. **Wir raten dringend von bestimmten Lebensmitteln, wie z.B. Rüben und Basilikum, ab.**
- Falls erforderlich, werden die in der Tabelle angegebenen Richtzeiten um Zeiträume von maximal 30 Sekunden verlängert (p12).
- Das Backen sollte unter ständiger Aufsicht erfolgen; Wie bei jedem Gerät, das zum Backen verwendet wird, kann auch bei einer Mikrowelle eine falsche Bedienung, wie z.B. das übermäßig lange Backen der Lebensmittel, zu Brandentwicklung führen.
- Nicht mehr als drei (3) Topchips übereinander verwenden.
- Niemals eine Platte TopChips ohne Lebensmittel in die Mikrowelle geben.
- TopChips nur mit Schutzhandschuhen aus der Mikrowelle nehmen.

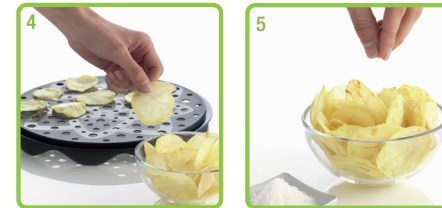
Wartungshinweise

- Vor der ersten Nutzung von Hand oder in der Spülmaschine abwaschen.
- Keine stumpfen Objekte verwenden; nicht mit einem Messer bearbeiten.
- Keinerlei Scheuermittel, metallischen Schwämme oder Topfkratzer verwenden.

Garantie

- Für Schäden, die durch falsche Verwendung auftreten, wird keine Garantie übernommen.

- Schneiden Sie die Lebensmittel mit der Mandoline (Spezial-Mandoline Topchips Mastrad), um dünne und regelmäßige Scheiben zu erhalten. Andernfalls schneiden Sie regelmäßige Scheiben von 1 mm Dicke (1).
- Verteilen Sie sie auf dem TopChips, ohne dass sie übereinanderlappen (2).
- Stellen Sie den (die) TopChips in die Mikrowelle und stellen Sie die Backzeit gemäß den in nachstehender Tabelle genannten Richtwerten ein (3).
- Sie können bis zu 3 TopChips übereinanderstellen. In diesem Fall erhöhen Sie die Backzeit um 1 Minute pro zusätzlicher Platte. Wenn notwendig, passen Sie die Backzeit im 30-Sekunden-Takt an.
- Lassen Sie die Chips nach dem Backen 30 Sekunden lang abkühlen (4) ; (5).



Backhinweise

Beachten Sie die in nachstehender Tabelle genannten Backempfehlungen.

Lebensmittel	Backzeiten*		
	Standard 1000W	Meine Backart	
	1 TopChips®	1 TopChips®	2 TopChips® 3 TopChips®
Kartoffel	3 min		
Karotte	3 min 30 sek.		
Süßkartoffel	3 min		
Apfel	3 min 30 sek.		
Birne	6 min		
Mango	6 min 30 sek.		

* Die in obiger Tabelle genannten Richtzeiten sind für eine Platte TopChips mit 1 mm dicken Scheiben, die auf der Spezial-Mandoline Topchips Mastrad geschnitten wurden, berechnet.

Achtung: es handelt sich lediglich um Empfehlungen.

Zahlreiche Faktoren können die Backzeit deutlich beeinflussen:

- Sauberkeit, Alter, Zustand und maximale Leistung Ihrer Mikrowelle
- Ursprung, Reife und Feuchtigkeitsgrad der verwendeten Produkte
- Dicke und Regelmäßigkeit der Frucht- oder Gemüsescheiben

Tipps und Tricks

- Für ein besseres Ergebnis bei den Kartoffeln, trocknen Sie diese mit einem Handtuch, bevor Sie sie auf der TopChips-Platte verteilen.
- Salzen Sie Ihre Chips nach dem Backen.
- Sie können auch Gewürze und Kräuter verwenden, um Ihren Chips Aroma zu verleihen: Zimt, Kardamom, Safran, Kurkuma, Espelette-Gewürz, Paprika, Kräuter der Provence, Schnittlauch, etc.
- Zu langes Backen der Produkte kann den TopChips beschädigen.



- Schälen und waschen Sie die Lebensmittel.
- Legen Sie das Lebensmittel auf die Basis und befestigen Sie es mit dem Schieber/ Halter.
- Halten Sie mit einer Hand den Griff der Schneidemaschine und mit der anderen Hand den Schieber mit den Lebensmitteln fest. Schneiden Sie das Lebensmittel mit regelmäßigen Hin- und Herbewegungen und üben Sie Druck auf den Schieber/ Halter aus, um 1 mm große Stücke zu erhalten.
- Perfekt geeignet für harte Lebensmittel, weniger geeignet für Lebensmittel mit weichem Fruchtfleisch, wie z.B. Tomaten.

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie zum Schneiden immer den Schieber.
- Fest eingebaute und sehr scharfe Klinge.
- Spülen Sie die Schneidemaschine vor der ersten Nutzung ab (per Hand oder in der Geschirrspülmaschine).
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

*Mandoline ist nicht im Lieferumfang des Sets (2 TopChips) inbegriffen (réf.64501).

NL Handleiding en gebruikstips

Lees voor het gebruik van de TopChips de handleiding aandachtig door en bewaar voor later gebruik.

WAARSCHUWINGEN:

- Enkel te gebruiken in de microgolf.
- **Let op:** bij combi-ovens met grill- en microgolffunctie niet gebruiken met de grillfunctie.
- Het draaiende plateau van uw microgolf niet blokkeren tijdens het gebruik om te vermijden dat het voedsel vuur vat.
- Uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de aanbevelingen van de fabrikant van de microgolfoven.
- Gebruik altijd in een schone microgolfoven. Etensoverblijfselen in een microgolfoven kunnen brand veroorzaken.
- Afhankelijk van de technische eigenschappen en de leeftijd van de microgolfoven, kan deze als gevolg van herhaald gebruik oververhit raken. Indien de microgolf te warm wordt, laat hem dan afkoelen voordat een volgende bakplaat met chips wordt gebakken.
- Enkel geschikt voor schijfjes aardappel, wortel, zoete aardappel, appel, peer en mango. **Sterk ontraden voor bepaalde andere producten, zoals rode biet en basilicum.**
- Zo nodig kan de baktijd worden aangepast met stappen van maximaal 30 seconden ten opzichte van de indicatieve baktijden in de kooktabel (p. 16).
- Houd gedurende het bakken van de producten het proces permanent in de gaten ; net als bij elk kookapparaat kan een onjuist gebruik , zoals het te lang bakken van voedsel, brand veroorzaken.
- Nooit meer dan drie (3) TopChips boven elkaar gebruiken.
- Laat nooit in de microgolfoven een leeg Topchips plateau ronddraaien.
- Draag altijd overhandschoenen bij het uitnemen van het Topchips plateau.

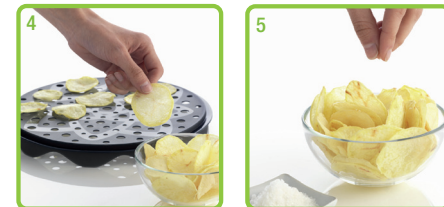
Onderhoudstips

- Schoonmaken voor het eerste gebruik, met de hand of in de vaatwasmachine.
- Vermijd het gebruik van voorwerpen die krassen kunnen maken op het oppervlak; er niet in steken met een mes.
- Geen schurende poeders of producten gebruiken, ook geen metalen sponsjes of schuursponsjes.

Garantie

- De eventuele garantie dekt geen schade die werk veroorzaakt door een verkeerd gebruik.

- Snijd het eten met behulp van een mandoline (met de Speciale Topchips Mastrad) in fijne en gelijkmatige schijfjes. Als u geen mandoline hebt, snijdt u het eten met een mes in gelijkmatige schijfjes van 1 mm dik (1).
- Leg de schijfjes keurig naast elkaar zonder overlappingsen op de TopChips (2).
- Plaats de TopChips in de microgolf en stel de kooktijd in afhankelijk van de opgegeven tijden uit onderstaande tabel (3).
- U mag tot 3 TopChips boven elkaar plaatsen. Voeg in dat geval per plateau 1 minuut extra kooktijd toe. Pas de kooktijd indien nodig aan per schijf van 30 seconden.
- Laat daarna de chips gedurende 30 seconden afkoelen op de TopChips (4) ; (5).



Kooktips

Volg de aanbevolen kooktijden uit onderstaande tabel.

Voedingsmiddel	Kooktijd*			
	Standaard 1000W	Mijn kooktijd		
	1 TopChips®	1 TopChips®	2 TopChips®	3 TopChips®
Aardappel	3 min			
Wortel	3 min 30 sec.			
Zoete aardappel	3 min			
Appel	3 min 30 sec.			
Peer	6 min			
Mango	6 min 30 sec.			

* De opgegeven indicatieve kooktijden in deze tabel werden berekend voor één TopChips en met schijfjes van 1 mm dik, fijngesneden met de speciale Topchips mandoline van Mastrad.

Let op: dit zijn enkel aanbevelingen.

Heel wat verschillende factoren kunnen de benodigde kooktijd aanzienlijk beïnvloeden:

- zuiverheid, staat en maximaal vermogen van uw microgolf,
- herkomst, rijpheid en vochtgehalte van de gebruikte producten,
- dikte en gelijkmatigheid van de schijfjes fruit of groenten.

Tips en trucs

- Voor optimale resultaten dept u aardappelschijfjes eerst droog met een stukje huishoudpapier voor u ze op de TopChips legt.
- Strooi pas op het einde zout op uw chips.
- U kunt uw chips ook op smaak brengen met allerlei kruiden en specerijen: kaneel, kardemom, saffraan, kurkuma, chilipeper, paprika, Provençaalse kruiden, bieslook, enzovoorts.
- Een te lange kooktijd kan de TopChips beschadigen.



- Schil en was de groente.
- Plaats het eten op de basis en zet het vast met de houder / beveiliging
- Houd het handvat van de mandoline vast met één hand en met de andere de houder met de groente.
- Oefen druk uit op de houder / beveiliging en beweeg heen en weer om het eten te snijden.
- Snijdikte 1 mm.
- Ideaal voor harde groenten, niet geschikt voor groenten met zacht vlees, zoals tomaten.

Waarschuwingen

- Gebruik steeds de houder.
- Vast en vlijmscherp mes.
- Afwassen voor het eerste gebruik (met de hand of in de vaatwasmachine).
- Houd kinderen en dieren buiten bereik.

* Mandoline niet inbegrepen in de set met 2 Topchips (ref. 64501)

ES Prospecto y recomendaciones de utilización

Leer imperativamente el modo de empleo antes de utilizar el TopChips y conservarlo.

ADVERTENCIAS:

- Utilizar solamente en el microondas.
- **Atención:** para los hornos mixtos grill-micro-ondas, no utilizar con la función parrilla.
- No bloquear la fuente giratoria del microondas durante la cocción, pues se correría el riesgo de causar un abrasamiento del alimento.
- Utilizar exclusivamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante del microondas.
- Utilizar siempre en un horno de microondas limpio. En efecto, los residuos de comida en un horno microondas pueden crear un abrasamiento.
- Según la tecnología y la edad del horno microondas, éste último puede recalentarse debido a una utilización repetida. Si el microondas se recalienta, espere que se enfríe antes de cocinar la siguiente fuente de chips.
- Cocinar solamente rodajas de patata, zanahoria, boniato, manzana, pera y mango. **Desaconsejamos encarecidamente algunos alimentos como la remolacha o la albahaca.**
- Si fuera necesario, ajuste por tramos de 30 segundos como máximo el tiempo dado a título indicativo en la tabla de cocción (p20).
- Vigílelo constantemente durante la cocción de los alimentos; al igual que con todo instrumento de cocción una mala utilización, como por ejemplo la cocción excesiva de los alimentos puede dar lugar a un abrasamiento.
- No superponer más de 3 Topchips
- No poner nunca en funcionamiento en el microondas un Topchips sin alimentos.
- Llevar siempre guantes de protección para retirar los Topchips.

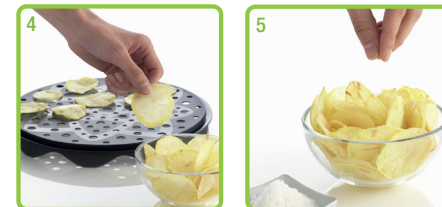
Consejos de mantenimiento

- Lavar antes de la primera utilización, a mano o en el lavavajillas.
- No utilizar objetos contundentes; no pinchar con un cuchillo.
- No utilizar polvos ni cremas de fregado, ni esponjas metálicas ni que raspen.

Garantía

- La eventual garantía no cubre los daños vinculados a una mala utilización.

- Cortar los alimentos con la mandolina (Special Topchips Mastrad) para obtener rodajas finas y regulares. A falta de ello, recortar rodajas regulares de 1 mm. de grosor (1).
- Colocarlas en el TopChips sin superponerlas (2).
- Colocar el (los) TopChips en el microondas y programar la cocción según el tiempo indicativo en la siguiente tabla (3).
- Puede superponer hasta 3 TopChips. En ese caso, añadir 1 minuto de cocción por bandeja suplementaria.
- Si fuera necesario, ajustar la cocción por tramos de 30 segundos.
- Dejar enfriar los chips en el TopChips 30 segundos después de la cocción (4) ; (5).



Consejos de cocción

Seguir las recomendaciones de cocción indicadas en la siguiente tabla.

Alimentos	Tiempo de cocción*			
	Estándar 1000W	Mi cocción		
	1 TopChips®	1 TopChips®	2 TopChips®	3 TopChips®
Patata	3 min			
Zanahoria	3 min 30 seg.			
Boniato	3 min			
Manzana	3 min 30 seg.			
Pera	6 min			
Mango	6 min 30 seg.			

* Los tiempos indicados en la siguiente tabla se calcula para un TopChips y con rodajas de 1 mm. realizados con la mandolina Spécial Topchips Mastrad

Atención: se tratan solamente de recomendaciones.

Numerosos factores pueden influir de manera significativa el tiempo de cocción:

- limpieza, antigüedad, estado y potencia máxima de su microondas,
- procedencia, madurez y grado de humedad de los productos utilizados,
- grosor y regularidad de las rodajas de frutas o verduras.

Trucos y Astucias

- Para un mejor resultado en las patatas, secarlas con un paño antes de colocarlas en el TopChips.
- Echar la sal en los chips después de la cocción.
- También puede utilizar especias y hierbas aromáticas para perfumar los chips: canela, cardamomo, azafrán, cúrcuma, pimienta de Espelette, pimentón, hierbas de Provence, cebolleta, etc.
- Una cocción excesiva de los alimentos puede conllevar un deterioro del TopChips.



- Pele y lave el alimento.
- Coloque el alimento sobre la base y sujételo con el botón/guardia
- Sujete con una mano el asa de la mandolina y con la otra el alimento.
- Corte haciendo un movimiento de vaivén continuo al mismo tiempo que ejerce una presión sobre el botón/guardia.
- Tamaño de corte 1mm.
- Ideal para los alimentos duros, desaconsejado para los alimentos de carne blanda, como por ejemplo los tomates.

Advertencias

- Utilizar siempre el pulsador.
- Cuchilla fija y muy afilada.
- Lavar antes de la primera utilización (a mano o en el lavavajillas).
- Mantener fuera del alcance de los niños.

*Mandolina no incluida en el lote de 2 Topchips (ref.64501).

IT Istruzioni e consigli d'utilizzo

Leggere imperativamente il manuale d'utilizzo prima di utilizzare il TopChips e conservarlo con cura.

AVVERTENZE

- Utilizzare solamente in un forno microonde.
- **Attenzione:** per i forni misti grill/microonde, non utilizzare mai con la funzione grill.
- Non bloccare il supporto girevole del microonde durante la cottura; si rischierebbe altrimenti di causare l'incendio degli alimenti.
- Utilizzare esclusivamente in conformità con le raccomandazioni del fabbricante del microonde.
- Utilizzare sempre in un forno a microonde pulito. In effetti, residui di cibo in un forno a microonde possono causare un principio d'incendio.
- In funzione della tecnologia e dell'età del forno a microonde, quest'ultimo può surriscaldarsi a causa di un utilizzo ripetuto. Se il microonde si surriscalda, lasciarlo raffreddare prima di far cuocere il successivo vassoio di patatine.
- Utilizzare solamente per cuocere fette di patate, carote, patate dolci, mela, pera e mango. **Sconsigliamo vivamente alcuni alimenti, come barbabietole o basilico.**
- Se necessario, adattare per intervalli di un massimo di 30 secondi i tempi comunicati a titolo indicativo nella tabella di cottura di questo manuale (p24).
- Sorvegliare ininterrottamente gli alimenti durante la loro cottura; come con ogni altro utensile di cottura, un utilizzo incorretto del forno, come una cottura eccessiva degli alimenti, può provocare un principio d'incendio.
- Non utilizzarli mai più di tre (3) TopChips sovrapposti.
- Non far mai girare nel microonde un Topchips senza alimenti.
- Indossare sempre guanti di protezione per togliere il Topchips dal forno.

Consigli di manutenzione

- Lavare prima del primo utilizzo, a mano o in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti contundenti; non infilzare con un coltello.
- Non utilizzare polveri o creme abrasive né spugne metalliche o troppo ruvide.

Garanzia

- L'eventuale garanzia non copre i danni causati da un utilizzo non corretto del prodotto.

- Tagliare gli alimenti per mezzo della mandolina (Speciale Topchips di Mastrad), al fine di ottenere delle fette sottili e regolari. Altrimenti, tagliare delle fettine regolari di 1 mm di spessore (1).
- Disporle sul TopChips senza sovrapporle (2).
- Mettere il/i TopChips nel microonde e programmare la cottura secondo la tabella indicativa sottostante (3).
- È possibile sovrapporre un massimo di 3 TopChips. In tal caso, aggiungere 1 minuto di cottura per vassoio supplementare. Se necessario, regolare la cottura per intervalli di 30 secondi.
- Lasciar raffreddare le patatine sul TopChips per 30 secondi dopo la cottura (4) ; (5).



Consigli di cottura

Seguire le raccomandazioni di cottura indicate nella tabella sottostante.

Alimenti	Tempi di cottura*			
	Standard 1000W	Le mie preferenze		
	1 TopChips®	1 TopChips®	2 TopChips®	3 TopChips®
Patata	3 min			
Carota	3 min 30 sec.			
Patata dolce	3 min			
Mela	3 min 30 sec.			
Pera	6 min			
Mango	6 min 30 sec.			

* I tempi di cottura indicativi della tabella soprastante sono calcolati per un TopChips e per fettine di 1 mm di spessore realizzate con la mandolina Speciale Topchips di Mastrad.

Attenzione: si tratta solamente di raccomandazioni.

Numerosi altri fattori possono influenzare in modo significativo il tempo di cottura:

- pulizia, età, potenza massima del microonde utilizzato,
- origine, maturità e livello d'umidità dei prodotti utilizzati,
- spessore e regolarità delle fettine di frutta o verdura.

Trucchi e stratagemmi

- Per un risultato migliore con le patate, asciugarle con un panno prima di collocarle sul TopChips.
- Salare le patatine dopo la cottura.
- È possibile utilizzare delle spezie o delle erbe aromatiche per profumare le patatine: cannella, cardamomo, zafferano, curcuma, peperoncino, paprika, erbe di Provenza, erba cipollina, ecc.
- Una cottura eccessiva degli alimenti può causare un deterioramento del TopChips.



- Sbuccia e lava l'alimento.
- Appoggia l'alimento sulla base e, per maggiore sicurezza, infilzalo con l'apposito supporto.
- Con una mano, tieni l'impugnatura della mandolina e con l'altra il supporto con l'alimento infilzato.
- Affettalo facendo dei movimenti continui di "va e vieni" e premendo al contempo sul supporto.
- Spessore di taglio: 1 mm.
- Perfetta per gli alimenti duri, sconsigliata per gli alimenti con polpa morbida (come i pomodori).

Avvertenze

- Utilizzare sempre l'apposito supporto.
- Lama fissa molto affilata.
- Lavare prima del primo utilizzo (a mano o in lavastoviglie).

*Mandolina non inclusa nel set di 2 Topchips (rif. 64501).

EL Οδηγίες χρήσης και συστάσεις

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν από την πρώτη χρήση του TopChips και φυλάξτε τις καλά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ !

- Για χρήση αποκλειστικά στο φούρνο μικροκυμάτων.
- **Προσοχή:** να μη γίνεται χρήση του γκριλ σε φούρνους μικροκυμάτων που διαθέτουν αυτή τη λειτουργία.
- Μην μπλοκάρτε τον περιστρεφόμενο δίσκο του φούρνου μικροκυμάτων σας κατά τη διάρκεια του ψήσιματος, υπάρχει κίνδυνος το φαγητό να πάρει φωτιά.
- Να το χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σύμφωνα με τις προτάσεις του κατασκευαστή του φούρνου μικροκυμάτων.
- Να το χρησιμοποιείτε πάντα σε καθαρό φούρνο μικροκυμάτων. Επειδή, τα υπολείμματα τροφών μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να δημιουργήσουν πρόβλημα.
- Ανάλογα με την τεχνολογία και την ηλικία του φούρνου μικροκυμάτων, αυτός μπορεί να υπερθερμανθεί λόγω ελαφρά υπερθερμανόμενης χρήσης. Αν ο φούρνος μικροκυμάτων υπερθερμανθεί, αφήστε τον να κρυώσει πριν ψήσετε στην πλάκα για τσιπς.
- Να γίνεται χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή του φούρνου μικροκυμάτων (γενική κατάσταση, καθαριότητα, λειτουργίες) **Δεν συνιστούμε τη χρήση κάποιων τροφίμων όπως το παντζάρι ή το βασιλικό.**
- Αν είναι απαραίτητο, προσαρμόστε το πολύ κατά 30 δευτερόλεπτα το χρόνο που δίνεται ενδεικτικά στον πίνακα ψήσιματος (σελ.28).
- Να επιβλέπετε συνεχώς το ψήσιμο των τροφίμων, καθώς όπως με κάθε εξάρτημα ψήσιματος, η κακή χρήση αυτού όπως το υπερβολικό ψήσιμο των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πρόβλημα.
- Μη χρησιμοποιείτε περισσότερα από τρία (3) TopChips το ένα ελάνω στο άλλο.
- Ποτέ μην γυρνάτε το TopChips στο φούρνο μικροκυμάτων χωρίς τρόφιμα.
- Να φοράτε πάντα γάντια προστασίας για να τραβήτε το TopChips.

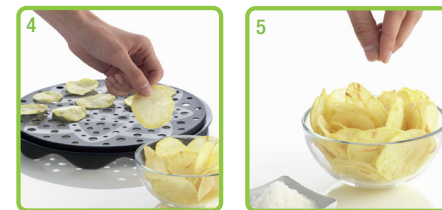
Συντήρηση

- Πλύνετε πριν από την πρώτη χρήση, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή οποιαδήποτε άλλα αιχμηρά αντικείμενα.
- Μη χρησιμοποιείτε σκόνης ή σκληρές κρέμες καθαρισμού, μεταλλικά ή σκληρά σφουγγάρια για τον καθαρισμό.

Εγγύηση

- Η εκάστοτε εγγύηση δεν καλύπτει τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη χρήση

- Για καλύτερα αποτελέσματα κόψτε τις πατάτες με ένα μαντολίνο σε πολύ λεπτές και ομοιόμορφες φέτες. Εάν δεν διαθέτετε μαντολίνο, κόψτε τις σε πάχος ενός χιλιοστού με το μαχαίρι (1).
- Τοποθετήστε τις στο TopChips προσέχοντας να μην ακουμπούν μεταξύ τους (2).
- Τοποθετήστε το/τα TopChips στο φούρνο μικροκυμάτων και προγραμματίστε το χρόνο ψήσιματος σύμφωνα με τους προτεινόμενους χρόνους στις οδηγίες του φούρνου μικροκυμάτων σας (3).
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέχρι 3 TopChips. Σε αυτήν την περίπτωση προσθέστε 1 λεπτό ψήσιματος ανά επιπλέον δίσκο. Εάν χρειαστεί προσαρμόστε το ψήσιμο σε διαστήματα των 30 δευτερολέπτων.
- Αφήστε τα πατατάκια να κρυώσουν στο TopChips για 30 δευτερόλεπτα (4) (5).



Συμβουλές για το ψήσιμο

Ακολουθήστε τις οδηγίες ψησίματος του παρακάτω πίνακα.

Είδος	Χρόνος ψησίματος*			
	Ισχύς 1000W	Ψήσιμο		
		1 TopChips®	1 TopChips®	2 TopChips®
Πατάτες	3 min			
Καρότα	3 min 30 sec.			
Γλυκοπατάτες	3 min			
Μήλα	3 min 30 sec.			
Αχλάδια	6 min			
Μάνγκο	6 min 30 sec.			

* Η ενδεικτικοί χρόνοι αυτού του πίνακα υπολογίστηκαν για ένα δίσκο TopChips με φέτες πάχους 1 χιλιοστού που γίνονται με μαντολίνο Ειδικό Topchips Mastrad.

Προσοχή: οι οδηγίες είναι ενδεικτικές.

Πολλοί παράγοντες μπορεί να επηρεάσουν σημαντικά το χρόνο ψησίματος:

- Η καθαριότητα, η παλαιότητα, η γενική κατάσταση και μέγιστη ισχύς του φούρνου μικροκυμάτων σας.
- Η προέλευση, το πόσο ώριμα ή υγρά είναι τα τρόφιμα που θα χρησιμοποιήσετε.
- Το πόσο λεπτές και ομοιόμορφα κομμένες είναι οι φέτες των λαχανικών.

Τεχνικές και κόλπα

- Για καλύτερα αποτελέσματα, σκουπίστε τα πατατάκια πριν τα τοποθετήσετε στο TopChips.
- Αλατίστε μετά το ψήσιμο.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μπαχαρικά και αρωματικά φυτά στα πατατάκια σας : κανέλα, καρδάμωμο, κρόκο, κουρκουμά, μπούκοβο, πάπρικα, ρίγανη, σχοινόπρασο, κτλ. Το υπερβολικό ψήσιμο ενδέχεται να καταστρέψει το TopChips.



- Ξεφλουδίστε και πλύντε τα τρόφιμα.
- Καρφώστε τα στη λαβή.
- Κρατήστε με το ένα χέρι το μαντολίνο και με το άλλο τη λαβή με το τρόφιμο που θέλετε να κόψετε. Κόψτε κάνοντας παλινδρομικές κινήσεις. Μέγεθος κοπής 1mm.
- Ιδανικό για σκληρά τρόφιμα, δεν συνιστάται για μαλακά τρόφιμα όπως οι ντομάτες.

Προσοχή

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε τη λαβή.
- Σταθερή και ιδιαίτερα αιχμηρή λάμα.
- Πλύνετε πριν από την πρώτη χρήση (στο χέρι ή στο πλυντήριο).

*Το μαντολίνο δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία των 2 Topchips (αρ.αναφ.64501).

FI Ohjeet ja käyttösuositukset

Lue ehdottomasti TopChipsin käyttöohjeet ennen käyttöä ja säilytä ne.

VAROITUKSET:

- Käytä vain mikroaaltouunissa.
- **Vaara:** älä käytä grilli-toimintoa yhdistetyissä grilli-mikroaaltouuneissa.
- Älä estä mikroaaltouunin levyn pyörimistä kypsennyksen aikana, koska se aiheuttaa ruoka-aineen tulipalovaaran.
- Käytä vain mikroaaltouunin valmistajan suositusten mukaisesti.
- Käytä aina puhtaassa mikroaaltouunissa. Ruokajäämät mikroaaltouunissa voivat aiheuttaa tulipalon.
- Mikroaaltouunin toiminnoista ja iästä riippuen, se voi ylikuumentua toistuvan käytön vuoksi. Jos mikroaaltouuni ylikuumentuu, anna sen jäähtyä ennen seuraavan sipsilautasen kypsentämistä.
- Paista ainoastaan peruna-, porkkana-, bataati-, omena-, päärynä- tai mangoviipeleitä. **Emme suosittele tiettyjen ruoka-aineiden, kuten punajuuren tai basilikan, käyttöä.**
- Säädä tarvittaessa enintään 30 sekuntia kerrallaan kypsennystaulukossa (p. 32) annettuja viiteaikoja.
- Valvo ruoka-aineita jatkuvasti kypsennyksen aikana; kuten kaikkien kypsennyslaitteiden kanssa, virheellinen käyttö, esim. ruoka-aineiden ylikypsennys voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä käytä useampaa kuin kolmea (3) päällekkäin asetettua TopChips -ritilää.
- Käytä aina puhtaassa mikroaaltouunissa. Ruokajäämät mikroaaltouunissa voivat aiheuttaa tulipalon.
- Mikroaaltouunin toiminnoista ja iästä riippuen, se voi ylikuumentua toistuvan käytön vuoksi. Jos mikroaaltouuni ylikuumentuu, anna sen jäähtyä ennen seuraavan sipsilautasen kypsentämistä.

Huolto-ohjeet

- Pese ennen ensimmäistä käyttöä, käsin tai astianpesukoneessa.
- Älä käytä teräviä esineitä; ne voivat vahingoittaa ritilää.
- Älä käytä pesujauheita tai -nesteitä tai metallisia tai hankaavia sieniiä.

Takuu

- Mahdollinen takuu ei kata vahinkoja, jotka liittyvät vääränlaiseen käyttöön.

- Leikkaa ruoka-aineet viipaloijalla (tehty Topchips Mastrad-erikoisraastimella) saadaksesi ohuita ja tasapaksuja viipaleita. Oletuksena, leikkaa tasapaksuisia 1 mm:n viipaleita.
- Sijoitele viipaleet TopChipsiin siten, etteivät ne osu toisiinsa.
- Aseta yksi tai useampi TopChips -ritilä mikroaaltouuniin ja ohjelmoi kypsennysaika alla olevassa taulukossa osoitetun ajan mukaisesti.
- Voit laittaa enimmillään 3 TopChipsia -ritilää päällekkäin. Tässä tapauksessa lisää 1 minuutti kypsennysaikaa lisälevyä kohti. Tarvittaessa säädä kypsennysaikaa 30 sekunnin välein.
- Anna lastujen jäähtyä TopChipsissa 30 sekuntia paistamisen jälkeen.



Kypsennysaikataulukko

Noudata alla olevassa taulukossa osoitettuja kypsennyssuosituksia.

Ruoka-aine	Kypsennysaika*			
	Vakio 1000W	Oma kypsennys		
	1 TopChips®	1 TopChips®	2 TopChips®	3 TopChips®
Peruna	3 min			
Porkkana	3 min 30 sek.			
Bataatti	3 min			
Omena	3 min 30 sek.			
Päärynä	6 min			
Mango	6 min 30 sek.			

* Alla olevassa taulukossa olevat viiteajat on laskettu yhdelle TopChips -ritilälle 1 mm paksuisilla viipaleilla, jotka on tehty Topchips Mastrad-erikoisraastimella.

Huom! Kyseessä ovat vain suosituksset.

Useat eri tekijät voivat vaikuttaa merkittäväällä tavalla kypsennysaikaan:

- mikroaaltouunin puhtaus, ikä, kunto ja enimmäisteho,
- käytettyjen tuotteiden alkuperä, kypsytys ja kosteuspitoisuus,
- hedelmä- tai vihannesviipaleiden paksuus ja säännönmukaisuus.

Vinkit ja niksit

- Saat paremman tuloksen perunoista, kun kuivaat ne liinalla ennen asettamista TopChipsiin -ritilälle.
- Suolaa lastut kypsennyksen jälkeen.
- Voit myös käyttää mausteita ja yrttejä lastuihisi: kanelia, kardemummaa, saharomia, kurkumaa, chilipaprikkaa, paprikkaa, Provençen yrttejä, ruohosipulia, jne.
- Ruoka-aineiden ylikypsennys voi vaurioittaa TopChipsia -ritilälle.



- Kuori ja pese ruoka-aine.
- Ota ruoka-aine kiinni sormisuojaan.
- Pidä yhdellä kädellä raastimen kahvasta ja toisella sormisuojusta, jossa ruoka-aine on. Leikkaa destakaisella liikkeellä. Leikkauskoko 1 mm.
- Ihanteellinen koville ruoka-aineille, ei suositella käytettäväksi pehmeille ruoka-aineille, kuten tomaatille.

Varoitukset

- Käytä aina sormisuoja.
- Kiinteä ja erittäin terävä terä.
- Pese ennen ensimmäistä käyttöä (käsin tai astianpesukoneessa).

* Raastin ei kuulu 2 Topchips -ritilän pakkaukseen (viite 64501).

SV Anvisningar och rekommendationer för användning

Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder TopChips, och spara den.

VARNINGAR:

- Får endast användas i mikrougn.
- **OBS:** i kombinationsugnar grill-mikro får den inte användas med grillfunktion.
- Blockera inte den snurrande tallriken i mikrougnen under tillagningen då det riskerar att bränna maten.
- Används endast i enlighet med rekommendationerna som angivits av tillverkaren för din mikrovågsugn.
- Använd alltid i en ren mikrovågsugn. Matrester som blivit kvar i en mikrovågsugn kan orsaka antändning.
- Beroende på teknologin i och hur gammal mikrovågsugnen är kan den överhettas vid upprepad användning. Om mikrovågsugnen överhettas, låt den svalna innan chipsen tillagas.
- Tillaga endast skivor av potatis, morot, söt potatis, äpple, päron och mango.
- **Vi avråder från att tillaga vissa livsmedel som rödbetor och basilika.**
- Om chipsen behöver tillagas längre, justera med högst 30 sekunders intervaller de tider som anges i tabellen för tillagningstider (p.36).
- Se till att ha tillagningen under uppsikt hela tiden. Som med all tillagningsutrustning kan en felaktig användning leda till att livsmedlen överhettas och orsakar antändning.
- Använd inte fler än tre (3) TopChips ovanpå varandra.
- Låt aldrig mikrovågsugnen vara igång med en tom TopChips.
- Använd alltid grillvantar när du tar ut TopChipsen.

Underhållsråd

- Diska för hand eller i diskmaskin före första användning.
- Använd inga trubbiga föremål; stick inte med en kniv.
- Använd inte skurpulver eller skurkräm, metallsvampar eller skrapor.

Garanti

- Eventuell garanti täcker inte skador som uppkommit p.g.a. felaktig användning.

- Skiva grönsakerna/frukten med hjälp av mandolinen (Speical Topchips Mastrad) för att få tunna jämna skivor. Om du inte har en mandolin skär du cirka 1 mm tjocka, jämna skivor.
- Lägg dem på TopChipsen utan överlappning.
- Placera TopChipsen i mikrougnen och programmera tillagningstiden enligt tidtabellen nedan.
- Du kan ställa upp till tre TopChips ovanpå varandra. I så fall lägger du till cirka 1 minut per extra platta. Om nödvändigt justerar du tillagningen med 30 sekunder åt gången.
- Låt chipsen svalna på TopChipsen ungefär 30 sekunder efter tillagningen.



Tillagningsråd

Följ de rekommenderade tillagningstiderna i tidtabellen nedan.

Råvara	Tillagningstid*			
	Standard 1000W	Min tillagning		
	1 TopChips®	1 TopChips®	2 TopChips®	3 TopChips®
Potatis	3 min			
Morot	3 min 30 sek.			
Söt potatis	3 min			
Äpple	3 min 30 sek.			
Päron	6 min			
Mango	6 min 30 sek.			

* Tiderna som anges i tabellen här nedan har beräknats för en TopChips för skivor med en tjocklek på 1 mm med mandoline Special TopChips Mastrad.

OBS: det handlar endast om rekommendationer.

En mängd faktorer kan påverka tillagningstiden:

- mikrougnens lämplighet, ålder, tillstånd och maxeffekt,
- råvarornas härkomst, mognad och fuktighetsgrad,
- tjockleken och jämnheten på frukt- eller grönsaksskivorna.

Tips och tricks

- Bästa resultatet för potatis får du om du torkar dem med en diskhandduk innan du lägger dem på TopChipsen.
- Salta chipsen efter tillagningen.
- Du kan också använda örter och kryddor för att smaksätta dina chips: kanel, kardemumma, saffran, gurkmeja, Espelette-chili, paprika, provençalska örter, gräslök etc.
- Om tillagningstiden är för lång kan TopChipsen förstöras.



- Skala och tvätta de råvaror som ska skäras.
- Placera dem i skärhållaren.
- Håll med ena handen i mandolinens handtag och med andra skärhållaren med råvarorna. Skär med hjälp av rörelser fram och tillbaka. Skärstorleken är 1 mm.
- Idealisk för hårda råvaror, rekommenderas för mjuka råvaror, som tomater.

Observera

- Använd alltid skärhållaren.
- Bettet är fast och mycket vasst.
- Tvätta före första användning (för hand eller i diskmaskin).

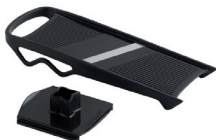
*Mandoline ingår inte i setet om 2 Topchips (ref.64501).

*skär livsmedlen med hjälp av en mandoline Special TopChips Mastrad.

Découvrez tous les produits de la gamme
Discover the complete range



Cuit-chips & mandoline
Chips-maker & food slicer



Mini-mandoline spécial Topchips
Mini-mandolin special Topchips



Cuit-chips (lot de 2)
Chips-maker (set of 2)

Topchips®



Kit cuit-chips violet
Purple chips-maker set



Kit cuit-chips rouge
Red chips-maker set



Kit cuit-chips vert
Green chips-maker set

FRNOT2-64/5/646/647 © mastrad 2011

mastrad®

Conçu par / Created by Mastrad
Distribué par / Distributed by
Mastrad SA Mastrad, Inc.
75012 Paris Los Angeles, CA 90036
FRANCE USA

+33 (0)1 49 26 96 00 1-800-358-0608

