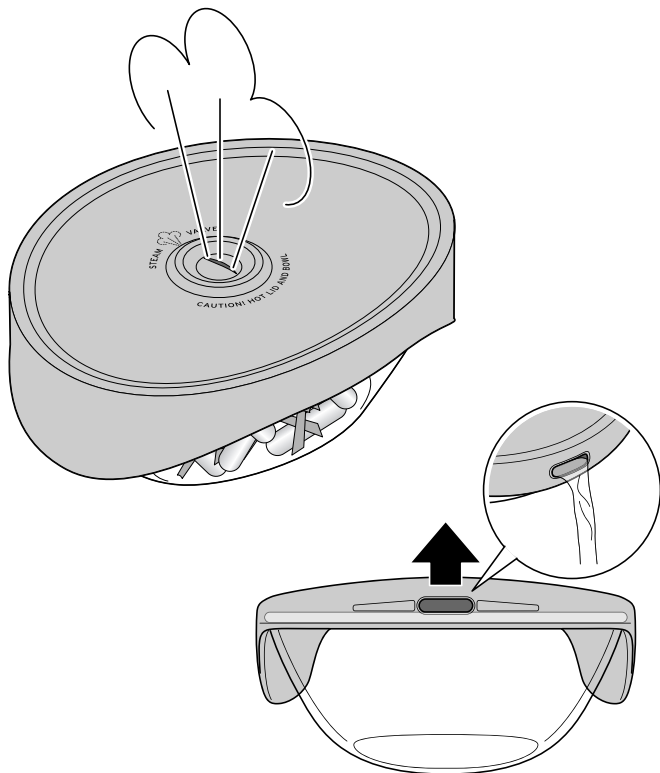


Mikrodalga - buharlı pişirme kabı



tr Kullanım Kılavuzu + Tarifler

Değerli Müşterimiz

Yeni buharlı pişirme kabınızla gıdaları mikrodalga fırında veya fırında çabuk, sağlıklı ve yağsız bir şekilde hazırlayabilirsiniz.

Kendi suyunda buharlı veya hafif pişirildiğinde vitaminler ve besin maddeleri olabildiğince korunur ve yemeklerin aroması daha yoğun bir şekilde ortaya çıkar.

Kapaktaki kolay dökme açıklığı sayesinde, fazla suyu veya birikmiş yoğuşma suyunu kolayca dökebilirsiniz.






Yeni buhar pişirme kabınızla hazırlığa hemen başlayabilmeniz için bu kullanım kılavuzunda birkaç tarif bulabilirsiniz.



Güzel şekilli cam kabınızı servis için doğrudan kullanabilirsiniz.

Afiyet olsun!

Önemli Bilgiler

Güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun. Kaza sonucu yaralanmaları ve hasarları önlemek için ürünü yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın.

-  Buhar pişirme kabı, gıdaların normal fırında veya mikrodalga fırında ısıtılması ve hafif pişirilmesi için uygundur.
-  Izgara fonksiyonunu kullanmayın.
-  Ayrıca fırın veya mikrodalga fırın üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın. Fırında kullanımda, fırını önceden ısıtın. Buzlukta kullanım için de uygundur.
-  Buhar pişirme kabını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.
-  Cam kap ve kapak -30 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Sıvı doldurma hacmi maks. 500 ml. Kenarına kadar doldurmayın!
- Kapak cam kabın üzerine sıkıca otursa bile, ancak kullanım sırasında fırında gevşeyebilir. Taşımak için buhar pişirme kabını asla kapaktan tutmayın.

- Oluşan buhar, kapağın açıklığından çıkar. Kullanma esnasında ventil açıklığının üstünü asla örtmeyin ve bloke etmeyin. Vücutunuzun herhangi bir yerini (yüz, el) ventile tutmayın. Haşlanma tehlikesi!
-  Buhar pişirme kabındaki yemeklerin ısıtılmasında/pişirilmesinde dikkatli olun. Buhar pişirme kabını mikrodalga fırından veya fırından alırken ve kapağı açarken her zaman ısı eldiveni vb. ile tutun. Vücutunuzun herhangi bir yerini (yüz, el) çıkan buhara tutmayın. Buharlı pişiriciyi, yemek suyunun dışarı akmaması için daima yatay konumda tutun. Haşlanma tehlikesi mevcuttur!
- Yağlardan dolayı belirli bir süre sonra silikon kapağın renginde koyulaşma görülebilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp kapağın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez. Yoğun renkli gıda maddeleri de silikon üzerinde boya izi bırakabilir. Bu gibi lekeler hemen temizlenerek önemli ölçüde çıkarılabilir.
-  Buhar pişirme kabını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Cam kap ve kapak, bulaşık makinesinde yıkanmak için uygundur. Fakat kapağı doğrudan ısıtma çubuklarının üzerine yerleştirmeyin.
- Cam kalıbı ani ısı değişikliklerine maruz bırakmayın. Örneğin daha sıcak olan cam kaba soğuk su veya soğutulmuş cam kaba sıcak su doldurmayın. Çatlayabilir.
- Sıcak cam kabı hassas yüzeye yerleştirmeyin. Gerekirse ısıya dayanıklı altlık kullanın.
- Cam kap zarar görmüş veya çizilmiş ise buhar pişirme kabını kullanmaya devam etmeyin. Cam kırılma tehlikesi!
- Mikrodalga cihazlarının verimi değişiklik gösterebilir. Bu kılavuzdaki tariflerde belirtilen pişirme süreleri standart değerlerdir ve farklılık gösterebilir.
- Tarifleri hazırlamadan önce, size veya çevrenizdeki kişilere alerji yapabilecek içerik maddelerinin olmamasını kontrol edin. Şüphe durumunda bir başka tarif seçin veya malzemeyi uygun başka bir malzeme ile değiştirin.

Brokolili karides

Malzemeler:

- 6 orta büyüklükte brokoli parçası
- 6 orta büyüklükte doğranmış çiğ karides
- 1 TK yeşil/taze soğan halkası
- 1 TK susam yağı veya zeytin yağı
- Damak tadınıza göre rendelenmiş turşu zencefil
- 1 TK soya sosu
- 1 TK doğranmış sarımsak

Hazırlanışı:

1. Brokoli parçalarını soğuk çeşme suyu (içme suyu kalitesinde) ile yıkayın ve buhar pişirme kabına yerleştirin.
2. Diğer malzemeleri yukarıda belirtilen sırada ilave edin.
3. Kapağı cam kabın üzerine yerleştirin ve 4 dakika için 500-600 Watt mikro dalga fırına koyun.

Ürün numarası:

356 501

International Innovation Company B.V.
Groothandelsweg 1, 2645 EG Delfgauw,
The Netherlands

Buharda pişirilmiş somon

Malzemeler:

1 tek porsiyon somon balığı filetosu

Biraz tuz ve karabiber

2 TK mayonez

1-2 TK Sriracha sosu (Tayland'dan çok acı Chili biber sosu)

2-3 dilim limon

1 TK maydanoz

100 g yaprak bezelye

Hazırlanışı:

1. Somonu soğuk çeşme suyu (içme suyu kalitesinde) ile yıkayın ve kurutun.
2. Somonu derisi alta gelecek şekilde buhar pişirme kabına yerleştirin. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin ve bir süre bekletin.
3. Küçük bir kasede mayonez ve Sriracha sosunu karıştırın. Somonun üst kısmına karışımı sürün. Bunun için gıda güvenli fırça vb. kullanın.
4. Yaprak bezelyeleri somonun üzerine ve çevresine yerleştirin.
5. Limon dilimlerini ve biraz maydanozu ilave edin.
6. Kapağı cam kabın üzerine yerleştirin ve 4 dakika için 700-800 Watt mikro-dalga fırına koyun.
7. Çatalla somonun ortasından pişip pişmediğini kontrol edin. Eğer sizin için daha çiğ ise, 30-45 saniye daha buharlaştırın.

Brownies (ikolatalı kek)

Malzemeler:

2 TK tatlandırılmamış kakao tozu

11/2 TK tam buğday unu

2 TK su

1 TK Yunan doğal yoğurdu, yağsız

2 TK Agave şurubu

1/8 TK vanilya şekeri

Yağlamak için biraz tereyağı

Hazırlanışı:

1. Cam kabı tereyağı ile yağlayın ve şimdilik kenara koyun.
2. Küçük bir kasede kakao ve unu karıştırın.
3. Bir başka kasede suyu yoğurt, agave ve vanilya ile karıştırın. Kakao, un karışımını ilave edin ve karıştırın.
4. Meydana gelen hamuru yağlanmış cam kaba dökün ve hamurun üst kısmı tamamen düz olana kadar, dikkatlice ileri geri hareket ettirin.
5. Kapağı cam kabın üzerine yerleştirin ve 1 dakika ve 15 saniye için 700-800 Watt mikrodalga fırına koyun.
6. Kapağı alın (ısı eldiveni vb. ile) ve üstü açık cam kabı 1 dakika ve 15 saniye için 700-800 Watt mikrodalga fırına koyun.
7. Cam kabı mikrodalga fırından çıkarın ve bitmiş Brownie'yi yakl. 3 dakika içinde bekletin. Bu sürede daha pişmekte.