

## 140751 - PIATTO COTTURA A VAPORE

Piatto da microonde per cottura a vapore con coperchio ventilato regolabile.

### Istruzioni:

- Versare circa 250 cc di acqua calda nella base del piatto da microonde.
- Mettere il piatto sulla base. Mettere nel piatto il cibo da cuocere al vapore.
- Mettere il coperchio sul piatto e regolare la manopola del coperchio per far uscire il vapore durante la cottura.
- Mettere il piatto nel forno a microonde ed accenderlo. Il tempo di cottura dipende dal forno a microonde e dalla quantità di cibo da cuocere.
- Terminata la cottura, togliere dalla base l'acqua che rimane e servire.

### Attenzione:

- Non cuocere troppo il cibo e non usare i

recipienti vuoti nel forno a microonde.

- Utensili affilati e spugnette abrasive possono danneggiare le superfici.
- Lavare con un panno per piatti o nel cestello superiore della lavastoviglie.
- Cibi ad alto contenuto di grassi, oli o zuccheri possono alterare il colore del piatto.
- Temperatura massima del forno: 120°C/248°F
- Temperatura minima del congelatore/frigo: -20°C/-4°C
- Lavabile in lavastoviglie
- Progettato per servire a tavola

### Esempi di tempi di cottura

- Pesce al vapore: 3-5 minuti
- Verdure al vapore: 2-5 minuti
- Mais al vapore: 5-7 minuti
- Pollo al vapore: 5-7 minuti

## 140751 - PRATO DE MICROONDAS

Recipiente para cozer a vapor no microondas, y tampa.

### Instruções:

- Deite água quente (cerca de 250 cc) na base do recipiente.
- Ponha o tabuleiro na base do recipiente. Coloque no tabuleiro os alimentos que pretende cozer a vapor no microondas.
- Ponha a tampa no recipiente e regule o respectivo botão, por forma a que o vapor se possa libertar durante a cozedura.
- Ponha o recipiente no microondas e ligue-o. O tempo necessário para a cozedura varia consoante o modelo de microondas e depende da quantidade de alimentos a cozinhar.
- Depois da cozedura, deite fora a água que sobrou no tabuleiro; a comida está pronta a servir.

### Atenção:

- Não cozinhe demasiado os alimentos, nem use o recipiente sem comida lá dentro.
- Utensílios de cozinha e materiais abrasivos podem danificar o recipiente.
- Para lavar, coloque o recipiente na grelha de cima da máquina de lavar louça.
- Alimentos com alto teor de gordura, óleo ou açúcar, poderão causar a descoloração do recipiente.

### Tempos indicativos:

- Para cozer marisco: aprox. 3 a 5 minutos
- Para cozer legumes: aprox. 2 a 5 minutos
- Para cozer milho: aprox. 5 a 7 minutos
- Para cozer frango: aprox. 5 a 7 minutos

## 140751 - FARFURIE

Pentru fierberea la cuptorul cu microunde. Cu capac cu ventilatie reglabila.

### Instrucțiuni:

- Vârșăți aproximativ 250 de apă, pe fundul farfuriei.
- Puneți farfuria pe platanul cuptorului. Puneți în farfurie mâncarea pentru gatit.
- Puneți capacul pe farfurie și reglați-l în așa fel încât să permită ieșirea vaporilor în timpul fierberii.
- Puneți farfuria în cuptorul cu microunde și porniți-l. Timpul de fierbere al mâncării depinde de cuptorul cu microunde și de cantitate de mâncare pregătită.
- Odată terminată fierberea înlăturați apa rămasă și serviți.

### Atenție:

- Nu fierbeți prea mult mâncarea și nu folosiți vase goale în cuptorul cu microunde.

- Instrumentele ascuțite și abrazive pot strica suprafețele cuptorului.
- Vasele spălați-le cu burete de vase neabraziv sau în raftul superior al mașinii pentru spălat vase.
- Măncărurile foarte grase pe bază de ulei, sau zaharuri pot schimba culoarea farfuriei.
- 120°C/ 248°F – Temperatura maximă pentru cuptor
- 20°C/ -4°C – Temperatura minimă din congelator /frigidier
- Se poate spăla la mașina pentru spălat vase. Se poate folosi ca platou pt. servit la masa.

### Exemple de fierbere:

- Pește fierț între 3-5 minute
- Zarzavat fierț între 2-5 minute
- Mălai fierț între 5-7 minute
- Pui fierț între 5-7 minute

## 140751 - MIKRONAPAŘOVAČ

Blahopřejeme Vám ke koupi tohoto výrobku. Talíř pro vaření v páře v mikrovlnné troubě s regulovatelnou ventilační pokličkou.

### Instrukce:

- Nalijte cca 250 ml teplé vody do spodní části talíře pro mikrovlnnou troubu. Na spodní část položte talíř.
- Na talíř položte potraviny k uvaření v páře. Položte pokličku na talíř a knoflíkem naregulujte ucházející páru během vaření.
- Vložte do mikrovlnné trouby a zapněte ji. Čas vaření závisí na typu mikrovlnné trouby a na množství jídla k vaření.
- Po skončení vaření, vylijte zbylou vodu a servírujte.

### Pozor:

- Potraviny příliš nevařte a nepoužívejte prázdné nádoby v mikrovlnné troubě. Ostré předměty a abrazivní žínky

- mohou poškodit povrch. Umývejte žínku na nádobi, nebo v horním koši v myčce nádobí. Jídlo a velké množství tuku, olejů nebo cukru můžou způsobit zabarvení talíře.
- Maximální teplota v mikrovlnné troubě: 120 C/284 F.
- Minimální teplota v mrazáku/lednici: - 20 C/-4 C. Možno mýt v myčce nádobí.
- Navrženo pro servírování na stůl.

### Příklady doby vaření

- Ryba v páře: 3- 5 minut.
- Zelenina v páře: 2 – 5 minut.
- Kukuřice v páře: 5 – 7 minut.
- Kuře v páře: 5 – 7 minut.

## 140751 - JUEGO PARA MICROONDAS

Plato para cocinar al vapor en microondas. Cazo con tapadera ventilada ajustable.

### Instrucciones:

- Ponga agua caliente (250cc aprox.) en la base del cazo para microondas.
- Coloque la bandeja del cazo sobre la base y añada la comida.
- Cubra el cazo con la tapadera y ajuste el tirador de manera que el vapor pueda salir durante la cocción.
- Coloque el cazo en el microondas y empiece a cocinar. El tiempo de cocción depende del tipo de microondas y de la cantidad de comida.
- Una vez terminado, quite el agua de la base. Ahora se puede servir.

### Atención:

- No recueza la comida y no utilice el cazo

vacío.

- Utensilios afilados y esponjas abrasivas pueden estropear el material.
- Lavar con una esponja o en la parte superior del lavaplatos.
- La comida con mucha grasa, aceite o azúcar puede cambiar el color del cazo.

### Los siguientes tiempos de cocción son sólo una guía

- Mariscos al vapor: 3-5 minutos
- Verduras al vapor: 2-5 minutos
- Maiz dulce: 5-7 minutos
- Pollo al vapor: 5-7 minutos.

