



COCINA AL VAPOR

Guía de Uso

Instrucciones

1. Añadir agua en la bandeja inferior.

2. Colocar los alimentos en las otras bandejas.
3. Introduzca la cazuela en el microondas con la válvula abierta o cerrada según el alimento (guíese por las tablas de esta guía)

Antes de cocer al vapor, por favor, vierta una taza de agua en la bandeja para el agua.

- ✓ La bandeja superior se suele utilizar para cocer al vapor las verduras (papas, tomate, berenjena...)
- ✓ Con los tomates, por favor haga un pequeño corte en la piel de tomate y póngalo a cocinar al vapor durante aproximadamente 1,5 minutos en la bandeja superior. Para quitar la piel, lavar con agua fría.
- ✓ Las verduras deben hacerse sin sal por un tiempo breve y siempre con una taza de agua.
- ✓ Al utilizar las dos bandejas de vapor, por favor, utilice el menor tiempo indicado para ambas verduras. No sume los tiempos (por favor, compruebe el acabado de alimentos después de cocer al vapor y repita el paso si es fuera necesario).

VERDURAS	ENTERO O PARTIDO	VÁLVULA DE VAPOR (CERRADA/ABIERTA)	CANTIDAD (Pcs)	TIEMPO (Minutos)
Alcachofa	Partida	Cerrada	2	8
Espárragos	Entero	Cerrada		5
Frijoles	Entero			6
Remolacha o Nabo	Troceado	Cerrado	1	10
Repollo	Partido	Cerrado		8-10
Zanahorias	Partido en rebanadas	Cerrado		7
Coliflor	Troceado			7
Apio	Troceado en piezas pequeñas	Cerrado		8
Achicoria	Picada en hojas	Cerrado	4	12
Setas	Entera	Abierto		3
Guisantes	Entero-añadir plato	Cerrado		6
Patatas	Con piel		4	9
Tomates	Cortes en cruz	Cerrado	4	4
Zanahoria	Troceado o rebanadas	Cerrado		7

Consejos para cocinar pescado

- Pescados con piel: Haz 2 cortes en la piel del pescado.
- Pescados sin piel: (Besugo, Bacalao, Salmón): 2 – 3 minutos.
- Lenguado: retirar la piel antes de vaporizar.

PESCADO	ENTERO	○ VÁLVULA DE VAPOR	CANTIDAD (Pcs)	TIEMPO (Minutos)
	FILETEADO	(CERRADA/ABIERTA)		
Salmón	Fileteado	Cerrado	2	1-4
Pargo	Fileteado	Cerrado	1	3-6
Rape	Fileteado	Cerrado	2	2-5
Caballa/ Jurel	Fileteado	Cerrado	2	2-5
Lubina	Fileteado	Cerrado	2	1-3
Atún	Fileteado	Cerrado	1	3-8
Trucha	Fileteado	Cerrado	2	1-4
Mejillones	Entero	Cerrado		4

Recomendaciones

- *Pasta* como espaguetis, fideos, macarrones, etc. puede ser recalentado / hidratada la Cocina al Vapor para Microondas; llene la cazuela con media taza de agua, eche la bandeja/s con la pasta para recalentar. Abra la válvula de vapor, ponga la tapa y cocine por 2 minutos.
- *Salmón o bacalao*: añadir media taza de agua en el depósito de agua, añadir un poco de caldo de pescado o vino blanco para agregar un poco de sabor. Ponga el salmón o el bacalao en una de las bandejas. Cierre la válvula de vapor, ponga la tapa y deje cocer en la cazuela-micro durante 4 minutos.
- *Mejillones*: añadir media taza de agua o un poco de vino blanco para dar sabor y llenar las bandejas con el mejillón. Para sabor extra puede añadir algunas verduras y especias. Cierre la válvula de vapor, ponga la tapa y cueza en la cazuela-micro durante 4 minutos. Los mejillones están listos para servir una vez que se abre la cáscara.

IMPORTANTE: ESTE ARTÍCULO ES APTO PARA LAVAVAJILLAS.

Advertencia: Los tiempos indicados en estas instrucciones son aproximados, ya que dependen de la potencia de cada microondas. Le recomendamos comenzar con menos tiempo de lo que se muestra, aumentando el tiempo poco a poco, por lo que en el futuro utiliza usted sabrá el tiempo exacto necesario para cocinar cada plato.

Simbología



El envase que lo lleva garantiza que, al convertirse en residuo, este envase se reciclará y valorizará mediante el Sistema Integrado de Gestión de Residuos de Envases (SIG), gestionado por Ecoembes.



Indica la recogida selectiva de los aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) una vez finalizada su vida útil para que entre en el circuito de reciclaje, y no acaben en contenedores de basura no autorizados.



Material en contacto con alimentos.

Garantía Limitada

La garantía entra en vigor al presentar la factura comercial del establecimiento registrada, debidamente rellena y sellada; empezando con la fecha de entrega determinada en ella. La garantía se extiende a dos años, refiriéndose solamente a los defectos de fabricación. El producto será sustituido o reparado siempre que sea devuelto en su embalaje original sin etiquetas ni pegatinas adicionales al punto de venta.

Denegamos toda responsabilidad por daños que pudieran resultar de un mal uso de nuestro producto. La garantía no es aplicable en los siguientes casos: (1) Si no ha seguido correctamente las instrucciones, (2) Si el aparato ha sido manipulado, (3) Si ha sufrido daños por uso inapropiado.