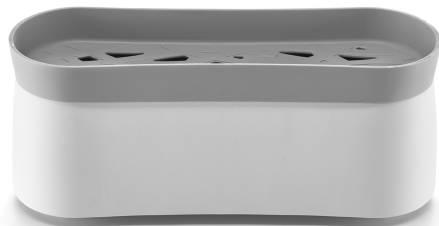




Naczynie do gotowania makaronu w kuchence mikrofalowej



pl **Informacje o produkcie i przepisy**

Drodzy Klienci!

W nowym naczyniu do gotowania makaronu w kuchence mikrofalowej mogą Państwo przyrządzać wszystkie rodzaje makaronu i od razu je serwować. Wysokie obrzeże pokrywki stanowi zabezpieczenie przed wykipieniem.

Znajdujące się na dnie naczynia okręgi pomagają w odmierzeniu właściwej ilości makaronu spaghetti. Założoną odwrotnie pokrywkę można wykorzystać jako sitko do odcedzania makaronu.

W naczyniu do gotowania makaronu można również przyrządzać pyszne, jednogarnkowe dania z makaronu. Kilka przepisów znajdzie Państwo w tej książeczce.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu i... smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

- Naczynie do gotowania makaronu jest przeznaczone do gotowania makaronu w kuchence mikrofalowej. Nie nadaje się do użytku w piekarniku/piecu, na grillu ani na kuchence. Nie stawiać naczyń na rozgrzanych płytach kuchennych ani na otwartym ogniu. Nie wolno używać funkcji grillowania kuchenki mikrofalowej. Nie wolno używać naczynia do gotowania makaronu w sposób niezgodny z przeznaczeniem. Należy także przestrzegać zaleceń producenta kuchenki mikrofalowej.
- Naczynie do gotowania makaronu zaprojektowano do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego. Nie nadaje się ono do celów komercyjnych.
- Sprawdzić, czy naczynie mieści się do Państwa kuchenki mikrofalowej.
- Naczynie do gotowania makaronu ma pojemność 1 l i może być napełniane do maks. 3 cm poniżej krawędzi.
- Podczas wyjmowania naczynia do gotowania makaronu z kuchenki mikrofalowej lub jego otwierania należy zawsze używać łąpek do garnków itp. Istnieje

niebezpieczeństwo poparzenia na skutek wydostawania się gorącej pary wodnej!

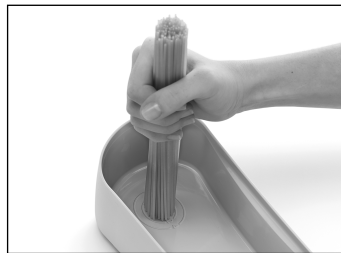
- Nie kroić potraw w naczyniu do gotowania makaronu ani nie używać w nim ostrych przedmiotów.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie silikon może ciemnieć. Przetwarzanie produktów spożywczych o intensywnych barwnikach własnych (np. marchwi) może spowodować zabarwienie elementów naczynia wykonanych z tworzywa sztucznego. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć naczynie do gotowania makaronu w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
- Naczynie do gotowania makaronu nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać go bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Po użyciu naczynie musi ostygnąć przez kilka minut przed ponownym użyciem. W przypadku ponownego

użycia nieostygniętego naczynia może dojść do stopienia dna naczynia.

- Należy pamiętać, że podane czasy gotowania i poziomy mocy mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od kuchenki mikrofalowej.

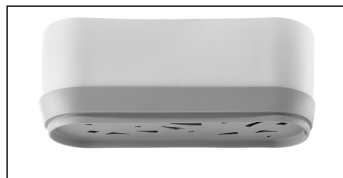
Użytkowanie

1. Makaron, odpowiednią ilość wody i ewentualnie inne podane w przepisie składniki włożyć do naczynia do gotowania makaronu. Woda musi całkowicie przykryć makaron. Naczynie do gotowania makaronu może być napełniane do maks. 3 cm poniżej krawędzi.



i Do odmierzenia odpowiedniej ilości spaghetti należy użyć podziałki znajdującej się wewnątrz naczynia:
mały pierścień: 2 porcje
duży pierścień: 4 porcje
Informacje dotyczące ilości cieczy podano w tabeli gotowania w dalszej części tej instrukcji.

2. Nałożyć pokrywkę.
3. Gotować makaron przy mocy 800 W. Ustawić czas gotowania zgodnie z tabelą gotowania lub danym przepisem.
4. Ostrożnie wyjąć naczynie do gotowania makaronu z kuchenki mikrofalowej. Używać przy tym rękawic kuchennych, łapek do garnków itp. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
5. Odstawić naczynie do gotowania makaronu na 1 - 2 minuty przed zdjęciem pokrywki. Zachować przy tym ostrożność, aby uniknąć poparzeń.
6. Sprawdzić, czy makaron jest ugotowany. Jeśli nie, gotować jeszcze przez chwilę.



- i** Aby odcedzić makaron, zdjęj pokrywkę z naczynia do gotowania makaronu, obróć ją i załóż z powrotem na naczynie. Teraz można odcedzić makaron. Pokrywka służy jako sitko. W momencie odcedzania makaronu **używać łapek do garnków, rękawic kuchennych lub podobnych przyborów**. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia na skutek wydostawania się gorącej pary wodnej! Zwróć uwagę na rodzaj makaronu. Spaghetti i drobny makaron może przedostać się przez otwory.
7. Wymieszać makaron, doprawić i serwować.
Smacznego!

Tabela gotowania

Rodzaj makaronu	Ilość makaronu 1-2 porcje/ 3-4 porcje	Ilość wody 1-2 porcje/ 3-4 porcje	Czas gotowania przy mocy 800 W
Spaghetti, farfalle, suche tortellini	120g / 240g	300ml / 600ml	10 minut
Bezglutenowe spaghetti lub penne Pełnoziarniste spaghetti lub penne	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	12 minut
Gnocchi	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	8 minut

Przepisy



Wszystkie przepisy zostały obliczone na 2 porcje.

Farfalle z pesto z suszonych pomidorów

120 g makaronu farfalle	pieprz
300 ml wody	100 g parmezanu
100 g suszonych pomidorów	20 ml białego wina
20 liści bazylii	20 ml oliwy z oliwek
20 g rodzynków	100 g orzeszków piniowych

1. Gotować makaron farfalle w wodzie przez 10 minut przy mocy 800 W.
2. W międzyczasie zblendować pozostałe składniki.
3. Odcedzić farfalle, wymieszać z pesto i podgrzewać przez kolejną minutę przy mocy 800 W.

Spaghetti z cytryną i parmezanem

120 g makaronu spaghetti 30 ml oliwy z oliwek

300 ml wody 50 g parmezanu

20 liści bazylii 1 cytryna

pokrojonych w paski

10 g masła sól, pieprz

1. Gotować makaron farfalle w wodzie przez 10 minut przy mocy 800 W.
2. W międzyczasie zetrzeć skórkę z połówki cytryny oraz parmezan. Przyrządzić sos, mieszając obydwie starte składniki z oliwą z oliwek.
3. Odcedzić spaghetti, dodać masło i sos, wymieszać.
4. Podgrzewać przez minutę przy mocy 800 W.

Fettuccine arrabiata z omuškami

120 g makaronu fettuccine 1 posiekany ząbek
czosnku

300 ml wody 150 g omušków

100 g posiekanych 20 liści bazylii pokrojo-
pomidorów nych w paski

100 ml sosu listki z jednej gałki
pomidorowego tymianku

pieprz cayenne, sól 50 g sera pecorino

1. Dodać posiekane pomidory, sos pomidorowy, czosnek, pieprz cayenne, bazylię i tymianek do naczynia do gotowania makaronu i gotować przez 3 minuty przy mocy 800 W.
2. Dodać makaron fettuccine oraz wodę i gotować przez 8 minut przy mocy 800 W.
3. Dobrze wymieszać, dodać omuški i gotować przez 2 minuty przy mocy 800 W.
4. Przed podaniem posypać startym pecorino i połać odrobiną oliwy z oliwek.

Przystawka z fusilli

120 g makaronu fusilli	1/2 cebuli
300 ml wody	listki z jednej gałązki tymianku
100 g pomidorków koktajlowych	posiekane igiełki rozmarynu
100 g pieczarek	pieprz cayenne
1/2 bakłażana	oliwa z oliwek
1/2 cukinii	ocet balsamiczny z Modeny
1 ząbek czosnku	sól, pieprz

1. Cebulę i czosnek drobno posiekać i przełożyć do naczynia do gotowania makaronu wraz z pieprzem cayenne, łyżką wody, solą i pieprzem. Gotować przez 2 minuty przy mocy 800 W.
2. W międzyczasie bakłażana i cukinię pokroić w kostkę wielkości 1 cm, a pieczarki i pomidorki koktajlowe przekroić na pół.
3. Dodać bakłażana, cukinię i pieczarki i gotować przez 3 minuty przy mocy 800 W.

4. Ugotowane warzywa wyjąć z naczynia i odstawić na bok.
5. Do naczynia dodać makaron fusilli, sól i wodę i gotować przez 10 minut przy mocy 800 W.
6. Warzywa wymieszać z pomidorkami koktajlowymi, ziołami, solą, pieprzem i octem balsamicznym z Modeny.
7. Odcedzić fusilli i wymieszać je z warzywami i odrobiną oliwy z oliwek.
8. Przystawkę z fusilli można serwować zarówno na ciepło, jak i na zimno w zależności od upodobań.

Numer artykułu:

383 939

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl