

Product name: MICROWAVE TASTY ROASTER

Item No: M696 / 62635

Instructions for Use v001: 20/05/24

Please read and retain these instructions for future reference

Basilico 

ENGLISH INSTRUCTIONS



Caution, General Use & Care Instructions

DISCLAIMER: THE MANUFACTURER AND DISTRIBUTOR ARE NOT RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED FROM MISUSE OF THIS PRODUCT.

CAUTION:

- For microwave use only. Do not use on stovetop or in a conventional oven.
- When removing the roaster from microwave, grab the roaster by the handles.
- Beware of the steam when lifting dome. Use pot holders.
- Do not cook candy such as toffee or praline for long periods in the roaster or with grate in the bottom of cooker.
- Place paper towel on the grate when cooking bacon in the roaster, as bacon grease can get too hot for roaster bottom.

GENERAL USE & CARE INSTRUCTIONS

- Microwave temperatures may vary. If you have a 1100 watt microwave or higher, please reduce cooking time to 8 minutes per pound (lb.) or 2 minutes less per lb of meat than the time in the recipe.
- Apply BBQ Sauce with a basting brush for better results. Do not pour too much BBQ Sauce in roaster at one time.
- If you do not have a turntable, turn the roaster at least once during cooking time.
- Dishwasher safe. Top rack only. Do not use abrasive cleaners or knives on the TASTY ROASTER.

BASIC INSTRUCTIONS FOR COOKING POULTRY

- Rinse poultry before cooking.
- Follow recipes, but be aware that microwaves are not equal so check your poultry with a thermometer for best results.
- Store leftover poultry in the TASTY ROASTER and close the vent. To reheat, open vent and heat poultry for 1-1/2 minutes on high per piece.
- **When cooking in Microwave that is 1100 watts or more, use the lesser of the cooking times until you are familiar with how your microwave cooks.

Steam Vent

OPEN COMPLETELY – BBQ, browning-seasoned or sauced chicken, pork chops, hamburgers, meatloaf, roasted chicken, wings, meats, etc.

CLOSED WITH SMALL HOLES ONLY – Fish.

CLOSED COMPLETELY – Steaming vegetables, rice, rice mixes, refreshing hard or stale bread.

Roasting Rack

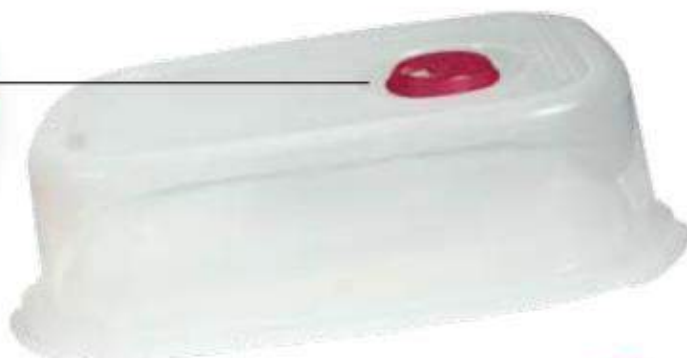
LEGS UP when cooking larger chickens or other meats such as wings, pieces of chicken, large pieces of veggies such as cauliflower.

LEGS DOWN when cooking smaller chickens, hamburgers, pork chops, fish, multi-meals as veggies and meat, rice and meat, etc.

Product Features



Steam Rotation Control Dial.



Reversible, Easy-to-Clean,
Cooking / Poaching Rack



Easy Lift-out Handles

2.4L Base with Stay-Cool Handles.



Cooking Chart

STEAM VENT POSITION

○ Open ● Closed ● Closed small holes ✕ Not recommended frozen

VEGETABLE	Steam vent position	Minutes
Artichokes-fresh	●	10
Asparagus-frozen	●	3
Broccoli-fresh (2 cups)	●	3
Broccoli-frozen (2 cups)	●	10
Brussels Sprouts-fresh (2 cups)	●	10
Cabbage cut in wedges (1/2 cabbage)	●	10-15
Cauliflower-frozen (2 cups)	●	20
Cauliflower-fresh (1 head or 4 cups)	●	3
Corn on the Cob-fresh (1-4 pieces)	●	4
Corn on the Cob-frozen (1-4 pieces)	●	10
Green Peas-frozen (1 cup)	●	3
Garlic, cut top off drizzle with olive oil	●	8
Green peas, corn, mixed vegetables BBQ Beans, other cooked canned vegetable	●	2
Mushrooms-fresh	●	4
New Potatoes (2 cups whole)	●	8
Baking Potatoes	●	8
Sweet Potatoes (1 whole)	●	8
Turnips, cut and cubed (2 cups)	●	8
Courgette, sliced (2 cups)	●	8

NOTE: ALWAYS PUT 1/4 CUP WATER IN BOTTOM OF ROASTER WHEN COOKING.
Place paper towel on the grate when cooking bacon in the roaster, as bacon grease gets too hot for roaster bottom.

MEAT	Steam vent position	Thawed (Minutes)	Steam vent position	Frozen (Minutes)
Chicken, boneless skinless (3-4 oz.)	○	2-3	○	5-7
Chicken breasts, skin on (4-5 oz.)	○	3-4	○	6-8
Chicken nuggets (4-6 only)	○	1-2	○	2
Chicken wings raw (3- 4 lbs.)	○	24-30	○	40
Whole chicken (4-4 1/2 lbs.)	○	32-35	○	40-60
Chicken thighs (2-3 oz.)	○	3-4	○	6
Chicken thighs, skin on (3 oz.)	○	4-5	○	7
Chicken legs (2 oz.)	○	3-4	○	5
Turkey breasts, bone in (4 lbs.)	○	32-35	○	60
Turkey breasts (5-6 oz.)	○	4-5	○	6-8
Turkey patties (4 oz.)	○	3-4	○	6
Fish fillets thin (3-4 oz.)	☺	2-3	☺	3
Fish steaks thick, ex: salmon/tuna	☺	3-4	☺	5
Ground beef patties (4 oz.)	○	3-4	○	6
Meatloaf (2-3 lbs.)	○	20-25	○	40
Rib eye steak (4-5 oz.)	○	3-4	○	6
Filet mignon (4 oz.)	○	2-3	○	5
RIBS-MUST BOIL FIRST FOR 30 MIN (3LBS)	○	24-25	✗	0
Hot dogs and sausage (1-4)	●	2	●	6
Lamb chops	○	2	○	6
Pork tenderloins (1-1/2 lbs.)	○	8	○	16
Pork loin (3 lbs.)	○	20-24	○	50
Baby back ribs boil for 20 min (3 lbs.)	○	20	✗	

Roasted Chicken

Savory Whole Roasted Chicken

🕒 10 minutes



- 1.4 to 2 Kg whole chicken
- Olive oil (optional)
- ¼ cup water
- Seasoning
- Paprika
- 1 cup BBQ sauce

Dry. Rub with olive oil (optional).
Sprinkle seasoning and paprika on chicken and sprinkle some on the inside of the chicken cavity.
Pour ¼ cup water in the bottom of the roaster.
Place chicken on rack and cover.
Open steam vent all the way (wide open).
Microwave (800W -- 1000W) for 10 minutes per (450g)
If you do not have a turntable on microwave, turn the roaster around half way through the cooking time and microwave for the remaining time.
Let rest for 5 minutes.
Remove chicken from the tasty roaster.
Heat juices if needed and serve with vegetables
Serves 6-8, depending on size of chicken.

Slammin' Sides

Fast and Easy Homemade Mac & Cheese

🕒 6-8 minutes



- 2 cups macaroni
- 2 cups hot water
- cup butter
- ¼ cup chopped onion
- 2 tsp. all purpose seasoning
- 1 tsp. mustard
- cup flour
- 1¼ cup milk
- 250g grated mature Cheddar Cheese
- 50g crumbed parmesan cheese

Remove rack. Add pasta. Cover with water.
Cover with steam vent opened completely and microwave for 10 minutes.
Add butter, onion, seasoning and mustard
Mix flour and milk and stir into Macaroni mixture.
Add most of the cheese, cover and cook on high for 6-8 minutes.
Sprinkle with remaining cheese. Microwave 1 minute.

Slammin' Sides

Rice and Shrimps

🕒 20 minutes



Remove rack.

Place all ingredients in roaster except the prawns and cover. Close vent.

Place in microwave and microwave for 20 minutes.

Stir shrimp into ingredients. Microwave for 2 minutes more.

- 1 cup rice
- 110g butter
- 1 can (8 oz.) onion soup
- 1 can tomatoes (8 oz.)
- chili peppers, un-drained
- 1 tsp. All Purpose seasoning
- 450g prawns peeled and deveined

Easy Desserts

Dark Chocolate Toffee Walnut Fudge

🕒 2 minutes



- 1 can (10 oz.) chocolate fudge icing
- 225g milk chocolate toffee pieces
- 250-300g dark chocolate chips
- 1 cup walnut pieces
- Rock salt

Remove rack.

Combine icing, toffee bits and dark chocolate chips.

Microwave for 2 minutes with open steam vent.

Add walnuts. Microwave for 1 minute.

Stir. Sprinkle top with rock salt.

Pour into greased 20cm pan or another roaster.

Place in refrigerator for 5 minutes or until set.

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS:

- Dishwasher safety.
- Do NOT use abrasive cleaners or sharp utensils to clean this product.
- Store the item in a cool, dry place.
- Wipe with a clean dry cloth.

DISPOSAL

- Coopers of Stortford use recyclable or recycled packaging where possible.
- Please dispose of all packaging, paper, cartons in accordance with your local authority recycling regulations.
- At the end of the product’s lifespan please check with your local council authorised household waste recycling centre for disposal.
- Plastics, polybags – this is made from the following recyclable plastic.



Code & Symbol	 PETE	 HDPE	 PVC	 LDPE	 PP	 PS	 OTHER
Type of Plastic	Polyethylene Terephthalate	High-Density Polyethylene	Polyvinyl Chloride	Low Density Polyethylene	Polypropylene	Polystyrene	Please Specify (includes ABS, Nylon)

- At the end of the product’s lifespan please check with your local council authorised household waste recycling centre for disposal.

GERMAN INSTRUCTIONS



Vorsicht, allgemeine Gebrauchs- und Pflegehinweise

HAFTUNGSAUSSCHLUSS: DER HERSTELLER UND DER VERTRIEBSPARTNER SIND NICHT VERANTWORTLICH FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH DEN MISSBRAUCH DIESES PRODUKTS ENTSTEHEN.

VORSICHT:

- Nur für die Mikrowelle geeignet. Nicht auf dem Herd oder in einem herkömmlichen Ofen verwenden.
- Wenn Sie den Bräter aus der Mikrowelle nehmen, fassen Sie ihn an den Griffen.
- Achten Sie beim Anheben der Kuppel auf den Dampf. Topflappen verwenden.
- Süßigkeiten wie Toffee oder Pralinen nicht über einen längeren Zeitraum im Bräter oder auf dem Rost im Boden des Herdes.
- Legen Sie ein Papiertuch auf den Rost, wenn Sie Speck im Bräter garen, da das Speckfett zu heiß werden kann für Boden des Bräters.

ALLGEMEINE GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

- Die Temperaturen in der Mikrowelle können variieren. Wenn Sie eine Mikrowelle mit 1100 Watt oder mehr haben, reduzieren Sie bitte die Garzeit auf 8 Minuten pro Pfund (lb.) oder 2 Minuten weniger pro lb. Fleisch als im Rezept angegeben.
- Für ein besseres Ergebnis die BBQ-Sauce mit einem Pinsel auftragen. Nicht zu viel BBQ-Sauce in den Bräter gießen auf einmal.
- Wenn Sie keinen Drehteller haben, drehen Sie den Bräter mindestens einmal während der Garzeit.
- Spülmaschinenfest. Nur auf der obersten Schiene. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Messer für den TASTY ROASTER.

BASIC INSTRUCTIONS FOR COOKING POULTRY

- Spülen Sie das Geflügel vor dem Garen ab.
- Halten Sie sich an die Rezepte, aber seien Sie sich bewusst, dass Mikrowellen nicht gleich Mikrowellen sind, also überprüfen Sie Ihr Geflügel mit einem Thermometer um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Bewahren Sie übrig gebliebenes Geflügel im TASTY ROASTER auf und schließen Sie die Lüftungsöffnung. Zum Wiederaufwärmen die Lüftung öffnen und das Geflügel Geflügel 1-1/2 Minuten pro Stück auf höchster Stufe erhitzen.
- **Wenn Sie in einer Mikrowelle mit einer Leistung von 1100 Watt oder mehr kochen, verwenden Sie die kürzere der beiden Garzeiten, bis Sie mit der Funktionsweise Ihrer Mikrowelle vertraut sind. bis Sie mit dem Garvorgang in Ihrer Mikrowelle vertraut sind.

Dampfabzug

OPEN VOLLSTÄNDIG - BBQ, Hähnchen mit Bräunungsgewürz oder Soße, Schweinekoteletts, Hamburger,

Hackbraten, gebratenes Hähnchen, Flügel, Fleisch, usw.

GESCHLOSSEN NUR MIT KLEINEN LÖCHERN - Fisch.

VOLLSTÄNDIG GESCHLOSSEN - Dämpfendes Gemüse, Reis, Reismischungen, erfrischendes hartes oder altbackenes Brot.

Bratrost

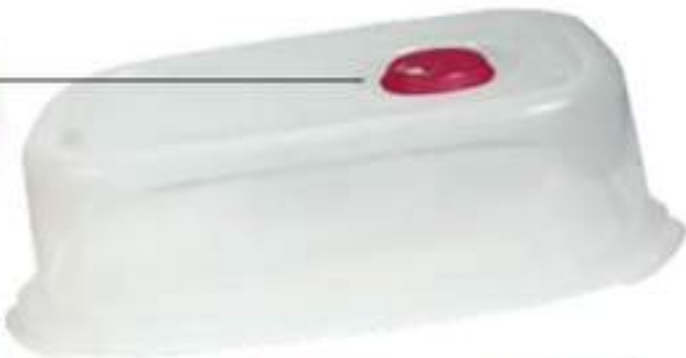
LEGS UP beim Garen von größeren Hühnern oder anderem Fleisch, wie z. B. Flügeln, Hähnchenteilen, großen Gemüsestücke wie Blumenkohl.

BEINE UNTEN beim Garen von kleineren Hühnern, Hamburgern, Schweinekoteletts, Fisch, Multimahlzeiten wie Gemüse und Fleisch, Reis und Fleisch, usw.

Produktmerkmale



Einstellrad für die Dampfrotation.



Umkehrbares, leicht zu reinigendes Koch- und Stampfgitter



Leicht herausnehmbare Griffe

2,4-Liter-Boden mit Stay-Cool-Griffen



Kochtabelle

POSITION DES DAMPFABZUGS

 Öffnen Sie
  Geschlossen
  Geschlossen kleine Löcher
  Nicht empfohlen gefroren

GEMÜSE	Position des Dampfabzugs	Minuten
Artischocken-frisch		10
Spargel-gefroren		3
Brokkoli-frisch (2 Tassen)		3
Brokkoli-gefroren (2 Tassen)		10
Rosenkohl-frisch (2 Tassen)		10
Kohl in Spalten geschnitten (1/2 Kohlkopf)		10-15
Blumenkohl-gefroren (2 Tassen)		20
Blumenkohl-frisch (1 Kopf oder 4 Tassen)		3
Maiskolben-frisch (1-4 Stücke)		4
Maiskolben-gefroren (1-4 Stück)		10
Grüne Erbsen-gefroren (1-4 Stück)		3
Knoblauch, oben abgeschnitten, mit Olivenöl beträufeln		8
Grüne Erbsen, Mais, gemischtes GemüseBBQ- Bohnen, anderes gekochtes Gemüse aus der Dose		2
Pilze-frisch		4
Neue Kartoffeln (2 Tassen ganz)		8
Bratkartoffeln		8
Süßkartoffeln (1 ganz)		8
Rüben, geschnitten und gewürfelt (2 Tassen)		8
Zucchini, in Scheiben geschnitten (2 Tassen)		8

HINWEIS: BEIM KOCHEN IMMER 1/4 TASSE WASSER IN DEN BODEN DES BRÄTERS GEBEN
Legen Sie ein Papiertuch auf den Rost, wenn Sie den Speck im Bräter garen, da das Speckfett zu heiß für den Boden des Bräters wird.

FLEISCH	Position des Dampfventils	Aufgetaut (Minuten)	Position des Dampfventils	Gefahren (Minuten)
Hähnchen, ohne Knochen, ohne Haut (3-4 oz.)	○	2-3	○	5-7
Hähnchenbrust mit Haut (4-5 oz.)	○	3-4	○	6-8
Hähnchen-Nuggets (nur 4-6)	○	1-2	○	2
Hähnchenflügel roh (3-4 lbs.)	○	24-30	○	40
Ganzes Hähnchen (4-4 1/2 lbs)	○	32-35	○	40-60
Hähnchenschenkel (2-3 oz.)	○	3-4	○	6
Hähnchenschenkel, mit Haut (3 oz.)	○	4-5	○	7
Hähnchenschenkel (2 oz.)	○	3-4	○	5
Putenbrüste, mit Knochen (4 lbs.)	○	32-35	○	60
Putenbrüste (5-6 oz.)	○	4-5	○	6-8
Putenschnitzel (4 oz.)	○	3-4	○	6
Fischfilets dünn (3-4 oz.)	☹	2-3	☹	3
Fischsteaks dick, z.B.: Lachs/Thunfisch	☹	3-4	☹	5
Rinderhackfleischpasteten (4 oz.)	○	3-4	○	6
Hackbraten (2-3 lbs)	○	20-25	○	40
Rinderaugensteak (4-5 oz.)	○	3-4	○	6
Filet Mignon (4 oz.)	○	2-3	○	5
RIPPCHEN - MÜSSEN ZUERST 30 MINUTEN LANG GEKOCHT WERDEN (3 LBS)	○	24-25	☹	0
Hot Dogs und Würstchen (1-4)	●	2	●	6
Lammkoteletts.	○	2	○	6
Schweinefilet (1-1/2 lbs.)	○	8	○	16
Schweinelenende (3 lbs.)	○	20-24	○	50
Rippchen 20 Min. kochen (3 lbs.)	○	20	☹	

Gebratenes Huhn

Pikant gebratenes Huhn im Ganzen

🕒 10 Minuten



- 1,4 bis 2 kg ganzes Huhn
- Olivenöl (wahlweise)
- ¼ Tasse Wasser
- Gewürz
- Paprika
- 1 Tasse BBQ-Sauce

Trocknen. Mit Olivenöl einreiben (optional). Hähnchen mit Gewürzen und Paprika bestreuen und die Innenseite der Hähnchenhöhle mit etwas davon bestreuen.

¼ Tasse Wasser in den Boden des Bräters gießen. Das Hähnchen auf den Rost legen und abdecken. Den Dampfzug ganz öffnen (weit offen).

Mikrowelle (800W -- 1000W) für 10 Minuten pro (450g) Wenn Sie keinen Drehteller in der Mikrowelle haben, drehen Sie den

Sie den Bräter nach der Hälfte der Garzeit um und Mikrowelle für die restliche Zeit.

5 Minuten ruhen lassen.

Hähnchen aus dem schmackhaften Bräter nehmen. Bei Bedarf den Bratensaft erhitzen und mit Gemüse servieren.

Slammin' Sides

Schnelle und Einfache Hausgemachte Mac & Cheese

🕒 6-8 Minuten



- 2 Tassen Makkaroni
- 2 Tassen heißes Wasser
- Tasse Butter
- ¼ Tasse gehackte Zwiebel
- 2 Teelöffel Allzweckgewürz
- 1 Teelöffel Senf
- Tasse Mehl
- 1¼ Tasse Milch
- 250 g geriebener reifer Cheddar-Käse

Gestell entfernen. Nudeln hinzufügen. Mit Wasser bedecken.

Mit vollständig geöffnetem Dampfzug zudecken und 10 Minuten in der Mikrowelle garen.

Butter, Zwiebel, Gewürze und Senf hinzufügen.

Mehl und Milch mischen und in die Makkaroni-Mischung rühren.

Den größten Teil des Käses dazugeben, abdecken und 6-8 Minuten auf höchster Stufe garen.

Mit dem restlichen Käse bestreuen. 1 Minute in der Mikrowelle garen.

Slammin' Sides

Reis und Shrimps

20 minuten



Gestell entfernen.

Alle Zutaten außer den Garnelen in den Bräter geben und abdecken. Lüftungsschlitze schließen.

In die Mikrowelle stellen und 20 Minuten lang erwärmen. Garnelen unter die Zutaten rühren. Weitere 2 Minuten in der Mikrowelle
Minuten weiter.

- 1 Tasse Reis
- 110 g Butter
- 1 Dose (8 oz.) Zwiebeln
- 1 Dose Tomaten (8 oz.)
- Chilischoten, nicht abgetropft
- 1 Teelöffel Allzweckgewürz
- 450 g Garnelen, geschält und entdarmt

Leichte Desserts

Zartbitterschokolade-Toffee Walnuss-Karamell

2 minuten



- 1 Dose (10 oz.) Schokoladen-Karamell-Glasur
- 225 g Milkschokoladen-Toffee-Stücke
- 250-300 g dunkle Schokoladenstückchen
- 1 Tasse Walnussstücke
- Steinsalz

Remove rack.

Combine icing, toffee bits and dark chocolate chips.

Microwave for 2 minutes with open steam vent.

Add walnuts. Microwave for 1 minute.

Stir. Sprinkle top with rock salt.

Pour into greased 20cm pan or another roaster.

Place in refrigerator for 5 minutes or until set.

PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE:

- Sicherheit in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder scharfe Gegenstände, um dieses Produkt zu reinigen.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort.
- Mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen.

ENTSORGUNG

- Coopers of Stortford verwendet nach Möglichkeit wiederverwertbare oder recycelte Verpackungen.
- Bitte entsorgen Sie alle Verpackungen, Papier und Kartons in Übereinstimmung mit den Recyclingvorschriften Ihrer Gemeinde.
- Am Ende der Lebensdauer des Produkts erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem örtlichen, von der Gemeindeverwaltung autorisierten Hausmüll-Recyclingzentrum nach der Entsorgung.
- Kunststoffe, Polybeutel - diese bestehen aus den folgenden recycelbaren Kunststoffen.



Code & Symbol	 PETE	 HDPE	 PVC	 LDPE	 PP	 PS	 OTHER
Art von Kunststoff	Polyethylent erephthalat	Hochdichtes Polyethylen	Polyvinylchlorid	Polyethylen niedriger Dichte	Polypropylen	Polystyrol	Bitte angeben (einschließlich ABS, Nylon)

- Am Ende der Lebensdauer des Produkts erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem örtlichen, von der Gemeindeverwaltung zugelassenen Recyclingzentrum für Haushaltsabfälle nach der Entsorgung.

FRENCH INSTRUCTIONS



Précautions, utilisation générale et instructions d'entretien

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ : LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE SONT PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE UTILISATION DE CE PRODUIT.

ATTENTION:

- A utiliser uniquement au micro-ondes. Ne pas utiliser sur la cuisinière ou dans un four conventionnel.
- Lorsque vous retirez la rôtissoire du four à micro-ondes, saisissez-la par les poignées.
- Attention à la vapeur lorsque vous soulevez le dôme. Utilisez des maniques.
- Ne faites pas cuire des bonbons tels que le caramel ou la praline pendant de longues périodes dans la rôtissoire ou avec la grille au fond de la cuisinière du cuiseur.
- Placez une serviette en papier sur la grille lorsque vous faites cuire du bacon dans la rôtissoire, car la graisse de bacon peut devenir trop chaude pour les aliments.
fond de la rôtissoire.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Les températures des micro-ondes peuvent varier. Si vous avez un four à micro-ondes de 1100 watts ou plus, réduisez le temps de le temps de cuisson à 8 minutes par livre (lb) ou 2 minutes de moins par lb de viande que le temps indiqué dans la recette.
- Pour de meilleurs résultats, appliquez la sauce BBQ à l'aide d'un pinceau à badigeonner. Ne pas verser trop de sauce BBQ dans la rôtissoire en une seule fois.
- Si vous n'avez pas de plateau tournant, tournez la rôtissoire au moins une fois pendant la cuisson.
- Peut être lavé au lave-vaisselle. Panier supérieur uniquement. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de couteaux sur la rôtissoire TASTY.

INSTRUCTIONS DE BASE POUR LA CUISSON DE LA VOLAILLE

- Rincez la volaille avant de la faire cuire.
- Suivez les recettes, mais sachez que les micro-ondes ne sont pas égales et que vous devez donc vérifier votre volaille à l'aide d'un thermomètre pour obtenir les meilleurs résultats.
- Conservez les restes de volaille dans le TASTY ROASTER et fermez l'évent. Pour réchauffer, ouvrez l'évent et faites chauffer et chauffer la volaille pendant 1 minute et demie à température élevée par morceau.
- Lorsque vous cuisinez dans un four à micro-ondes de 1100 watts ou plus, utilisez le temps de cuisson le moins élevé jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec le mode de cuisson de votre four à micro-ondes.
jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec le mode de cuisson de votre micro-ondes.

Évent de vapeur

OUVERTURE COMPLÈTEMENT - BBQ, poulet assaisonné ou en sauce, côtelettes de porc, hamburgers, pain de viande, poulet rôti, ailes de poulet, etc., pain de viande, poulet rôti, ailes, viandes, etc.

FERMÉ AVEC DE PETITS TROUS SEULEMENT - Poisson.

FERMÉ COMPLÈTEMENT - Légumes cuits à la vapeur, riz, mélanges de riz, pain dur ou rassis rafraîchissant.

Grille de rôtissage

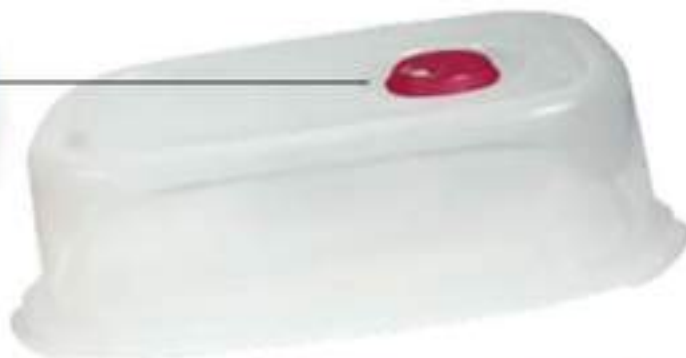
Les pattes en l'air lors de la cuisson de poulets de grande taille ou d'autres viandes telles que les ailes, les morceaux de poulet, les gros morceaux de légumes tels que le chou-fleur, etc. morceaux de légumes comme le chou-fleur.

JAMBES EN BAS lors de la cuisson de poulets plus petits, de hamburgers, de côtelettes de porc, de poissons, de plats multiples comme des légumes et de la viande, du riz et de la viande, etc. légumes et viande, riz et viande, etc.

Caractéristiques du produit



Cadran de contrôle de la rotation de la vapeur.



Grille de cuisson/plongeur réversible et facile à nettoyer



Poignées faciles à soulever

Base de 2,4 litres avec poignées Stay-Cool



Tableau de cuisson

POSITION DE L'ÉVENT DE VAPEUR

○ Ouvert ● Fermé ◐ Fermé petits trous ✕ Non recommandé congelé

VÉGÉTAUX	Position de l'évent de vapeur	Minutes
Artichauts-frais	●	10
Asperges-congelées	●	3
Brocoli-frais (2 tasses)	●	3
Brocoli-congelé (2 tasses)	●	10
Choux de Bruxelles frais (2 tasses)	●	10
Chou coupé en quartiers (1/2 chou)	●	10-15
Chou-fleur surgelé (2 tasses)	●	20
Chou-fleur-frais (1 tête ou 4 tasses)	●	3
Maïs en épi - frais (1-4 morceaux)	●	4
Maïs en épi surgelé (1-4 morceaux)	●	10
Pois verts-congelés (1-4 morceaux)	●	3
Ail, couper la tête, arroser d'huile d'olive	●	8
Pois verts, maïs, légumes mélangésBBQ Haricots, autres légumes cuits en conserve	●	2
Champignons frais	●	4
Pommes de terre nouvelles (2 tasses entières)	●	8
Pommes de terre à cuire	●	8
Patates douces (1 entière)	●	8
Navets, coupés en cubes (2 tasses)	●	8
Courgette, coupée en tranches (2 tasses)	●	8

NOTE : TOUJOURS METTRE 1/4 DE TASSE D'EAU DANS LE FOND DE LA RÔTISSOIRE LORS DE LA CUISSON.
Placez une serviette en papier sur la grille lorsque vous faites cuire du bacon dans la rôtière, car le bacon devient trop chaud pour le fond de la rôtière.

VIANDE	Position de l'évaporateur	Décongelé (Minutes)	Position de l'évaporateur	Congelé (Minutes)
Poulet, désossé sans peau (3-4 oz.)	○	2-3	○	5-7
Poitrines de poulet avec peau (4-5 oz.)	○	3-4	○	6-8
Nuggets de poulet (4-6 seulement)	○	1-2	○	2
Ailes de poulet crues (3-4 lbs.)	○	24-30	○	40
Poulet entier (4-4 1/2 lbs)	○	32-35	○	40-60
Cuisses de poulet (2-3 oz.)	○	3-4	○	6
Cuisses de poulet avec peau (3 oz.)	○	4-5	○	7
Cuisses de poulet (2 oz.)	○	3-4	○	5
Poitrine de dinde avec os (4lbs.)	○	32-35	○	60
Poitrines de dinde (5-6 oz.)	○	4-5	○	6-8
Galettes de dinde (4 oz.)	○	3-4	○	6
Filets de poisson fins (3-4 oz.)	☛	2-3	☛	3
Steaks de poisson épais, par exemple : saumon/thon	☛	3-4	☛	5
Galettes de bœuf haché (4 oz.)	○	3-4	○	6
Pain de viande (2-3 lbs)	○	20-25	○	40
Steak d'œil de bœuf (4-5 oz.)	○	3-4	○	6
Filet mignon (4 oz)	○	2-3	○	5
CÔTES - DOIVENT D'ABORD ÊTRE BOUILLIES PENDANT 30 MIN (3LBS)	○	24-25	☒	0
Hot-dogs et saucisses (1-4)	●	2	●	6
Côtelettes d'agneau.	○	2	○	6
Filets de porc (1,5 kg)	○	8	○	16
Longe de porc (3 livres)	○	20-24	○	50
Côtes de bœuf à bouillir pendant 20 min (3 lbs.)	○	20	☒	

Poulet Rôti

Poulet Rôti Entier à la Sarriette

🕒 10 minutes



- 1,4 à 2 kg de poulet entier
- Huile d'olive (facultatif)
- ¼ tasse d'eau
- Assaisonnement
- Paprika
- 1 tasse de sauce BBQ

Sécher. Frotter avec de l'huile d'olive (facultatif). Saupoudrer le poulet d'assaisonnement et de paprika et saupoudrer l'intérieur de la cavité du poulet. Verser ¼ de tasse d'eau dans le fond de la rôtissoire. Placer le poulet sur la grille et couvrir. Ouvrir complètement l'évent de vapeur (grand ouvert). Cuire au micro-ondes (800W -- 1000W) pendant 10 minutes par (450g). Si vous n'avez pas de plateau tournant sur le micro-ondes, retournez la cocotte à mi-cuisson. la rôtissoire à mi-chemin du temps de cuisson et passez-la au micro-ondes pour le temps restant. Laisser reposer pendant 5 minutes. Retirer le poulet de la savoureuse rôtissoire. Réchauffer les jus si nécessaire et servir avec des légumes.

Slammin' Sides

Macaronis au Fromage Maison Rapides et Faciles à Préparer

🕒 6-8 minutes



- 2 tasses de macaronis
- 2 tasses d'eau chaude
- tasse de beurre
- ¼ tasse d'oignon haché
- 2 cuillères à café d'assaisonnement
- 1 cuillère à café de moutarde
- tasse de farine
- 1¼ tasse de lait
- 250 g de cheddar mûr râpé

Retirer la grille. Ajouter les pâtes. Couvrir d'eau. Couvrir avec l'évent de vapeur complètement ouvert et passer au micro-ondes pendant 10 minutes. Ajouter le beurre, l'oignon, l'assaisonnement et la moutarde. Mélanger la farine et le lait et incorporer au mélange de macaronis. Ajouter la plus grande partie du fromage, couvrir et cuire à puissance maximale pendant 6 à 8 minutes. Saupoudrer le reste du fromage. Cuire au micro-ondes pendant 1 minute.

Slammin' Sides

Riz et Crevettes

 20 minutes



Retirer la grille.

Placer tous les ingrédients dans la rôtissoire, à l'exception des crevettes, et couvrir. Fermer l'évent.

Placer la rôtissoire dans le four à micro-ondes et la faire fonctionner pendant 20 minutes.

Incorporer les crevettes aux ingrédients. Passer au micro-ondes pendant 2 minutes supplémentaires.

- 1 tasse de riz
- 110 g de beurre
- 1 boîte de soupe à l'oignon (8 oz.)
- 1 boîte de tomates (8 oz.)
- piments rouges, non égouttés
- 1 cuillère à café d'assaisonnement tout usage
- 450 g de crevettes décortiquées et déveinées

Desserts faciles

Fudge au Chocolat Noir, au Caramel et aux Noix

 2 minutes



- 1 boîte (10 oz.) de glaçage au caramel au chocolat
- 225 g de caramels au chocolat au lait
- 250-300g de pépites de chocolat noir
- 1 tasse de morceaux de noix
- Sel gemme

Retirer la grille.

Mélanger le glaçage, les morceaux de caramel et les pépites de chocolat noir. Passer au four à micro-ondes pendant 2 minutes en laissant l'évent ouvert.

Ajouter les noix. Passer au micro-ondes pendant 1 minute.

Remuer. Saupoudrer le dessus de sel gemme.

Verser dans un moule graissé de 20 cm ou dans une autre rôtissoire.

Placer au réfrigérateur pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pris.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE:

- Sécurité au lave-vaisselle.
- N'utilisez PAS de produits abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour nettoyer ce produit.
- Conservez l'article dans un endroit frais et sec.
- Essuyer avec un chiffon propre et sec.

ÉLIMINATION

- Coopers of Stortford utilise des emballages recyclables ou recyclés dans la mesure du possible.
- Veuillez vous débarrasser de tous les emballages, papiers et cartons conformément aux réglementations locales en matière de recyclage.
- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vous adresser au centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre municipalité.
- Plastiques, polybags - ce produit est fabriqué à partir des plastiques recyclables suivants.



Code et symbole	 PETE	 HDPE	 PVC	 LDPE	 PP	 PS	 OTHER
Type de plastique	Polyéthylène téréphtalate	Polyéthylène haute densité	Chlorure de polyvinyle	Polyéthylène basse densité	Polypropylène	Polystyrène	Veuillez préciser (y compris ABS, Nylon)

- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vous adresser au centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre municipalité pour l'élimination du produit.

CZECH INSTRUCTIONS



Upozornění, obecné pokyny pro použití a péči

ZŘEKnutí SE ODPOVĚDNOSTI: VÝROBCE A DISTRIBUTOR NENESOU ODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NESPRÁVNÝM POUŽITÍM TOHOTO VÝROBKU.

POZOR:

- Pouze pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte na sporáku ani v běžné troubě.
- Při vyjímání pekáče z mikrovlnné trouby uchopte pekáč za rukojeti.
- Při zvedání kopule dávejte pozor na páru. Používejte chňapky.
- V pekáči nebo s roštěm na dně nepečte po dlouhou dobu cukrovinky, jako je karamel nebo pralinky. vaříče.
- Při pečení slaniny v pekáči položte na rošt papírovou utěrku, protože slaninový tuk může být příliš horký pro dno pekáče.

OBEČNÉ POKYNY PRO POUŽITÍ A PÉČI

- Teploty v mikrovlnné troubě se mohou lišit. Pokud máte mikrovlnnou troubu s výkonem 1100 W nebo vyšším, snižte prosím dobu vaření na 8 minut na libru masa nebo o 2 minuty na libru masa méně, než je uvedeno v receptu.
- Pro dosažení lepších výsledků naneste BBQ omáčku pomocí štětce. Nenalévejte do pekáče příliš mnoho BBQ omáčky. najednou.
- Pokud nemáte otočný stůl, alespoň jednou během pečení pekáč otočte.
- Lze mýt v myčce nádobí. Pouze na horním stojanu. Na pekáč TASTY ROASTER nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani nože.

ZÁKLADNÍ POKYNY PRO PŘÍPRAVU DRŮBEŽE

- Před vařením drůbež opláchněte.
- Postupujte podle receptů, ale mějte na paměti, že mikrovlnné trouby si nejsou rovny, proto kontrolujte drůbež teploměrem. pro dosažení nejlepších výsledků.
- Zbytky drůbeže uložte do trouby TASTY ROASTER a zavřete ventilační otvor. Pro opětovné ohřátí otevřete ventilační otvor a ohřejte drůbež po dobu 1-1/2 minuty na vysoký výkon na kus.
- **Při vaření v mikrovlnné troubě, která má výkon 1100 W nebo vyšší, použijte nižší z časů vaření, dokud se vám se seznámíte s tím, jak vaše mikrovlnná trouba vaří.

Parní ventilace

OTEVŘENO KOMPLETNĚ - grilování, kuřecí maso s hnědým kořením nebo omáčkou, vepřové kotlety, hamburgery,

sekaná, pečené kuře, křídla, maso atd.

POUZE S MALÝMI DÍRKAMI - Ryby.

ZCELA UZAVŘENO - zelenina v páře, rýže, rýžové směsi, osvěžující tvrdý nebo starý chléb.

Stojan na pečení

při vaření větších kuřat nebo jiných druhů masa, jako jsou křídla, kousky kuřete, velká kuřecí křídla a jiné druhy masa.

kusy zeleniny, jako je květák.

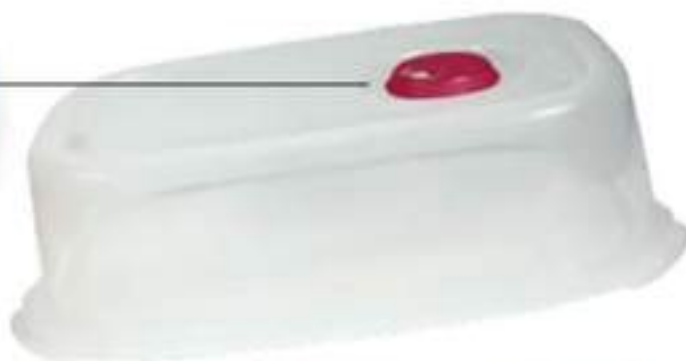
Nohy dolů při vaření menších kuřat, hamburgerů, vepřových kotlet, ryb, více druhů jídla jako např. kuřata, hamburgery, vepřové kotlety.

zelenina a maso, rýže a maso atd.

Vlastnosti výrobku



Ovládací kolečko otáčení páry.



Oboustranný, snadno čistitelný stojan na vaření/paření



Snadno zvedací rukojeti

Základna o objemu 2,4 l s držadly Stay-Cool



Graf vaření

POLOHA ODVZDUŠNĚNÍ PÁRY

○ Otevřít ● Zavřeno ● Zavřené malé otvory ✖ Nedoporučuje se mražené

VEGETABLE	Položka odvzdušnění páry	Minuty
Artyčoky - čerstvé	●	10
Chřest-mražený	●	3
Brokolice-čerstvá (2 šálky)	●	3
Brokolice-mražená (2 šálky)	●	10
Růžičková kapusta - čerstvá (2 šálky)	●	10
Zelí nakrájené na nudličky (1/2 zelí)	●	10-15
Květák - zmražený (2 šálky)	●	20
Květák - čerstvý (1 hlávka nebo 4 šálky)	●	3
Kukuřice na klasu - čerstvá (1-4 kusy)	●	4
Kukuřice na klasu - mražená (1-4 kusy)	●	10
Zelený hrášek - zmražený (1-4 kusy)	●	3
Česnek, odříznutý vršek, pokapaný olivovým olejem	●	8
Zelený hrášek, kukuřice, zeleninová směsBBQ fazole, jiná vařená konzervovaná zelenina	●	2
Houby-čerstvé	●	4
Nové brambory (2 šálky celé)	●	8
Brambory na pečení	●	8
Sladké brambory (1 celý)	●	8
Tuřín, nakrájený na kostičky (2 šálky)	●	8
Cuketa, nakrájená na plátky (2 šálky)	●	8

POZNÁMKA: PŘI PEČENÍ DÁVEJTE NA DNO PEKÁČE VŽDY 1/4 ŠÁLKU VODY.

Při pečení slaniny v pekáči položte na rošt papírovou utěrku, protože slanina se na dno pekáče příliš rozpálí.

MASO	Položte parního ventila	Režim časová intenzita	Položte parního ventila	Režim časová intenzita
Kuřecí maso bez kůže a kostí (3-4 oz.)	○	2-3	○	5-7
Kuřecí prsa bez kůže (4-5 oz.)	○	3-4	○	6-8
Kuřecí nugetky (pouze 4-6 ks)	○	1-2	○	2
Kuřecí křídla syrová (3-4 libry)	○	24-30	○	40
Celé kuře (4-4 a půl libry)	○	32-35	○	40-60
Kuřecí stehna (2-3 oz.)	○	3-4	○	6
Kuřecí stehna bez kůže (3 oz.)	○	4-5	○	7
Kuřecí stehna (2 oz.)	○	3-4	○	5
Krůtí prsa s kostí (4 libry)	○	32-35	○	60
Krůtí prsa (5-6 uncí)	○	4-5	○	6-8
Krůtí plátky (4 oz.)	○	3-4	○	6
Rybí filé tenké (3-4 unce)	●	2-3	●	3
Rybí steaky silné, např.: losos/tuňák	●	3-4	●	5
Mleté hovězí maso (4 unce)	○	3-4	○	6
Masová sekaná (2-3 libry)	○	20-25	○	40
Hřbetní steak (4-5 oz.)	○	3-4	○	6
Filet mignon (4 unce)	○	2-3	○	5
ŽEBRA - MUSÍ SE NEJDŘÍVE 30 MINUT VAŘIT (3 LIBRY)	○	24-25	✗	0
párky v rohlíku a klobásy (1-4)	●	2	●	6
Jehněčí kotlety.	○	2	○	6
Vepřové panenky (1-1/2 libry)	○	8	○	16
Vepřová panenka (3 libry)	○	20-24	○	50
Žebra z hřbetu vařte 20 minut (3 libry).	○	20	✗	

Pečená Kuřata

Pikantní Celé Pečené Kuře

🕒 10 minut



- 1,4 až 2 kg celého kuřete
- Olivový olej (nepovinné)
- ¼ šálku vody
- Koření
- Paprika
- 1 šálek BBQ omáčky

V suchu. Potřete olivovým olejem (volitelně). Kuře posypeme kořením a paprikou a trochu jím posypeme vnitřek kuřecí dutiny. Na dno pekáče nalijte ¼ šálku vody. Kuře položte na rošt a přiklopte. Úplně otevřete ventilační otvor (dokořán). Mikrovlnná trouba (800W -- 1000W) po dobu 10 minut na (450 g). Pokud nemáte na mikrovlnné troubě otočný talíř, otočte ho v polovině doby pečení otočte pekáčem a mikrovlnné trouby po zbývajících dobu. Nechte 5 minut odpočívat. Vymějte kuře z chutného pekáče. V případě potřeby ohřejte šťávu a podávejte se zeleninou

Podává se s BBQ omáčkou a zeleninou

Slammin' Sides

Rychlé a Snadné Domácí Mac & Cheese

🕒 6-8 minut



- 2 šálky makarónů
- 2 šálky horké vody
- šálek másla
- ¼ šálku nakrájené cibule
- 2 lžičky univerzálního koření
- 1 lžička hořčice
- šálek mouky
- 1¼ šálku mléka
- 250 g nastrouhaného vyzrálého sýra čedar

Vymějte stojan. Přidejte těstoviny. Přikryjte je vodou. Přikryjte zcela otevřeným ventilem a ohřívejte v mikrovlnné troubě 10 minut. Přidejte máslo, cibuli, koření a hořčici. Smíchejte mouku a mléko a vmíchejte do směsi makarónů. Přidejte většinu sýra, přikryjte a vařte na nejvyšší výkon 6-8 minut. Posype zbylým sýrem. V mikrovlnné troubě ohřívejte 1 minutu.



Vyjměte stojan.

Všechny ingredience kromě krevet vložte do pekáče a přiklopte. Zavřete ventilační otvor.

Vložte do mikrovlnné trouby a ohřívejte 20 minut.

Krevety vmíchejte do ingrediencí. V mikrovlnné troubě ohřívejte 2 minut

- 1 šálek rýže
- 110 g másla
- 1 plechovka (8 oz) cibulové polévky
- 1 plechovka rajčat (8 oz.)
- chilli papričky, neosušené
- 1 lžička univerzálního koření
- 450 g oloupaných krevet bez kostí



- 1 plechovka čokoládové polevy (10 oz.)
- 225 g kousků mléčné čokolády
- 250-300 g kousků hořké čokolády
- 1 hrnek kousků vlašských ořechů
- Kamenná sůl

Vyjměte stojan.

Smíchejte polevu, kousky karamelu a kousky hořké čokolády. V mikrovlnné troubě ohřívejte 2 minuty s otevřeným ventilačním otvorem.

Přidejte vlašské ořechy. V mikrovlnné troubě ohřívejte 1 minutu.

Promíchejte. Povrch posypeme kamennou solí.

Nalijte do vymaštěné 20cm pánve nebo jiného pekáče.

Vložte do chladničky na 5 minut nebo dokud neztuhne.

POKYNY PRO PÉČI A ČIŠTĚNÍ:

- Bezpečnost při mytí v myčce nádobí.
- K čištění tohoto výrobku NEPOUŽÍVEJTE abrazivní čisticí prostředky ani ostré náčiní.
- Výrobek skladujte na chladném a suchém místě.
- Otřete čistým suchým hadříkem.

DISPOZICE

- Společnost Coopers of Stortford používá recyklovatelné nebo recyklované obaly, kde je to možné.
- Veškeré obaly, papír a kartony prosím likvidujte v souladu s předpisy o recyklaci místních úřadů.
- Po skončení životnosti výrobku se prosím informujte o jeho likvidaci v místním recyklačním středisku pro domácí odpad, které je autorizováno místním úřadem.
- Plasty, polyetylenové sáčky - jsou vyrobeny z následujících recyklovatelných plastů.



Kód a symbol	 PETE	 HDPE	 PVC	 LDPE	 PP	 PS	 OTHER
Typ plastu	Polyethylen tereftalát	Polyethylen vysoké hustoty	Polyvinylchlorid	Polyethylen s nízkou hustotou	Polypropylen	Polystyren	Uvedte prosím (zahrnuje ABS, nylon)

- Po skončení životnosti výrobku se informujte o jeho likvidaci v autorizovaném recyklačním středisku pro domovní odpad.

SLOVAK INSTRUCTIONS



Upozornenie, všeobecné pokyny na používanie a starostlivosť

UPOZORNENIE: VÝROBCA A DISTRIBÚTOR NENESÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA ŠKODY SPÔSOBENÉ NESPRÁVNÝM POUŽÍVANÍM TOHTO VÝROBKU.

POZOR:

- Len na použitie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte na sporáku ani v bežnej rúre.
- Pri vyberaní pekáča z mikrovlnnej rúry uchopte pekáč za rukoväť.
- Pri zdvíhaní kupoly dávajte pozor na paru. Používajte chňapky.
- V pekáči alebo s roštom v spodnej časti dlhší čas nevarte cukrovinky, ako sú karamelky alebo pralinky. sporáka.
- Pri pečení slaniny v pekáči položte na rošt papierovú utierku, pretože tuk zo slaniny môže byť príliš horúci na to, aby sa dno pekáča.

VŠEOBECNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE A STAROSTLIVOSŤ

- Teploty v mikrovlnnej rúre sa môžu líšiť. Ak máte mikrovlnnú rúru s výkonom 1100 W alebo vyšším, znížte čas varenia na 8 minút na libru (lb.) alebo o 2 minúty na libru mäsa menej, ako je čas uvedený v recepte.
- Pre lepšie výsledky naneste omáčku na grilovanie pomocou štetca. Do pekáča nenalievajte príliš veľa omáčky BBQ naraz.
- Ak nemáte otočný stôl, počas pečenia pekáč aspoň raz otočte.
- Možno umývať v umývačke riadu. Len na hornom stojane. Na pekáč TASTY ROASTER nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani nože.

ZÁKLADNÉ POKYNY NA PRÍPRAVU HYDINY

- Hydinu pred varením opláchnite.
- Postupujte podľa receptov, ale uveďte si, že mikrovlnné rúry nie sú rovnaké, preto si hydinu skontrolujte teplomerom. aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.
- Zvyšky hydiny skladujte v rúre TASTY ROASTER a zatvorte ventilačný otvor. Ak chcete ohrievať, otvorte ventilačný otvor a ohrievajte hydinu 1-1/2 minúty na najvyššom stupni na kus.
- **Pri varení v mikrovlnnej rúre, ktorá má výkon 1100 W alebo viac, použite menší z časov varenia, kým sa oboznámite s tým, ako vaša mikrovlnná rúra varí.

Parný ventilátor

OTVORENÉ KOMPLETNE - grilovanie, kuracie mäso s príchut'ou alebo omáčkou, bravčové kotlety, hamburgery,

sekaná, pečené kurča, krídla, mäso atď.

UZAVRETÉ IBA S MALÝMI DIERAMI - Ryby.

ÚPLNE ZATVORENÉ - zelenina v pare, ryža, ryžové zmesi, osviežujúci tvrdý alebo starý chlieb.

Stojan na pečenie

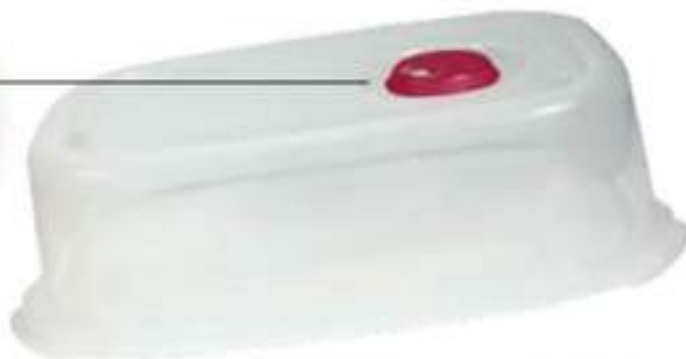
pri varení väčších kurčiat alebo iného mäsa, ako sú krídla, kusy kurčat'a, veľké kusy zeleniny, napríklad karfiolu.

pri varení menších kurčiat, hamburgerov, bravčových kotliet, rýb, viacdielnych jedál ako zelenina a mäso, ryža a mäso atď.

Vlastnosti výrobku



Ovládač otáčania pary.



Obojstranná, ľahko čistiteľná mriežka na varenie/varenie



Jednoduché výsuvné rukoväťe

Základňa s objemom 2,4 l s rukoväťami Stay-Cool



Graf varenia

POLOHA ODVZDUŠNENIA PARY

○ Otvoríť ● Zatvorené ♥ Zatvorené malé otvory ✕ Neodporúča sa mrazené

VEGETABLE	Položa odvzdušňovača pary	Minúty
Artičoky - čerstvé	●	10
Špargľa-mrazená	●	3
Brokolica - čerstvá (2 šálky)	●	3
Brokolica - mrazená (2 šálky)	●	10
Ružičkový kel - čerstvý (2 šálky)	●	10
Kapusta nakrájaná na kolieska (1/2 kapusty)	●	10-15
Karfiol - mrazený (2 šálky)	●	20
Karfiol - čerstvý (1 hlávka alebo 4 šálky)	●	3
Kukurica na klase - čerstvá (1 - 4 kusy)	●	4
Mrazená kukurica na klase (1-4 kusy)	●	10
Zelený hrášok - mrazený (1-4 kusy)	●	3
Cesnak, odrezať vrchnú časť pokvapkáť olivovým olejom	●	8
Zelený hrášok, kukurica, zeleninová zmesBBQ fazuľa, iná varená konzervovaná zelenina	●	2
Huby - čerstvé	●	4
Nové zemiaky (2 šálky celé)	●	8
Zemiaky na pečenie	●	8
Sladké zemiaky (1 celý)	●	8
Repa, nakrájaná na kocky (2 šálky)	●	8
Cuketa, nakrájaná na plátky (2 šálky)	●	8

POZNÁMKA: PRI PEČENÍ DAJTE NA DNO PEKÁČA VŽDY 1/4 ŠÁLKY VODY

Pri pečení slaniny v pekáči položte na rošt papierovú utierku, pretože slanina sa na dno pekáča príliš zahrieva

MÄSO

	Položka parného vrecíku	Receptovaná trvanosť	Položka parného vrecíku	Receptovaná trvanosť
Kuracie mäso bez kostí a kože (3-4 oz.)	○	2-3	○	5-7
Kuracie prsia bez kože (4-5 oz.)	○	3-4	○	6-8
Kuracie nugetky (len 4-6 ks)	○	1-2	○	2
Kuracie krídla surové (3-4 libry)	○	24-30	○	40
Celé kurča (4-4 a pol libry)	○	32-35	○	40-60
Kuracie stehná (2-3 unce)	○	3-4	○	6
Kuracie stehná bez kože (3 oz.)	○	4-5	○	7
Kuracie stehná (2 oz.)	○	3-4	○	5
Morčacie prsia s kosťou (4 libry)	○	32-35	○	60
Morčacie prsia (5-6 uncí)	○	4-5	○	6-8
Morčacie placky (4 oz.)	○	3-4	○	6
Rybie filé (3-4 unce)	●	2-3	●	3
Hrubé rybie steaky, napr. z lososa/tuna	●	3-4	●	5
Mleté hovädzie mäso (4 unce)	○	3-4	○	6
Sekaná (2-3 libry)	○	20-25	○	40
Hrebeňový steak (4-5 uncí)	○	3-4	○	6
Filet mignon (4 oz.)	○	2-3	○	5
REBRÁ - MUSIA SA NAJPRV 30 MINÚT VARÍŤ (3 LIBRY)	○	24-25	✗	0
párky v rožku a klobásy (1-4)	●	2	●	6
Jahňacie kotlety.	○	2	○	6
Bravčová panenka (1-1/2 libry)	○	8	○	16
Bravčová panenka (3 libry)	○	20-24	○	50
Rebierka z detského chrbta varte 20 minút (3 libry)	○	20	✗	

Pečené kurča

Pikantné Celé Pečené Kurča

🕒 10 minút



- 1,4 až 2 kg celého kurčat'a
- Olivový olej (nepovinné)
- ¼ šálky vody
- Korenie
- Paprika
- 1 šálka BBQ omáčky

Suché. Potrite olivovým olejom (voliteľné). Posypte kurča korením a paprikou a trochu posypte vnútro dutiny kurčat'a. Na dno pekáča nalejte ¼ šálky vody. Umiestnite kurča na rošt a prikryte ho. Úplne otvorte parný ventil (doširoka). Mikrovlnná rúra (800W -- 1000W) po dobu 10 minút na (450 g) Ak nemáte na mikrovlnnej rúre otočný tanier, otočte v polovici doby pečenia a zvyšný čas ohrievajte v mikrovlnnej rúre. Nechajte 5 minút odpočívať. Vyberte kurča z chutného pekáča. V prípade potreby ohrejte šťavu a podávajte so zeleninou.

Slammin' Sides

Rýchle a Jednoduché Domáce Mac & Cheese

🕒 6-8 minút



- 2 šálky makarónov
- 2 šálky horúcej vody
- šálka masla
- ¼ šálky nakrájanej cibule
- 2 lyžičky univerzálneho korenia
- 1 lyžička horčice
- šálka múky
- 1¼ šálky mlieka
- 250 g strúhaného zrelého syra Čedar

Odstráňte stojan. Pridajte cestoviny. Zalejte vodou. Prikryte s úplne otvoreným parným ventilom a ohrievajte v mikrovlnnej rúre 10 minút. Pridajte maslo, cibuľu, korenie a horčicu. Zmiešajte múku a mlieko a vmiešajte do zmesi makarónov. Pridajte väčšinu syra, prikryte a varte na vysokej teplote 6-8 minút. Posypte zvyšným syrom. V mikrovlnnej rúre ohrievajte 1 minútu.



Odstráňte stojan.

Do pekáča vložte všetky prísady okrem kreviet a prikryte ich. Zatvorte ventilačný otvor.

Vložte do mikrovlnnej rúry a ohrievajte 20 minút.

Krevety premiešajte s prísadami. V mikrovlnnej rúre ohrievajte 2 minút.

- 1 šálka ryže
- 110 g masla
- 1 konzerva (8 oz) cibul'ovej polievky
- 1 plechovka paradajok (8 oz.)
- čili papričky, neosušené
- 1 lyžička univerzálneho korenia
- 450 g olúpaných a zbavených jadriek kreviet



- 1 plechovka (10 oz.) čokoládovej polevy
- 225 g kúskov mliečnej čokolády
- 250-300 g kúskov horkej čokolády
- 1 šálka kúskov vlašských orechov
- kamenná soľ

Zmiešajte polevu, kúsky karamelu a kúsky horkej čokolády. V mikrovlnnej rúre ohrievajte 2 minúty s otvoreným ventilačným otvorom.

Pridajte vlašské orechy. V mikrovlnnej rúre ohrievajte 1 minútu.

Premiešajte. Vrch posypte kamennou soľou.

Nalejte do vymastenej 20 cm panvice alebo iného pekáča.

Vložte do chladničky na 5 minút alebo kým sa nezrazí.

POKYNY NA STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE:

- Bezpečnosť umývačky riadu.
- Na čistenie tohto výrobku **NEPOUŽÍVAJTE** abrazívne čistiace prostriedky ani ostré náradie.
- Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste.
- Utrite čistou suchou handričkou.

DISPOZÍCIA

- Spoločnosť Coopers of Stortford používa recyklovateľné alebo recyklované obaly, ak je to možné.
- Všetky obaly, papier a kartóny zlikvidujte v súlade s predpismi miestneho úradu o recyklácii.
- Po skončení životnosti výrobku sa informujte o jeho likvidácii v miestnom recyklačnom stredisku pre domový odpad, ktoré je autorizované miestnym úradom.
- Plasty, polyetylénové vrecká - sú vyrobené z týchto recyklovateľných plastov.



Kód a symbol	 PETE	 HDPE	 PVC	 LDPE	 PP	 PS	 OTHER
Typ plastu	Polyetylén tereftalát	Polyetylén s vysokou hustotou	Polyvinylchlorid	Polyetylén s nízkou hustotou	Polypropylén	Polystyrén	Uvedte (zahŕňa ABS, nylon)

- Po skončení životnosti výrobku sa informujte o jeho likvidácii v miestnom stredisku recyklácie odpadu z domácností, ktoré je autorizované miestnym úradom.

CUSTOMER SERVICES:

Distributed by / Verteilt durch / Distribué par.

UK: The Enterprise Department Ltd.

11 Bridge Street, Bishops Stortford, Herts, UK, CM23 2JU

Tel: 0330 331 0300



NI/EU:

D.S.B. LD, 160 Bd. de Fourmies, 59100 Roubaix, France

Tel: (+44) 1279 701269



DE/FR/CZ/SK:

3Pagen Versand und Handelsges. mbH

St. Jöris Strasse 16-28

52477 Alsdorf

Tel: +49(0)2404/980-204

kontakt@3pagen.de