



# LINEA MICROONDE TEMPOZERO / TIMEZERO FOR MICROWAVE

## ISTRUZIONI D'USO / INSTRUCTION SHEET

TempoZero  
MICROONDE  
TimeZero Microwave

by snips

MADE IN ITALY



Snips guarantees that all raw materials used in the manufacture of their products DO NOT CONTAIN BISPHENOL A.

Snips garantisce che i suoi prodotti sono realizzati in materiali di cui è certificata l'ASSENZA DEL BISFENOLO A.



When these products have reached the end of their lives, THEY ARE 100% RECYCLABLE.


Alla fine del loro ciclo di vita tutti i nostri prodotti POSSONO ESSERE RICICLATI AL 100%.





FORGET DISPOSABLE PRODUCTS. Snips products are made to be used every day and they're made to last.


DIMENTICA LA PLASTICA USA E GETTA. I prodotti Snips sono pensati per essere usati quotidianamente e durare nel tempo.





 **Attenersi alle istruzioni per la cottura riportate in questo opuscolo** • Lavare prima dell'uso • Non usare i prodotti per tempi più lunghi di quelli riportati sulle istruzioni e corrispondenti a massimo 25/30 minuti a potenza 800 W. • Non usare la funzione CRISP e GRILL • Non usare per cicli consecutivi di cottura • Cuocere i prodotti sempre col coperchio chiuso (escluso Cuoci Pasta) • Posizionare i prodotti ad una distanza di almeno 1 cm dalle pareti e dalla parte superiore del microonde • Non usare mai il prodotto senza acqua, liquidi (escluso Cuoci Popcorn) • Non aggiungere condimenti agli alimenti • Articoli con valvola: la valvola durante la cottura in microonde deve essere aperta • Finita la cottura lasciare sfiatare vapore in modo da non bruciarsi la mano, usare guanti da forno • **Non usare il prodotto nel forno tradizionale o sui fornelli • Fare sempre riferimento al MANUALE D'USO del proprio microonde.**

 **Follow the cooking instructions indicated in this booklet** • Wash before use • Do not use products for longer than the time indicated on the instructions which is max. 25/30 min. at 800 W. • Do not use the CRISP and GRILL functions • Do not use for consecutive cooking cycles • Always cook products with the lid closed • Place the products at least 1 cm away from the walls and the top part of the microwave oven • Never use the product without water, liquids • Do not add foods and liquids containing fat • Products with valve: the valve must always be open while cooking in the microwave • When finished cooking, release the steam taking care not to burn your hands, use oven gloves • **Don't use the product in a traditional oven or on a cooker.**

 **Se conformer aux instructions pour la cuisson reportées dans cette brochure** • Laver avant l'emploi • Ne pas utiliser les produits pendant une durée supérieure à celle reportée sur les instructions et correspondante à max. 25/30 min. à une puissance de 800 W. • Ne pas utiliser la fonction CRISP et GRILL • Ne pas utiliser pour des cycles consécutifs de cuisson • Toujours cuire les produits avec le couvercle fermé • Positionner les produits à une distance d'au moins 1 cm des murs et du côté supérieur du micro-ondes • Ne jamais utiliser le produit sans eau, sans liquides • Ne pas ajouter d'aliments ni de liquides contenant du gras • Produits avec soupape: la soupape doit rester ouverte pendant la cuisson au micro-ondes • Une fois que la cuisson est terminée, laisser la vapeur s'échapper afin d'éviter de se brûler les mains, utiliser des gants de cuisine • **Ne pas utiliser le produit dans un four traditionnel ou sur la cuisinière.**

 **Halten Sie sich für den Garvorgang an die Anweisungen in dieser Broschüre** • vor Gebrauch waschen • Die Produkte nicht länger als in der Gebrauchsanweisung angegeben, also maximal 25-30 Minuten, bei einer Leistung von 800 W verwenden • Die Funktionen CRISP und GRILL nicht verwenden • Nicht für mehrere aufeinanderfolgende Garvorgänge verwenden • Die Speisen stets bei geschlossenem Deckel zubereiten • Die Produkte mit einem Abstand von mindestens 1 cm zu den Seitenwänden und zur oberen Decke in die Mikrowelle geben • Das Produkt nie ohne Wasser, Flüssigkeiten verwenden • Keine Fett enthaltende Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten hinzufügen • Produkte mit Ventil: das Ventil muss während des Kochens in Mikrowelle offen bleiben / • Nach dem Kochen ist der Dampf abzulassen, damit Sie sich Ihre Hand nicht verbrennen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe • **Das Produkt nicht im herkömmlichen Ofen oder auf dem Herd benutzen.**

 **Respetar las instrucciones para la cocción que se describen en este prospecto** • Lavar antes de usar • No usar los productos por tiempos más largos de los descritos en las instrucciones y correspondientes a máx. 25/30 min. de potencia 800 W. • No usar la función CRISP y GRILL • No usar para ciclos consecutivos de cocción • Cocinar los productos siempre con la tapa cerrada • Colocar los productos a una distancia por lo menos de 1 cm de las paredes y de la parte superior del microondas • Nunca usar el producto sin agua, líquidos • No agregar alimentos y líquidos que contienen grasa • Productos con válvula: la válvula tiene que permanecer abierta durante la cocción en microondas • Finalizada la cocción dejar salir vapor para no quemarse la mano, usar guantes de horno • **No usar el producto en el horno tradicional o en los braseros.**

 **Neem de in deze brochure vermelde kookinstructies in acht** • Voorafgaand aan het gebruik wassen • Gebruik de producten niet gedurende langere periodes dan staat aangegeven in de instructies en dus voor max. 25/30 min. met vermogen 800 W. • Gebruik niet de functies CRISP en GRILL • Gebruik geen opeenvolgende kookcycli • Kook de producten altijd met een gesloten deksel • Plaats de producten op een afstand van ten minste 1 cm tot de zijwanden en het plafond van de magnetron • Het product nooit zonder water of vloeistof gebruiken • Geen levensmiddelen en vloeistoffen toevoegen die vetten bevatten • Artikels met ventiel: het ventiel moet tijdens het koken in de magnetronoven open blijven • Als het voedsel gaar is, de stoom laten ontsnappen zodat u uw handen niet verbrandt. Gebruik ovenwanten • **Het product niet in de traditionele oven of op het fornuis zetten.**



**Seguir as instruções de confecção deste folheto** • Lavar antes de utilizar • Não utilizar o produto mais tempo do que o indicado nas instruções, isto é, durante um período máximo de 25-30 minutos na potência de 800 W • Não utilizar a função CRISP e GRILL • Não utilizar em ciclos de cozedura consecutivos • Cozinhar sempre com a tampa fechada (excepto se se tratar de um Cozedor de Massas) • Colocar os produtos a uma distância de pelo menos 1 cm das paredes e da parte superior do micro-ondas • Nunca utilizar o produto sem água nem líquidos (excepto se se tratar de uma Máquina de Pipocas) • Não acrescentar alimentos nem líquidos que contenham gordura • Artigos com válvula: a válvula deve estar aberta durante a cozedura no micro-ondas • Terminada a cozedura, deixar sair o vapor para não queimar as mãos: utilizar luvas de forno • **Não utilizar o produto em fornos tradicionais nem em fogões.**



**Ακολουθήστε τις οδηγίες μαγειρέματος που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο** • Πλύνετε πριν από τη χρήση • Μη χρησιμοποιείτε τα προϊόντα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από εκείνο που αναφέρεται στις οδηγίες, δηλαδή 25/30 λεπ. το μέγιστο σε ισχύ 800 W. • Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία CRISP και GRILL • Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν για συνεχόμενους κύκλους μαγειρέματος • Να μαγειρεύετε τα υλικά έχοντας πάντα το καπάκι κλειστό (εκτός από το Σκεύος Μαγειρέματος Ζυμαρικών) • Τοποθετήστε τα προϊόντα σε απόσταση τουλάχιστον 1 εκ. από τα τοιχώματα και από το πάνω μέρος του φούρνου μικροκυμάτων • Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν χωρίς νερό ή υγρά (εκτός από το Σκεύος Μαγειρέματος Ποπ κορν) • Μην προσθέτετε τρόφιμα και υγρά που περιέχουν λίπος • Προϊόντα με βαλβίδα: η βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε φούρνο μικροκυμάτων πρέπει να είναι ανοιχτή • Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα αφήστε τον ατμό να εξέλθει έτσι ώστε να μην κάψετε τα χέρια σας και χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου • **Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε συμβατικό φούρνο ή πάνω σε εστίες.**



**Főzések tartsa be a jelen prospektusban összefoglalt utasításokat** • Használat előtt mossa el • A termékeket ne használja az utasításokban feltüntetettnél hosszabb ideig, mely max. 25/30 perc, és min. 800Watt. • Ne használja a CRISP és GRILL funkciókat • Ne használja egymást követő főzési ciklusokhoz • A termékeket mindig zárt fedéllel főzze (kivételt képez a Tésztafőző) • A termékeket a mikrohullámú sütő oldalaitól és felső részétől legalább 1 cm távolságba helyezze • Soha ne használja a terméket víz, folyadék nélkül (kivételt képez a PopCorn készítő edény) • Ne adjon hozzá zsírt tartalmazó élelmiszereket és folyadékokat • Szeleppel ellátott árucikkek: mikrohullámú sütőben történő használat közben a szelepet nyitva kell tartani • A főzés végén hagyja a gőzt eltávozni úgy, hogy ne égesse meg a kezét, ezért használjon sütőkesztyűt • **Ne használja a terméket hagyományos sütőben vagy tűzhelyen.**



**Należy przestrzegać instrukcji dotyczących sposobu przygotowania wskazanych w niniejszej broszurce** • Umyć przed zastosowaniem • Nie używać produktów przez czas dłuższy niż ten wskazany w instrukcjach i wynoszący do maks. 25/30 min. przy mocy 800 W • Nie należy używać funkcji CRISP i GRILL • Nie używać przy następujących po sobie cyklach gotowania • Produkty gotować zawsze po przykryciu pokrywą (oprócz Naczynia do Gotowania Makaronu) • Produkty umieszczać na odległości co najmniej 1 cm od ścianek i od górnej części kuchenki mikrofalowej • Nie należy używać bez wody, cieczy (oprócz Naczynia do Prażenia Popcornu) • Nie dodawać produktów żywnościowych i cieczy zawierających tłuszcze • Wyroby wyposażone w zawór: zawór podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej musi być otwarty • Po zakończeniu gotowania poczekać na odparowanie pary wodnej, aby uniknąć poparzenia dłoni, stosować rękawice kuchenne • **Nie używać produktu w piecu tradycyjnym lub na palnikach.**



**Следуйте инструкциям по приготовлению, приведенным в данной брошюре** • Перед использованием помыть. • Не используйте изделия дольше, чем указано в инструкциях, а именно – максимум в течение 25/30 мин при мощности 800 Вт • Не используйте функции CRISP и GRILL • Не используйте изделия для последовательных циклов приготовления. • Готовьте только с закрытой крышкой (за исключением контейнера для приготовления пасты) • Изделия следует устанавливать на расстоянии не менее 1 см от стенок и верха микроволновой печи • Никогда не используйте изделие без воды или жидкостей (за исключением контейнера для приготовления попкорна) • Не добавляйте пищевые продукты и жидкости, содержащие жир • Изделия снабжены клапаном, который должен быть открытым при приготовлении в микроволновой печи • По завершении приготовления следует дождаться полного выхода пара, чтобы не обжечь руку; пользуйтесь перчатками для духовки • **Не используйте изделие в традиционной духовке или на плите.**



#### VAPORIERA 4 L

Questo prodotto permette di cuocere a vapore nel microonde verdure, pesce e carne in modo veloce e sano.

**ISTRUZIONI:** 1. Riempire la base con 400 ml di acqua fredda. 2. Disporre il cibo all'interno dei due contenitori forati e chiudere il coperchio.

3. Impostare per massimo 800 W e massimo 25/30 minuti. 4. Lasciare riposare per 5 minuti a fine cottura.

- Utilizzare sempre almeno uno dei due contenitori forati. ▪ Controllare che tutti gli alimenti abbiano dimensioni simili per avere la cottura del cibo ottimale.
- Al termine della cottura riposare 5 minuti. ▪ Durante la cottura controllare livello dell'acqua. ▪ Usare sempre acqua fredda.



#### 4 L STEAMER

This product allows you to steam, quickly and healthily, vegetables, fish and meat in the microwave.

**INSTRUCTIONS:** 1. Fill the base with 400 ml of cold water. 2. Place the food in the two perforated containers and close the cover.

3. Set to max. 800 W and max. 25/30 min. 4. Leave to rest for 5 minutes after cooking.

- Always use at least one of the two perforated containers. ▪ For best results, make sure that all food portions are of similar sizes. ▪ After cooking, leave to rest for 5 min. ▪ During cooking, check the water level. ▪ Always use cold water.



#### CUISEUR VAPEUR 4 L

Ce produit permet de cuire à la vapeur dans le four micro-ondes les légumes, le poisson et la viande de façon rapide et saine.

**INSTRUCTIONS:** 1. Remplir la base avec 400 ml d'eau froide. 2. Disposer la nourriture à l'intérieur des deux récipients perforés et fermer le couvercle.

3. Régler à max 800 W et max. 25/30 min. 4. Laisser reposer en fin de la cuisson pendant 5 min.

- Utiliser toujours au moins un des deux récipients troués. ▪ Contrôler que tous les aliments aient une taille semblable pour obtenir une cuisson optimale.
- Au terme de la cuisson, laisser reposer 5 min. ▪ Durant la cuisson, contrôler le niveau de l'eau. ▪ Utiliser toujours de l'eau froide.



#### DAMPFKOCHER 4 L

Dieses Produkt ermöglicht es Ihnen, in der Mikrowelle Gemüse, Fisch und Fleisch auf schnelle und gesunde Art zu dämpfen.

**ANLEITUNGEN:** 1. Den Boden mit 400 ml kaltem Wasser füllen. 2. Die Speise im Inneren der beiden Behälter mit Löchern verteilen und den Deckel schließen.

3. Maximal 800 W sowie 25-30 Minuten einstellen. 4. Am Ende der Garzeit 5 Minuten ruhen lassen.

- Immer mindestens einen der beiden gelochten Behälter verwenden. ▪ Zur Erlangung einer optimalen Kochzeit der Speisen ist darauf zu achten, dass alle Nahrungsmittel eine ähnliche Größe haben. ▪ Nach dem Kochen den Dampfkocher 5 Minuten ruhen lassen. ▪ Prüfen Sie während des Kochens den Wasserstand.
- Verwenden Sie immer kaltes Wasser.



#### VAPORERA 4 L

Este producto permite cocinar al vapor en el microondas verduras, pescados y carne de manera rápida y sana.

**INSTRUCCIONES:** 1. Llenar la base con 400 ml de agua fría. 2. Colocar el alimento en el interior de los dos recipientes perforados y cerrar la tapa.

3. Programar por máx. 800 W y máx. 25/30 min. 4. Dejar reposar por 5 min. al final de la cocción.

- Utilizar siempre al menos uno de los dos recipientes perforados. ▪ Controlar que todos los alimentos tengan dimensiones parecidas para tener la cocción óptima de la comida. ▪ Al finalizar la cocción reposar 5 min. ▪ Durante la cocción controlar el nivel del agua. ▪ Usar siempre agua fría.



#### STOOMKOKER 4 L

Met dit product kunt u in de magnetron snel en gezond groenten, vis en vlees stomen.

**GEbruIKSAANWIJZINGEN:** 1. Vul de base met 400 ml koud water. 2. Plaats het voedsel in de twee geperforeerde schaaltes en sluit af met de deksel. 3. Stel in op max. 800 W en voor max. 25/30 min. 4. Laat aan het einde van het kookproces gedurende 5 min. rusten.

- Gebruik altijd ten minste één van de twee geperforeerde recipiënten. ▪ Voor een optimale bereiding controleren of alle spijzen in stukken van gelijke grootte zijn gesneden. ▪ Na het stomen 5 minuten laten rusten. ▪ Tijdens de bereiding het waterniveau controleren. ▪ Gebruik steeds koud water.





#### COZEDOR A VAPOR 4 L

Este produto permite utilizar o micro-ondas para cozinhar legumes, peixe e carne a vapor de forma rápida e saudável.

**INSTRUÇÕES:** 1. Encha o fundo com 400 ml de água fria. 2. Coloque os alimentos nos dois recipientes furados e feche a tampa. 3. Programe o tempo de cozedura para 25/30 minutos no máximo a uma potência máxima de 800 W. 4. Terminada a cozedura, deixe os alimentos em repouso durante 5 minutos.

- Utilize sempre pelo menos um dos dois recipientes furados. ▪ Para otimizar a cozedura, verifique se o tamanho dos alimentos é semelhante.
- Terminada a cozedura, deixe os alimentos em repouso durante 5 minutos. ▪ Verifique o nível da água durante a cozedura. ▪ Utilize sempre água fria.



#### ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ 4 L

Αυτό το προϊόν σας επιτρέπει να μαγειρεύετε στον ατμό λαχανικά, ψάρι και κρέας μέσα σε φούρνο μικροκυμάτων με γρήγορο και υγιεινό τρόπο.

**ΟΔΗΓΙΕΣ:** 1. Γεμίστε τη βάση με 400 ml κρύο νερό. 2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο εσωτερικό των δύο διάτρητων δοχείων και κλείστε το καπάκι. 3.

Ρυθμίστε με μέγιστη ισχύ τα 800 W και για μέγιστο χρόνο τα 25/30 λεπτά. 4. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα αφήστε το φαγητό να ξεκουραστεί για 5 λεπ.

- Να χρησιμοποιείτε πάντα τουλάχιστον ένα από τα δύο διάτρητα δοχεία. ▪ Ελέγξτε ότι όλα τα τρόφιμα έχουν παρόμοιο μέγεθος προκειμένου να έχετε ένα βέλτιστο μαγείρεμα. ▪ Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το φαγητό να ξεκουραστεί για 5 λεπ. ▪ Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος να ελέγχετε τη στάθμη του νερού ▪ Να χρησιμοποιείτε πάντα κρύο νερό.



#### MIKRÓZHATÓ PÁROLÓ EDÉNY 4 L

Ezzel a termékkel gyorsan és egészségesen párolhat zöldséget, halat és húst a mikrohullámú sütőben.

**UTASÍTÁSOK:** 1. Töltsön az alsó részbe 400 ml hideg vizet. 2. Helyezze az ételt a két perforált tárolóba és tegye rá a fedelet. 3. Állítsa a mikro- hullámú sütőt max. 800 W-ra és max. 25/30 percre. 4. Főzés után hagyja 5. Percig pihenni az ételt.

- Mindig használja legalább az egyik perforált tárolót. ▪ A legjobb eredmény elérése érdekében az adagok ugyanolyan nagyságúak legyenek. ▪ Főzés végén hagyja 5 percig pihenni az ételt. ▪ Főzés közben ellenőrizze a vízszintet. ▪ Mindig hideg vizet használjon a pároláshoz.



#### NACZYNNIE DO GOTOWANIA NA PARZE 4 L

Produkt umożliwia gotowanie na parze w kuchence mikrofalowej warzyw, ryb i mięs w sposób szybki i zdrowy.

**INSTRUKCJE DLA NACZYNNIA:** 1. Podstawę napełnić 400 ml zimnej wody. 2. Ułożyć produkty żywnościowe w dwóch pojemnikach z otworami i zamknąć pokrywę. 3. Ustawić na maks. 800 W i maks. 25/30 min. 4. Po zakończeniu gotowania, pozostawić do odpoczęcia na 5 min.

- Należy zawsze użyć co najmniej jednego z dwóch pojemników z otworami. ▪ Sprawdzić czy wszystkie wkładane produkty żywnościowe mają podobne rozmiary, aby zagwarantować ich optymalne gotowanie. ▪ Po zakończeniu gotowania, pozostawić do odpoczynku na czas 5 min. ▪ Podczas gotowania, sprawdzać poziom wody. ▪ Używać zawsze zimnej wody.



#### ПАРОВАРКА 4 Л

Это изделие позволяет готовить на пару в микроволновой печи быстрые и здоровые блюда из овощей, рыбы и мяса.

**ИНСТРУКЦИИ – ПАРОВАРКА:** 1. Залить в основание 400 мл холодной воды. 2. Разместить продукты в двух перфорированных лотках и закрыть крышку. 3. Отрегулировать максимум на 800 Вт – 25-30 мин. 4. По окончании приготовления дать постоять 5 мин.

- Обязательно используйте хотя бы один из двух перфорированных лотков. ▪ Для оптимального приготовления следите за тем, чтобы все продукты имели примерно одинаковые размеры. ▪ По завершении приготовления дать постоять 5 мин. ▪ Во время приготовления контролируйте уровень воды. ▪ Всегда используйте холодную воду.



### VAPORIERA 2 L

Questo prodotto permette di cuocere a vapore nel microonde verdure, pesce e carne in modo veloce e sano.

**ISTRUZIONI:** 1. Riempire la base con 100 ml di acqua fredda 2. Disporre il cibo all'interno dei due contenitori forati e chiudere il coperchio. 3. Impostare per max. 800 W e max. 15/20 min. 4. Lasciare riposare per 5 min. a fine cottura.

▪ Controllare che tutti gli alimenti abbiano dimensioni simili per avere la cottura del cibo ottimale. ▪ Al termine della cottura riposare 5 min. ▪ Durante la cottura controllare livello dell'acqua. ▪ Usare sempre acqua fredda.



### 2 L DISH STEAMER

This product allows you to steam, quickly and healthily, vegetables, fish and meat in the microwave.

**INSTRUCTIONS:** 1. Fill the base with 100 ml of cold water. 2. Place the food in the two perforated containers and close the cover. 3. Set to max. 800 W and max. 15/20 min. 4. Leave to rest for 5 minutes after cooking.

▪ For best results, make sure that all food portions are of similar sizes. ▪ After cooking, leave to rest for 5 min. ▪ During cooking, check the water level. ▪ Always use cold water.



### CUISEUR VAPEUR 2L

Ce produit permet de cuire à la vapeur dans le four micro-ondes les légumes, le poisson et la viande de façon rapide et saine.

**INSTRUCTIONS:** 1. Remplir la base avec 100 ml d'eau froide. 2. Disposer la nourriture à l'intérieur des deux récipients perforés et fermer le couvercle. 3. Régler à max 800 W et max. 15/20 min. 4. Laisser reposer en fin de la cuisson pendant 5 min.

▪ Contrôler que tous les aliments aient une taille semblable pour obtenir une cuisson optimale. ▪ Au terme de la cuisson, laisser reposer 5 min. ▪ Durant la cuisson, contrôler le niveau de l'eau. ▪ Utiliser toujours de l'eau froide.



### DAMPFKOCHER 2 L

Dieses Produkt ermöglicht es Ihnen, in der Mikrowelle Gemüse, Fisch und Fleisch auf schnelle und gesunde Art zu dämpfen.

**ANLEITUNGEN:** 1. Den Boden mit 100 ml kaltem Wasser füllen. 2. Die Speise im Inneren der beiden Behälter mit Löchern verteilen und den Deckel schließen. 3. Maximal 800 W sowie 15/20 Minuten einstellen. 4. Am Ende der Garzeit 5 Minuten rasten lassen.

▪ Zur Erlangung einer optimalen Kochzeit der Speisen ist darauf zu achten, dass alle Nahrungsmittel eine ähnliche Größe haben. ▪ Nach dem Kochen den Dampfkocher 5 Minuten ruhen lassen. ▪ Prüfen Sie während des Kochens den Wasserstand. ▪ Verwenden Sie immer kaltes Wasser.



### VAPORERA 2 L

Este producto permite cocinar al vapor en el microondas verduras, pescados y carne de manera rápida y sana.

**INSTRUCCIONES:** 1. Llenar la base con 100 ml de agua fría. 2. Colocar el alimento en el interior de los dos recipientes perforados y cerrar la tapa. 3. Programar por máx. 800 W y máx. 15/20 min. 4. Dejar reposar por 5 min. al final de la cocción.

▪ Controlar que todos los alimentos tengan dimensiones parecidas para tener la cocción óptima de la comida. ▪ Al finalizar la cocción reposar 5 min. ▪ Durante la cocción controlar el nivel del agua. ▪ Usar siempre agua fría.



### STOOMKOKER 2 L

Met dit product kunt u in de magnetron snel en gezond groenten, vis en vlees stomen.

**GEBRUIKSAANWIJZINGEN:** 1. Vul de base met 100 ml koud water. 2. Plaats het voedsel in de twee geperforeerde schaaltes en sluit af met de deksel. 3. Stel in op max. 800 W en voor max. 15/20 min. 4. Laat aan het einde van het kookproces gedurende 5 min. rusten.

▪ Voor een optimale bereiding controleren of alle spijzen in stukken van gelijke grootte zijn gesneden. ▪ Na het stomen 5 minuten laten rusten. ▪ Tijdens de bereiding het waterniveau controleren. ▪ Gebruik steeds koud water.





#### PRATO MULTIUSOS 2 L

Este produto permite utilizar o micro-ondas para cozinhar legumes, peixe e carne a vapor de forma rápida e saudável.

**INSTRUÇÕES:** 1. Encha o fundo com 100 ml de água fria. 2. Coloque os alimentos nos dois recipientes furados e feche a tampa. 3. Programe o tempo de cozedura para 15/20 minutos no máximo a uma potência máxima de 800 W. 4. Terminada a cozedura, deixe os alimentos em repouso durante 5 minutos.

- Para otimizar a cozedura, verifique se o tamanho dos alimentos é semelhante.
- Terminada a cozedura, deixe os alimentos em repouso durante 5 minutos.
- Verifique o nível da água durante a cozedura.
- Utilize sempre água fria.



#### ΣΚΕΥΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΧΡΗΣΗΣ 2 L

Αυτό το προϊόν σας επιτρέπει να μαγειρεύετε στον ατμό λαχανικά, ψάρι και κρέας μέσα σε φούρνο μικροκυμάτων με γρήγορο και υγιεινό τρόπο.

**ΟΔΗΓΙΕΣ:** 1. Γεμίστε τη βάση με 100 ml κρύο νερό. 2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο εσωτερικό των δύο διάτρητων δοχείων και κλείστε το καπάκι. 3. Ρυθμίστε με μέγιστη ισχύ τα 800 W και για μέγιστο χρόνο τα 15/20 λεπτά. 4. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα αφήστε το φαγητό να ξεκουραστεί για 5 λεπ.

- Ελέγξτε ότι όλα τα τρόφιμα έχουν παρόμοιο μέγεθος προκειμένου να έχετε ένα βέλτιστο μαγείρεμα.
- Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το φαγητό να ξεκουραστεί για 5 λεπ.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος να ελέγχετε τη στάθμη του νερού.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα κρύο νερό.



#### MIKRÓZHATÓ PÁROLÓ MŰANYAGEDÉNY 2L

Ezzel a termékkel gyorsan és egészségesen párolhat zöldséget, halat és húst a mikrohullámú sütőben.

**UTASÍTÁSOK:** 1. Töltsön az alsó részbe 100 ml hideg vizet. 2. Helyezze az ételt a két perforált tárolóba és tegye rá a fedelet. 3. Állítsa a mikrohullámú sütőt max. 800 Wra és max. 15/20 percre. 4. Főzés végén hagyja 5 percig pihenni.

- A legjobb eredmény elérése érdekében az adagok ugyanolyan nagyságúak legyenek.
- Főzés után hagyja 5 percig pihenni az ételt.
- Főzés közben ellenőrizze a vízszintet.
- Mindig hideg vizet használjon a pároláshoz.



#### TALERZ WIELOKROTNEGO UŻYTKU 2 L

Produkt umożliwia gotowanie na parze w kuchence mikrofalowej warzyw, ryb i mięs w sposób szybki i zdrowy.

**INSTRUKCJE:** 1. Podstawę napełnić 100ml zimnej wody. 2. Ułożyć produkty żywnościowe w dwóch pojemnikach z otworami i zamknąć pokrywę. 3. Ustawić na maks. 800 W i maks. 15/20 min. 4. Po zakończeniu gotowania, pozostawić do odpoczęcia na 5 min.

- Sprawdzić czy wszystkie wkładane produkty żywnościowe mają podobne rozmiary, aby zagwarantować ich optymalne gotowanie.
- Po zakończeniu gotowania, pozostawić do odpoczynku na czas 5 min.
- Podczas gotowania, sprawdzać poziom wody.
- Używać zawsze zimnej wody.



#### УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КОНТЕЙНЕР 2 Л

Это изделие позволяет готовить на пару в микроволновой печи быстрые и здоровые блюда из овощей, рыбы и мяса.

**ИНСТРУКЦИИ:** 1. Залить в основание 100 мл холодной воды. 2. Разместить продукты в двух перфорированных лотках и закрыть крышку. 3.

Отрегулировать на максимум 800 Вт – 15/20 мин. 4. По окончании приготовления дать постоять 5 мин.

- Для оптимального приготовления следить за тем, чтобы все продукты имели примерно одинаковые размеры.
- По завершении приготовления дать постоять 5 мин.
- Во время приготовления контролируйте уровень воды.
- Всегда используйте холодную воду.





#### CUOCI FRITTATA / UOVO IN CAMICIA

Questo prodotto offre due possibilità, consente di cucinare frittate e uova in camicia.

**FRITTATA:** Mescolare all'interno del prodotto gli ingredienti. Usare il prodotto senza vassoio intermedio, che serve solo ed esclusivamente per cucinare l'uovo in camicia.

**UOVO IN CAMICIA:** 1. Riempire il contenitore con acqua. 2. Il livello dell'acqua deve coprire le feritoie del vassoio. 3. Riempire il colino/vassoio Intermedio. 4. Chiudere il coperchio e cuocere.



#### OMELETTE/POACHED EGG COOKER

With this product, you can cook both omelettes and poached eggs.

**OMELETTE:** Mix ingredients inside the product, the time and power depend on the microwave oven. Use the product without the intermediate container, which is needed only when cooking poached eggs.

**POACHED EGGS:** 1. Fill the container with water. 2. The water level must cover the slits in the tray. 3. Put 2 eggs in the intermediate container. 4. Close the lid and cook.



#### CUISEUR À OMELETTE / ŒUFS POCHÉS

Ce produit offre deux possibilités, il permet de cuisiner des omelettes et des œufs pochés.

**OMELETTE:** Mélanger les ingrédients à l'intérieur du produit. Utiliser le produit sans le plateau intermédiaire, qui sert seulement et exclusivement pour cuisiner les œufs pochés.

**ŒUFS POCHÉS:** 1. Remplir le récipient d'eau. 2. Remplir avec de l'eau jusqu'au fentes du plateau blanc intérieur. 3. Remplir la passoire/plateau intermédiaire. 4. Fermer le couvercle et cuire.



#### KOCHER FÜR FRITTATA / POCHIERTE EIER

Dieses Produkt bietet zwei Möglichkeiten. Es können damit Frittata und pochierte Eier gekocht werden.

**FRITTATA:** Zutaten im Innern des Produkts miteinander vermischen. Das Produkt ohne Zwischenschale verwenden. Diese ist nur dazu bestimmt, pochierte Eier zu kochen.

**POCHIERTE EIER:** 1. Den Behälter mit Wasser auffüllen. 2. Der Wasserstand muss die Schlitze des Behälters bedecken. 3. Das Sieb/die Zwischenschale auffüllen. 4. Den Deckel schließen und kochen.



#### CUECE TORTILLAS / HUEVOS ESCALFADOS

Este producto ofrece dos posibilidades, permite cocinar tortillas y huevos escalfados.

**TORTILLA:** Mezclar en el interior del producto los ingredientes. Usar el producto sin bandeja intermedia, que sirve sólo y exclusivamente para cocinar los huevos escalfados.

**HUEVOS ESCALFADOS:** 1. Llenar el recipiente con agua. 2. El nivel del agua debe cubrir las ranuras en la bandeja. 3. Llenar el colador/bandeja intermedia. 4. Cerrar la tapa y cocinar.



#### OMELETMAKER/EIERKOKER

Dit product biedt u twee opties. U kunt er omeletten of gepocheerde eieren mee bereiden.

**OMELET:** Meng de melk met de eieren in de omeletmaker. De bereidingstijd en het vermogen variëren naargelang de magnetron. Gebruik het product zonder de tussenschale. De schaal dient uitsluitend om eieren te pocheren.

**GEPOCHEERDE EIEREN:** 1. Vul de stoomschaal met water. 2. Het waterniveau moet de openingen in het blad bedekken. 3. Vul de zeef/de tussenschale met 2 eieren. 4. Sluit het deksel en laat gaar.



#### OMELETA/OVO ESCALFADO

Com este produto, você pode cozinhar omeletes e ovos escalfados.

**OMELETA:** Misture os ingredientes dentro do produto. Utilize o produto sem o tabuleiro do meio, o qualse destina única e exclusivamente a cozinhar o ovo escalfado.

**OVO ESCALFADO:** 1. Encha o recipiente com água. 2. O nível da água deve cobrir as ranhuras na bandeja. 3. Encha o coador/tabuleiro do meio. 4. Feche a tampa e deixe cozer.



### ΟΜΕΛΕΤΑ/ΑΒΓΑ ΠΟΣΕ

Με αυτό το προϊόν, μπορείτε να μαγειρέψετε τόσο τις ομελέτες όσο και τα ωάρια.

**ΟΜΕΛΕΤΑ:** Ανακατέψτε τα υλικά μέσα στο προϊόν. Χρησιμοποιήστε το προϊόν χωρίς το ενδιάμεσο σκεύος, το οποίο χρησιμεύει αποκλειστικά και μόνο για το μαγείρεμα αβγών ποσέ.

**ΑΒΓΑ ΠΟΣΕ:** 1. Γεμίστε το δοχείο με νερό. 2. Η στάθμη του νερού πρέπει να καλύπτει τις ραβδώσεις στο εσωτερικό του δοχείου. 3. Γεμίστε το ενδιάμεσο συρρωτήρι/σκεύος. 4. Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε.



### TOJÁSRÁNTOTTA/BUGGYANTOTT TOJÁS

Ezzel a termékkel kétféle ételt, tojásrántottát és buggyantott tojást lehet készíteni.

**TOJÁSRÁNTOTTA:** Keverje benne össze a hozzávalókat. A terméket a köztes tálcá nélkül használja, mely csak és kizárólag buggyantott tojás készítésére alkalmas.

**BUGGYANTOTT TOJÁS:** 1. Töltse fel a tárolót vízzel. 2. A vízszintnek le kell fednie a tálcá rései. 3. Töltse fel a szűrőt/köztes tálcát. 4. Zárja le a fedelet és főzze meg.



### OMLET/JAJKO W KOSZULCE

Produkt ten umożliwia przyrządzenie omletów oraz jajek w koszulce.

**OMLET:** Zmieszać składniki wewnątrz produktu. Z produktu należy wyjąć tackę pośrednią, która służy wyłącznie do przyrządzenia jajka w koszulce.

**JAJKO W KOSZULCE:** 1. Napełnić pojemnik wodą. 2. Poziom wody musi pokrywać szczeliny pojemnika. 3. Napełnić sitko/tackę pośrednią. 4. Zamknąć pokrywę i gotować.



### ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ/ЯЙЦО

С этим продуктом вы можете готовить как омлеты, так и яйца пашот.

**ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ:** Смешайте ингредиенты внутри контейнера. Используйте контейнер без промежуточного лотка, который служит только для приготовления яйца пашот.

**ЯЙЦО ПАШОТ:** 1. Наполните контейнер водой. 2. Вода должна покрывать прорези на дне поддона. 3. Заполните промежуточную корзину/лоток. 4. Закройте крышку и готовьте.



1. Versare l'acqua / Pour the water



2. Rompere due uova / Break two eggs



3. Cuocere in microonde / Cook in microwave.

**Tempi medi di cottura a 350-400 W**  
Average cooking time at 350-400 W.

2 uova 3/4 min. | 2 eggs 3/4 min. 3  
uova 4/5 min. | 3 eggs 4/5 min. 4  
uova 5/6 min. | 4 eggs 5/6 min.

**Potenze e tempi medi di cottura /**  
Power and average cooking

600 W 5/6 min.  
700 W 5/6 min.  
800 W 4/5 min.

max 10 min. - 400 W  
max 5 min. - 800 W



1. Mescolare gli ingredienti / Mix ingredients



2. Mettere il coperchio / Cover with the lid



3. Cuocere in microonde / Cook in microwave.





**CUOCI POPCORN** Attenersi alle istruzioni per la cottura riportate in questo opuscolo ▪ Utilizzare il proprio forno microonde alla massima potenza consentita, in relazione all'efficienza del vostro forno a microonde i tempi di cottura potranno variare da 1' a 4'. ▪ Riempire con la giusta dose di mais il vassoio in silicone con MAX 50/60g; alcuni chicchi resteranno inesplosi per una quantità variabile in funzione dell'efficienza del modello di forno a microonde utilizzato ▪ Assicurarsi che il misurino in silicone sia posizionato sul fondo del contenitore prima dell'uso ▪ Avviare il microonde senza il misurino in silicone può danneggiare l'articolo ▪ Non aggiungere olio alla cottura ▪ Riempire con la giusta dose di chicchi ▪ È normale che alcuni chicchi rimangano inesplosi: non cercare di riutilizzarli ▪ Per avere la massima resa in alcuni microonde il contenitore deve essere posizionato lateralmente sul piatto girevole. In alcuni microonde è consigliato rialzare il contenitore posizionando sotto un piatto rovesciato ▪ Per un migliore risultato, spegnere il microonde quando lo scoppiettio rallenta fino a due secondi di intervallo tra uno e il successivo ▪ I bambini devono essere sotto la supervisione di un adulto durante l'utilizzo ▪ Lavare prima dell'uso ▪ Non usare la funzione CRISP e GRILL ▪ Non usare per cicli consecutivi di cottura ▪ Cuocere i prodotti sempre col coperchio chiuso ▪ Posizionare il prodotto al centro del forno a microonde, nel caso in cui i chicchi non dovessero scoppiare ripetere l'operazione posizionando il contenitore decentrato rispetto al centro del forno ▪ Non aggiungere alimenti e liquidi contenenti grasso ▪ Articoli con valvola: la valvola durante la cottura in microonde deve essere aperta ▪ Finita la cottura lasciare sfatare vapore in modo da non bruciarsi la mano, usare guanti da forno ▪ Non usare il prodotto nel forno tradizionale o sui fornelli.



**POPCORN POPPER** Follow the cooking instructions indicated in this booklet ▪ Use your microwave on the highest setting available. Depending on how efficient your microwave oven is, the cooking times may vary from 1' to 4'. ▪ Fill the silicone tray with the correct amount of unpopped corn, MAX 50/60g; a varying number of kernels will remain unpopped depending on the efficiency of the model of microwave oven used ▪ Be sure the silicone mat is placed at the bottom of the bowl before using ▪ Operating the microwave popcorn popper without mat may damage the product ▪ Make popcorn without adding OIL ▪ Fill with the right amount of corn ▪ It's normal for some corns to remain unpopped after using the product: do not reheat the unpopped corns ▪ To have the maximum yield in some microwaves the container must be positioned laterally on the rotating plate. In some microwaves it is recommended to raise the container by placing an overturned plate underneath ▪ For best results, stop microwave when rapid popping slows two seconds between pops ▪ Children must be supervised while popping ▪ Wash before first use ▪ Do not use the CRISP and GRILL functions ▪ Do not use for consecutive cooking cycles ▪ Always cook products with the lid closed ▪ Place the product in the centre of the microwave oven. If the corn does not pop, repeat the operation placing the container slightly out from the centre of the oven ▪ Do not add foods and liquids containing fat ▪ Products with valve: the valve must always be open while cooking in the microwave ▪ When finished cooking, release the steam taking care not to burn your hands, use oven gloves ▪ Don't use the product in a traditional oven or on a cooker.



**APPAREIL À POP-CORN AU MICROONDES** Se conformer aux instructions pour la cuisson reportées dans cette brochure ▪ Utiliser le four à microondes à la puissance maximale permise, en fonction de l'efficacité de votre four à microondes les temps de cuisson pourront varier de 1' à 4'. ▪ Remplissez le plateau en silicone au maximum 50/60g de la bonne dose de maïs; certains grains resteront entiers, la quantité étant variable en fonction de l'efficacité du modèle de four à micro-ondes utilisé ▪ Assurez-vous que le tapis en silicone soit placé sous le bol avant de l'utiliser ▪ L'utilisation du bol à pop-corn au micro-ondes sans tapis pourrait abimer le produit ▪ Faire des pop-corns sans ajouter d'HUILE ▪ Remplir avec la bonne quantité de maïs ▪ Il est normal que quelques grains ne soient pas éclatés après l'utilisation du bol : ne pas chauffer de nouveau ces grains ▪ Pour obtenir le meilleur rendement avec certains micro-ondes, il est conseillé de positionner le récipient sur le côté du plateau tournant. Dans certains micro-ondes, pour un rendement optimal, il est conseillé de positionner une assiette retournée entre le récipient et le plateau tournant du micro-onde ▪ Pour obtenir de meilleurs résultats, arrêter le micro-onde lorsque le rythme d'éclatement diminue au point que les grains n'éclatent que toutes les deux secondes ▪ Les enfants ne doivent pas utiliser le bol à pop-corn sans la surveillance d'un adulte ▪ Laver avant l'emploi ▪ Ne pas utiliser la fonction CRISP et GRILL ▪ Ne pas utiliser pour des cycles consécutifs de cuisson ▪ Toujours cuire les produits avec le couvercle fermé ▪ Positionner le produit au centre du four à microondes, dans le cas où les grains ne devaient pas exploser, répéter l'opération en plaçant le récipient décentré par rapport au centre du four ▪ Produits avec soupape: la soupape doit rester ouverte pendant la cuisson au micro-ondes ▪ Une fois que la cuisson est terminée, laisser la vapeur s'échapper afin d'éviter de se brûler les mains, utiliser des gants de cuisine ▪ Ne pas utiliser le produit dans un four traditionnel ou sur la cuisinière.



**POPCORN MAKER FÜR DIE MIKROWELLE** Halten Sie sich für den Garvorgang an die Anweisungen in dieser Broschüre ▪ Den Mikrowellenherd bei der maximal zulässigen Leistung verwenden. Abhängig von Ihrem Mikrowellenherd kann die Garzeit zwischen 1 und 4 Minuten betragen. ▪ Den Behälter aus Silikon mit der richtigen Menge an Mais, das sind maximal 50-60 g, befüllen; abhängig von der Leistung des verwendeten Mikrowellenherdes wird eine variable Menge an Maiskörnern nicht zu Popcorn aufspringen /Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass die Silikonmatte am Boden liegt. ▪ Wenn der Popcorn-Maker für die Mikrowelle ohne Matte verwendet wird, kann das Produkt beschädigt werden. ▪ Bereiten Sie Popcorn ohne Zugabe von ÖL zu. ▪ Befüllen Sie das Gerät mit der richtigen Menge an Mais. ▪ Es ist normal, dass nach der Verwendung des Produkts einige Körner nicht aufgepoppt sind: Diese Körner nicht erneut erhitzen. ▪ Um bei einigen Mikrowellen eine maximale Leistung zu erzielen, muss der Behälter seitlich auf dem Mikrowellendrehsteller positioniert werden. Bei einigen Mikrowellen wird empfohlen, den Pop-Corn Popper anzuheben, indem man einen umgekippten Küchenteller auf dem Mikrowellenteller platziert und darauf den Pop-Corn Popper. ▪ Für beste Ergebnisse sollten Sie die Mikrowelle dann ausschalten, wenn das schnelle Aufpoppen in langsames Aufpoppen mit einem Zeitabstand von zwei Sekunden übergeht ▪ vor Gebrauch waschen ▪ Kinder müssen bei der Zubereitung von Popcorn beaufsichtigt werden ▪ Die Funktionen CRISP und GRILL nicht verwenden ▪ Nicht für mehrere aufeinanderfolgende Garvorgänge verwenden ▪ Die Speisen stets bei geschlossenem Deckel zubereiten ▪ Das Produkt in die Mitte des Mikrowellenherdes stellen und falls die Körner nicht aufspringen den Vorgang wiederholen; dabei den Behälter nicht mehr in der Mitte des Mikrowellenherdes positionieren ▪ Keine Fett enthaltende Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten hinzufügen ▪ Produkte mit Ventil: das Ventil muss während des Kochens in Mikrowelle offen bleiben ▪ Nach dem Kochen ist der Dampf abzulassen, damit Sie sich Ihre Hand nicht verbrennen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe ▪ Das Produkt nicht im herkömmlichen Ofen oder auf dem Herd benutzen.



**MÁQUINA DE PALOMITAS EN MICROONDAS** Respetar las instrucciones para la cocción que se describen en este prospecto ▪ Utilice el mismo horno microondas a la máxima potencia permitida, dependiendo de la eficiencia de su horno microondas los tiempos de cocción podrán variar de 1' a 4'. ▪ Llene el recipiente de silicona con una dosis adecuada de maíz con MAX 50/60g; algunos granos quedarán sin explotar dependiendo de la eficiencia del modelo de horno microondas utilizado ▪ Asegúrese de que la esterilla de silicona esté colocada en el fondo del recipiente antes de usarla. Utilizar el horno de palomitas de maíz sin la esterilla puede dañar el producto ▪ Hacer palomitas de maíz sin agregar ACEITE ▪ Rellenar con la cantidad adecuada de maíz. Es normal que algunos granos permanezcan sin cocinarse después de usar el producto: no recaliente los granos que no se han cocinado ▪ Para tener el máximo rendimiento en algunos microondas el recipiente debe colocarse lateralmente en el plato giratorio. En algunos microondas se recomienda elevar el recipiente colocando debajo un plato invertido ▪ Para mejores resultados, detener el microondas cuando el estallido rápido disminuye dos segundos entre estallidos ▪ los niños deben ser supervisados mientras se cocinan las palomitas ▪ Lavar antes de usar ▪ No usar la función CRISP y GRILL ▪ No usar para ciclos consecutivos de cocción ▪ Cocinar los productos siempre con la tapa cerrada ▪ Coloque el producto en el centro del horno microondas, en caso que los granos no exploten repita la operación colocando el contenedor descentrado con respecto al centro del horno ▪ No agregar alimentos y líquidos que contienen grasa ▪ Productos con válvula: la válvula tiene que permanecer abierta durante la cocción en microondas ▪ Finalizada la cocción dejar salir vapor para no quemarse la mano, usar guantes de horno ▪ No usar el producto en el horno tradicional o en los braseros.



**MAGNETRON POPCORNMAKER** Neem de in deze brochure vermelde kookinstructies in acht ▪ Gebruik de magnetron met het maximale vermogen; afhankelijk van de efficiëntie van uw magnetron kan de bereidingstijd variëren van 1' tot 4'. ▪ Vul de siliconen schaal met de juiste hoeveelheid mais, maximaal 50/60 gram; enkele maïskorrels zullen niet poppen; het aantal is variabel op basis van de efficiëntie van het gebruikte model magnetron ▪ Zorg ervoor dat vóór gebruik de siliconen mat op de bodem van de schaal geplaatst wordt ▪ Het gebruik van de magnetron popcornmaker zonder mat zou het product kunnen beschadigen ▪ Bereid de popcorn zonder OLIE toe te voegen ▪ Vul met de juiste hoeveelheid mais ▪ Het is normaal dat er na het gebruik van het product enkele maïskorrels niet gepopt zijn: verwarm de niet-gepopte korrels niet opnieuw ▪ Voor het beste resultaat moet de magnetron gestopt worden wanneer het snel poppen van de korrels vertraagt naar een interval van twee seconden ▪ Teneinde de maximum opbrengst in sommige magnetrons te verkrijgen moet het bakje zijdelings op de roterende plaat gezet worden. In andere magnetrons wordt aanbevolen het bakje op een omgekeerd bord te plaatsen ▪ Kinderen moeten gedurende het gebruik van het product onder toezicht staan ▪ Voorafgaand aan het gebruik wassen ▪ Gebruik niet de functies CRISP en GRILL ▪ Gebruik geen opeenvolgende kookcycli ▪ Kook de producten altijd met een gesloten deksel ▪ Plaats het product in het midden van de magnetron; mochten de maïskorrels niet gepopt worden, herhaal de handeling dan, maar plaats het bakje buiten het midden van de oven ▪ Geen levensmiddelen en vloeistoffen toevoegen die vetten bevatten ▪ Artikels met ventiel: het ventiel moet tijdens het koken in de magnetronoven open blijven ▪ Als het voedsel gaar is, de stoom laten ontsnappen zodat u uw handen niet verbrandt. Gebruik ovenwanten ▪ Het product niet in de traditionele oven of op het fornuis zetten.





**PIPOQUEIRA PARA MICROONDAS** Seguir as instruções de confecção deste folheto ▪ Utilize o forno micro-ondas à potência máxima admissível; o tempo de cozedura pode variar de 1' a 4' em função da eficiência do aparelho. ▪ Colocar a quantidade exacta de milho (50/60 g no MÁX.) no tabuleiro de silicone; é possível que alguns grãos não rebentem (a quantidade varia em função da eficiência do modelo do forno micro-ondas utilizado) ▪ Assegurar-se de que a colher de dosagem de silicone se encontra no fundo do recipiente antes de utilizar ▪ Ligar o micro-ondas sem a colher de dosagem de silicone pode danificar o aparelho ▪ Não acrescentar óleo durante a cozedura ▪ Colocar a quantidade exacta de grãos de milho ▪ É normal que alguns grãos não rebentem: não voltar a utilizá-los ▪ Para obter o rendimento máximo em algumas microondas, o recipiente deve ser posicionado lateralmente na placa rotativa. Em algumas microondas, recomenda-se elevar o recipiente colocando um prato virado por baixo ▪ Para obter o melhor resultado, desligar o micro-ondas quando o milho começar a deixar de estourar durante um intervalo de tempo de dois segundos ▪ A utilização do aparelho deve ser vigiada por um adulto ▪ Lavar antes de utilizar ▪ Não utilizar a função CRISP e GRILL ▪ Não utilizar em ciclos de cozedura consecutivos ▪ Cozinhar sempre com a tampa fechada ▪ Coloque o produto no centro do forno micro-ondas: se os grãos não rebentarem, repita a operação colocando o recipiente fora do centro do forno ▪ Não acrescentar alimentos nem líquidos que contenham gordura ▪ Artigos com válvula: a válvula deve estar aberta durante a cozedura no micro-ondas ▪ Terminada a cozedura, deixar sair o vapor para não queimar as mãos: utilizar luvas de forno ▪ Não utilizar o produto em fornos tradicionais nem em fogões.



**ΣΚΕΥΟΣ ΠΟΠ ΚΟΡΝ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** Ακολουθήστε τις οδηγίες μαγειρέματος που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο ▪ Ρυθμίστε τον φούρνο μικροκυμάτων σας στη μέγιστη επιτρεπόμενη ισχύ, ενώ ανάλογα με την αποδοτικότητα του φούρνου μικροκυμάτων σας οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν από 1' έως 4' ▪ Γεμίστε με τη σωστή δόση καλαμποκιού το σκεύος σιλικόνης με ΜΕΓΙΣΤΟ όριο τα 50/60g. Μερικοί σπόροι δεν θα σκάσουν και η ποσότητά τους διαφέρει ανάλογα με την αποδοτικότητα του μοντέλου του φούρνου μικροκυμάτων που χρησιμοποιείται ▪ Βεβαιωθείτε ότι ο δοσομετρητής σιλικόνης είναι τοποθετημένος στον πάτο του δοχείου πριν από τη χρήση ▪ Εάν ανάψετε τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς τον δοσομετρητή σιλικόνης μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν ▪ Μην προσθέτετε λάδι στο μαγείρεμα ▪ Γεμίστε με τη σωστή δόση σπόρων ▪ Είναι φυσιολογικό ορισμένοι σπόροι να μη σκάσουν: μην προσπαθείτε να τους επαναχρησιμοποιήσετε ▪ Για ένα καλύτερο αποτέλεσμα, σβήστε το φούρνο μικροκυμάτων όταν το σκάσιμο των σπόρων γίνει πιο αραιό και το διάστημα μεταξύ του ενός σκασίματος και του άλλου φτάνει τα δύο δευτερόλεπτα ▪ Για να έχετε τη μέγιστη απόδοση, το δοχείο πρέπει να τοποθετηθεί στην άκρη του περιστρεφόμενου δίσκου, όχι στο κέντρο. Για ορισμένους φούρνους μικροκυμάτων συνιστάται η ανύψωση του δοχείου τοποθετώντας το πάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιάτο ▪ Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα κατά τη διάρκεια της χρήσης ▪ Πλύνετε πριν από τη χρήση ▪ Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία CRISP και GRILL ▪ Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για συνεχόμενους κύκλους μαγειρέματος ▪ Τοποθετήστε το προϊόν στο κέντρο του φούρνου μικροκυμάτων και σε περίπτωση που οι σπόροι δεν σκάσουν επαναλάβετε την ενέργεια τοποθετώντας το σκεύος σε θέση διαφορετική από το κέντρο του φούρνου ▪ Να μαγειρεύετε τα υλικά έχοντας πάντα το καπάκι κλειστό ▪ Μην προσθέτετε τρόφιμα και υγρά που περιέχουν λίπος ▪ Προϊόντα με βαλβίδα: η βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε φούρνο μικροκυμάτων πρέπει να είναι ανοιχτή ▪ Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα αφήστε τον ατμό να εξέλθει έτσι ώστε να μην κάψετε τα χέρια σας και χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ▪ Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε συμβατικό φούρνο ή πάνω σε εστίες.



**MIKRÓZHATÓ POPCORN KÉSZÍTŐ EDÉNY** Főzéskor tartsa be a jelen prospektusban összefoglalt utasításokat ▪ A mikrohullámú sütőt a maximálisan megengedett teljesítményen használja, a mikrohullámú sütő hatékonyságától függően a pátogatási idő 1-4 perc között változhat ▪ Töltse fel a szilikon tálcát a megfelelő mennyiségű, MAX. 50/60 gramm kukoricával; néhány kukoricaszem nem fog kipattogni, ennek mennyisége a használt mikrohullámú sütő hatékonyságától függ ▪ Győződjön meg arról, hogy a szilikon adagoló használat előtt az edény aljára legyen helyezve ▪ Ha a mikrohullámú sütőt a szilikon adagoló nélkül kapcsolja be, kárt okozhat a termékben ▪ Ne adjon olajat a főzéshez ▪ Megfelelő mennyiségű kukoricaszemmel töltse fel ▪ Természetes jelenség, hogy néhány kukoricaszem nem pattog ki: ne próbálja őket újrahasználni ▪ A maximális eredmény érdekében néhány mikróban az edényt oldalirányban kell a forgo tálcára helyezni. Néhány mikró esetében ajánlott megemelni az edényt úgy, hogy aláteszünk egy felfordított tányért ▪ A tökéletesebb eredmény érdekében kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt, amikor a két pattogás közötti idő két másodpercre csökken ▪ Használat során a gyermekekre egy felnőttnak kell felügyelnie ▪ Használat előtt mossa el ▪ Ne használja a CRISP és GRILL funkciókat ▪ Ne használja egymást követő főzési ciklusokhoz ▪ Helyezze a terméket a mikrohullámú sütő közepére, ha a szemek nem pattognak ki, ismétlje meg a műveletet, a tartót a sütő közepéhez viszonyítva decentralizáltan elhelyezve ▪ A termékeket mindig zárt fedéllel főzze ▪ Ne adjon hozzá zsírt tartalmazó élelmiszereket és folyadékokat ▪ Szeleppel ellátott árucikkek: mikrohullámú sütőben történő használat közben a szelepet nyitva kell tartani ▪ A főzés végén hagyja a gőzt eltávozni úgy, hogy ne égesse meg a kezét, ezért használjon sütőkesztyűt ▪ Ne használja a terméket hagyományos sütőben vagy tűzhelyen.



**POJEMNIK DO PRZYGOTOWYWANIA POPCORNU W MIKROFALÓWCE** Należy przestrzegać instrukcji dotyczących sposobu przygotowania wskazanych w niniejszej broszurce ▪ Kuchenki mikrofalowej używać na maksymalnej dozwolonej mocy, w zależności od wydajności posiadanej mikrofalówki, czas gotowania różni się i wynosi od 1' do 4' ▪ Silikonową tackę napełnić odpowiednią ilością kukurydzy, MAKS 50/60g; niektóre ziarna kukurydzy mogą się nie otworzyć, ich ilość zależy od wydajności używanego modelu kuchenki mikrofalowej ▪ Przed użyciem, należy się upewnić, że silikonowa miarka znajduje się na dnie pojemnika ▪ Uruchomienie mikrofalówki bez silikonowej marki może spowodować uszkodzenie produktu ▪ Do przyrządzenia nie należy dodawać oleju ▪ Napełnić odpowiednią ilością ziaren ▪ Nieuprażenie wszystkich ziaren jest zjawiskiem normalnym: nie należy ich poddawać ponownemu procesowi prażenia ▪ Aby osiągnąć maksymalną wydajność w przypadku niektórych mikrofal, pojemnik należy ustawić bocznie na talerzu obrotowym mikrofalowym. W przypadku niektórych mikrofal się zaleca, podnieść Pop-Corn Popper, umieszczając talerz przewrócony na talerzu obrotowym mikrofalowym, na min nasz Pop-Corn Popper. ▪ Aby otrzymać optymalne rezultaty, wyłączyć mikrofalówkę, kiedy prażenie spowalnia i otwieranie ziaren zachodzi z przerwą wynoszącą do dwóch sekund ▪ Kiedy urządzenie jest używane przez dzieci, muszą być one nadzorowane przez osobę dorosłą ▪ Nie stosować przy następujących po sobie cyklach prażenia ▪ Produkt umieścić w środkowej części kuchenki mikrofalowej, w przypadku gdy nie dochodziłoby do otwierania się ziaren, należy powtórzyć czynność i przestawić pojemnik lekko w bok ▪ Prażenie musi być wykonywane zawsze z zamkniętą pokrywą ▪ Nie dodawać produktów żywnościowych lub cieczy zawierających tłuszcze ▪ Wyroby z zaworem: zawór podczas prażenia w kuchenke mikrofalowej musi być otwarty ▪ Po zakończeniu prażenia poczekać na odparowanie pary wodnej, aby uniknąć poparzenia dłoni, należy stosować rękawice kuchenne ▪ Nie używać produktu w piecu tradycyjnym lub na palnikach.



**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОПКОРНА** Следуйте инструкциям по приготовлению, приведенным в данной брошюре ▪ Отрегулируйте свою микроволновую печь на максимально допустимую мощность. В зависимости от эффективности работы вашей микроволновой печи время приготовления может меняться от 1' до 4' ▪ Заполните силиконовый лоток необходимым количеством кукурузы – МАКС. 50 / 60 г. Некоторые зерна останутся нераскрытыми, их количество является переменным и зависит от эффективности используемой модели микроволновой печи ▪ Перед началом приготовления удостоверьтесь, чтобы силиконовая мензурка стояла на дне контейнера ▪ Запуск микроволновой печи без силиконовой мензурки может привести к повреждению изделия ▪ Не добавляйте масло при приготовлении. ▪ Заполняйте требуемым количеством кукурузных зерен ▪ Некоторые зерна останутся нераскрытыми, это нормальное явление – не пытайтесь повторно использовать их ▪ для достижения наилучшего результата в некоторых моделях микроволновых печей рекомендуется располагать контейнер ровно на вращающемся поддоне. В других моделях контейнер необходимо приподнять, установив его на перевернутый поддон. ▪ Для получения лучшего результата следует выключить микроволновую печь, когда время между хлопками от раскрытия зерен увеличится до двух секунд ▪ Во время приготовления дети должны находиться под присмотром взрослых. ▪ Перед использованием помыть ▪ Не использовать функции CRISP и GRILL ▪ Не использовать для последовательных циклов приготовления ▪ Приготовление всегда выполнять при закрытой крышке ▪ Разместите продукт в центре микроволновой печи. Если зерна не раскроются, повторите операцию, установив емкость смещенной относительно центра / Не добавлять пищевые продукты и жидкости, содержащие жир. ▪ Изделие снабжено клапаном: во время приготовления в микроволновой печи клапан должен быть открыт ▪ По завершении приготовления следует дождаться полного выхода пара, чтобы не обжечь руку; пользуйтесь перчатками для духовки. ▪ Не используйте изделие в традиционной духовке или на плите.







### **CUOCI PASTA**

Il cuoci pasta permette di cuocere velocemente la pasta: cuoci, condisci e servi nello stesso contenitore.

**ISTRUZIONI:** 1. Versare la pasta nel contenitore ed aggiungere acqua fredda; gli spaghetti per essere cotti devono essere spezzati a metà 2. Per ogni 100g di pasta aggiungere 1/2L di acqua fredda, assicurarsi comunque sempre che la pasta sia completamente coperta dall'acqua; 3. Aggiungere sale secondo il proprio gusto. L'aggiunta di sale può variare i tempi di cottura in base alla quantità aggiunta; 4. La cottura almeno 30 secondi il cuoci pasta all'interno del forno a microonde; 6. Prendere il cuoci pasta all'interno del microonde con la dovuta cautela utilizzando presine in silicone/tessuto e/o guanti da forno tenendolo saldamente per le due maniglie; 7. Porre il cuoci pasta su una superficie piana, posizionare il coperchio e procedere a scolare l'acqua, facendo attenzione alla fuoriuscita del vapore.

**AVVERTENZE:** I seguenti tempi di cottura sono indicativi in funzione del tipo di pasta da cuocere, dell'efficienza del proprio forno a microonde, della quantità di sale aggiunta e del proprio gusto. 12/18min per 100/200g di pasta; 19/25min per 300g di pasta; 25/30min per 400/500g di pasta ▪ Non superare mai la quantità di acqua massima utilizzabile, per questo si veda tacca di riferimento all'interno del contenitore ▪ Non aggiungere grassi, oli, burro e condimenti in genere perché potrebbero causare danni al recipiente durante la cottura ▪ Per un risultato ottimale non girare la pasta durante la cottura ▪ Eventuale pasta avanzata (non condita) deve essere riscaldata aggiungendo acqua sino a coprirla ▪ Non è possibile cucinare nidi di tagliatelle, cannelloni, gnocchi, pasta di dimensioni molto piccole ▪ E' sconsigliabile cuocere pasta fresca ▪ Consultare sempre il manuale del proprio forno a microonde per assicurare un uso corretto del cuoci pasta ▪ Non cuocere mai la pasta senza acqua ▪ Alcuni tipi di pasta presentano un alto contenuto di amido, in questi casi sciacciare la pasta una volta cotta.



### **PASTA COOKER**

The pasta cooker lets you cook pasta quickly: cook, add a sauce and serve all in the same container.

**INSTRUCTIONS:** 1. Put the pasta in the pan and add cold water; spaghetti must be broken in half to be cooked. For every 100g of pasta, add 1/2 litre of water and always ensure that the pasta is completely covered by the water; 3. Add salt to taste. Adding salt may vary the cooking times depending on how much salt is added; 4. Cook without the lid, placing the pasta cooker in the center of the microwave oven. 5. When cooked, leave the pasta cooker to rest inside the microwave oven for at least 30 seconds; 6. Take the pasta cooker out of the microwave oven with care, using silicone/fabric pot holders and/or oven gloves, gripping it tightly with the two handles; 7. Place the pasta cooker on a flat and stable surface, put the lid on and then drain the water taking care of any hot steam that may come out.

**WARNING:** Depending on your own personal taste, the following cooking times are given as an indication based on the type of pasta cook, the efficiency of your microwave oven and the amount of salt added: 12/18 min for 100/200g of pasta; 19/25 min for 300g of pasta; 25/30min for 400/500g of pasta ▪ Never add more water than the maximum amount indicated; use the marks on the inside of the container as a reference ▪ Do not add fat, oil, butter and condiments in general because this could damage the container during cooking ▪ For best results, do not stir the pasta when cooking ▪ Any left-over pasta (with no condiment) should be reheated by adding just enough water to cover it ▪ Tagliatelle nests, cannelloni, gnocchi, and very small pasta shapes cannot be cooked ▪ Do not cook fresh pasta ▪ Always consult your microwave oven manual to ensure the correct use of the pasta cooker.

### **CUISEUR POUR PÂTES**

Le cuiseur pour pâtes permet de cuire rapidement les pâtes : cuire, assaisonner et servir dans le même récipient.

**INSTRUCTIONS:** 1. Verser les pâtes dans le récipient et ajouter de l'eau froide ; les spaghettis doivent être cassés en deux; 2. Pour 100 g de pâtes, ajouter 1/2L d'eau, s'assurer toutefois que les pâtes sont complètement recouvertes par l'eau; 3. Ajouter du sel selon les goûts. L'ajout de sel peut modifier les temps de cuisson en fonction de la quantité ajoutée; 4. La cuisson doit être effectuée sans couvercle en plaçant le cuiseur pour pâtes au centre du four à microondes; 5. A la fin de la cuisson, laisser reposer pendant au moins 30 secondes le cuiseur pour pâtes à l'intérieur du four à microondes; 6. Prendre le cuiseur pour pâtes à l'intérieur du microonde avec précaution en utilisant les pattemouilles en silicone/tissu et ou des gants de four en le tenant fermement par les deux poignées; 7. Mettre le cuiseur pour pâtes sur une surface plane et solide, positionner le couvercle et égoutter l'eau en faisant attention à la sortie de vapeur bouillante. **AVERTISSEMENTS:** En fonction de ses goûts, les temps de cuisson suivants sont indicatifs selon le type de pâtes à cuire, de l'efficacité du four à microondes et de la quantité de sel ajoutée: 12/18min pour 100/200g de pâtes; 19/25min pour 300g de pâtes; 25/30min pour 400/500g de pâtes / Ne jamais dépasser la quantité d'eau maximale utilisable, voir la marque de référence à l'intérieur du récipient / Ne pas ajouter de graisses, huiles, beurre et assaisonnements en général car ils pourraient causer des dommages au récipient durant la cuisson / Pour un résultat optimal, ne pas remuer les pâtes durant la cuisson / Les éventuels restes de pâtes (non assaisonnées) doivent être réchauffés en ajoutant de l'eau jusqu'à les recouvrir / Il n'est pas possible de cuisiner des nids de tagliatelle, des cannellonis, des gnocchis, des pâtes de dimensions très petites / Il est déconseillé de cuire des pâtes fraîches / Consulter toujours le manuel de votre four à microondes pour assurer une utilisation correcte du cuiseur pour pâtes.



### NUDELKOCHER FÜR MIKROWELLENHERD

Der Nudelkochtopf ermöglicht das schnelle Zubereiten von Nudeln: kochen, mit Sauce mischen und servieren in nur einem Behälter.

**ANWEISUNGEN:** 1. Die Nudeln in den Topf geben und kaltes Wasser hinzufügen; Spaghetti müssen in der Mitte geteilt werden, um sie zu garen. 2. Je 100 g Nudeln ½ Liter Wasser hinzufügen und sicherstellen, dass die Nudeln vollständig mit Wasser bedeckt sind; 3. Salz nach Belieben hinzufügen. Durch die Zugabe von Salz kann sich die Garzeit abhängig von der hinzugefügten Salzmenge ändern; 4. Der Garvorgang muss ohne Deckel ausgeführt werden, indem der Nudelkochtopf in die Mitte des Mikrowellenherdes gestellt wird. 5. Am Ende der Garzeit den Topf noch mindestens 30 Sekunden im Mikrowellenherd lassen; 6. Den Nudelkochtopf mit entsprechender Sorgfalt aus ist auf das Austreten von Kochdampf zu achten.

**WARNUNGEN:** Je nach Ihren Vorlieben sind die nachfolgenden Garzeiten Richtwerte, die von der Art der Nudeln sowie von der Leistung des Mikrowellenherdes und von der hinzugefügten Menge an Salz abhängen: 12-18 min für 100-200 g Nudeln; 19-25 min für 300 g Nudeln; 25-30 min für 400-500 g Nudeln ▪ Die maximale Wassermenge nicht überschreiten, beachten Sie dafür die Markierung im Inneren des Topfes ▪ Niemals Fett, Öl, Butter und Saucen im Allgemeinen hinzufügen, da sie während des Garvorganges Schäden am Behälter verursachen können ▪ Für ein optimales Ergebnis die Nudeln während des Garvorganges nicht umrühren ▪ Eventuell übriggebliebene Nudeln (ohne Sauce) können vollständig mit Wasser bedeckt aufgewärmt werden ▪ Tagliatelle-Nester, Cannelloni, Gnocchi und sehr kleine Nudelsorten können nicht gegart werden ▪ Die Zubereitung von Frischnudeln wird nicht empfohlen ▪ Stets die Gebrauchsanweisung des Mikrowellenherdes beachten, um die korrekte Verwendung des Nudelkochtopfes sicherzustellen.



### COCEDOR DE PASTA

El cocedor de pasta permite cocinar rápidamente la pasta: cocina, condimenta y sirve en el mismo contenedor.

**INSTRUCCIONES:** 1. Vierta la pasta en el contenedor y añada agua fría; para cocinar los espaguetis deben cortarse a la mitad 2. Cada 100g de pasta añada 1/2L de agua, asegúrese siempre que la pasta esté completamente cubierta por el agua; 3. Añada sal a gusto. El añadido de sal puede variar los tiempos de cocción dependiendo de la cantidad añadida; 4. La cocción debe ser realizada sin la tapa colocando el cocedor de pasta en el centro del horno microondas 5. Una vez finalizada la cocción deje reposar al menos 30 segundos el cocedor de pasta en el interior del horno microondas; 6. Retire el cocedor de pasta del interior del microondas teniendo precaución utilizando manoplas de silicona/tejido y/o guantes de horno sujetándolo fuertemente por las dos asas; 7. Coloque el cocedor de pasta sobre una superficie plana y sólida, coloque la tapa y cuele el agua prestando atención a la salida de vapor en ebullición.

**ADVERTENCIAS:** Dependiendo de su gusto personal, los tiempos siguientes de cocción son indicativos según el tipo de pasta que desea cocinar y de la eficiencia de su horno microondas y de la cantidad de sal que se le añade: 12/18min por 100/200g de pasta; 19/25min por 300g de pasta; 25/30min por 400/500g de pasta ▪ No supere nunca la cantidad de agua máxima utilizable, para ello visualice la muesca de referencia situada en el interior del contenedor ▪ No añada grasas, aceites, mantequilla y condimentos en general ya que podrían causar daños al recipiente durante la cocción ▪ Para un resultado óptimo no gire la pasta durante la cocción ▪ La pasta que ha sobrado (no condimentada) tiene que ser recalentada añadiendo agua hasta cubrirla ▪ No es posible cocinar nidos de pasta larga como tallarines, canelones, ñoquis, pasta de pequeñas dimensiones ▪ No se recomienda cocinar pasta fresca ▪ Consulte siempre el manual de su horno microondas para asegurar un correcto uso del cocedor de pasta.



### PASTAKOKER VOOR DE MAGNETRON

Met het pastakoker kook je snel pasta: kook, kruid en serveer in dezelfde container.

**GEBRUIKSAANWIJZING:** 1. Plaats de pasta in de bak en voeg koud water toe; spaghetti moeten voor het koken gehalveerd worden. Voeg voor elke 100g pasta 1/2 liter water toe en zorg er in ieder geval voor dat de pasta volledig door water bedekt wordt; 3. Voeg zout naar smaak toe. Zout kan, afhankelijk van de toegevoegde hoeveelheid, de kooktijden wijzigen; 4. De pasta moet gekookt worden zonder af te dekken met de deksel; plaats de pastakoker in het midden van de magnetron; 5. Laat de pastakoker aan het einde van de kooktijd ten minste 30 seconden in de magnetron rusten; 6. Verwijder de pastakoker met de nodige voorzichtigheid uit de magnetron: gebruik daarvoor pannenlappen van silicone/stof en/of ovenwanten om de twee grepen stevig vast te pakken; 7. Plaats de pastakoker op een vlak en stevig oppervlak, breng het deksel aan en giet het water af. Let op voor de hete stoom.

**WAARSCHUWINGEN:** Op basis van uw persoonlijke voorkeur, zijn de volgende kooktijden indicatief, afhankelijk van het soort pasta dat gekookt wordt, van de efficiëntie van uw magnetron en van de toegevoegde hoeveelheid zout: 12/18min voor 100/200g pasta; 19/25min voor 300g pasta; 25/30min voor 400/500g pasta ▪ Gebruik nooit meer dan de maximale hoeveelheid water die op de binnenkant van de bak met een lijn staat aangegeven ▪ Voeg geen vet, olie, boter of andere sausen toe, omdat de bak hierdoor tijdens het koken beschadigd kan worden ▪ Voor een optimaal resultaat moet de pasta tijdens het koken niet geroerd worden ▪ Eventuele overtollige pasta (zonder saus) kan verwarmd worden nadat het met water is bedekt ▪ De pastakoker is niet geschikt voor het koken van noedels, cannelloni, gnocchi, zeer kleine pasta ▪ Het koken van verse pasta wordt afgeraden ▪ Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van uw magnetron om ervoor te zorgen dat de pastakoker op correcte manier gebruikt wordt.





### COZEDOR DE MASSA

O cozedor de massa permite cozinhar a massa de forma fácil e rápida: coza, tempere e sirva no mesmo recipiente.

**INSTRUÇÕES:** 1. Deite a massa no recipiente e acrescente água fria; o espaguete deve ser partido ao meio 2. Para cada 100g de massa acrescente 1/2L de água; assegure-se no entanto de que a massa está sempre completamente coberta pela água; 3. Acrescente sal a gosto. A quantidade de sal adicionada pode alterar o tempo de cozedura; 4. Cozinhe sem a tampa e coloque o cozedor de massa no centro do forno micro-ondas 5. Terminada a cozedura, deixe ficar o cozedor de massa pelo menos 30 segundos dentro do forno micro-ondas; 6. Tire o cozedor de massa do micro-ondas com o máximo cuidado; para tal, utilize pegas de silicone/tecido e/ou luvas de forno e segure-o firmemente pelas duas pegas; 7. Coloque o cozedor de massa numa superfície plana e sólida, coloque a tampa e escorra a água tendo em atenção a temperatura elevada do vapor.

**ADVERTÊNCIAS:** Os tempos de cozedura que se seguem são meramente indicativos porquanto dependem do seu gosto, do tipo de massa a cozer, da eficiência do forno micro-ondas e da quantidade de sal adicionada: 12/18 min por cada 100/200g de massa; 19/25 min por cada 300g de massa; 25/30 min por cada 400/500g de massa ▪ Nunca exceda a quantidade máxima de água que pode ser utilizada: para tal, observe a marca que se encontra no interior do recipiente ▪ Durante a cozedura, não acrescente gorduras, óleos, manteiga nem condimentos em geral para não danificar o recipiente ▪ Para obter o melhor resultado, não vire a massa durante a cozedura ▪ A massa que sobrou (não temperada) deve ser aquecida acrescentando água até ficar completamente coberta ▪ Não é possível cozinhar ninhos de tagliatelle, cannelloni, gnocchi ou massa muito pequena ▪ Não é aconselhável cozer massa fresca ▪ Consulte sempre o manual do seu forno micro-ondas para assegurar que o cozedor de massa é utilizado correctamente.



### ΣΚΕΥΟΣ ΓΙΑ ΒΡΑΣΙΜΟ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Το σκεύος για το βράσιμο των ζυμαρικών σας επιτρέπει να βράσετε γρήγορα τα ζυμαρικά: βράζετε, καρυκεύετε και σερβίρετε στο ίδιο σκεύος.

**ΟΔΗΓΙΕΣ:** 1. Ρίξτε τα ζυμαρικά μέσα στο σκεύος και προσθέστε κρύο νερό. Για να βράσετε σπαγγέτι θα πρέπει να τα κόψετε στη μέση 2. Για κάθε 100g ζυμαρικών προσθέστε 1/2L νερού, ωστόσο φροντίστε πάντα τα ζυμαρικά να σκεπάζονται πλήρως από το νερό. 3. Προσθέστε αλάτι ανάλογα με την προτίμησή σας. Η προσθήκη αλατιού μπορεί να μεταβάλλει το χρόνο βρασίματος ανάλογα με την ποσότητα που προσθέτετε. 4. Το βράσιμο πρέπει να εκτελείται χωρίς καπάκι τοποθετώντας το σκεύος για το βράσιμο των ζυμαρικών στο κέντρο του φούρνου μικροκυμάτων 5. Στο τέλος του βρασίματος αφήστε το σκεύος να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων. 6. Αφαιρέστε το σκεύος από το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων με προσοχή χρησιμοποιώντας πιάστρες από σιλικόνη/ύφασμα και/ή γάντια φούρνου κρατώντας το σταθερά από τις δύο χειρολαβές. 7. Τοποθετήστε το σκεύος πάνω σε επίπεδη και σκληρή επιφάνεια, βάλτε το καπάκι και προχωρήστε στο στράγγισμα του νερού προσέχοντας τον καυτό ατμό που εξέρχεται.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:** Ανάλογα με την προσωπική σας προτίμηση, οι ακόλουθοι χρόνοι βρασίματος είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από τον τύπο ζυμαρικού που πρόκειται να βράσετε, από την αποδοτικότητα του φούρνου μικροκυμάτων που διαθέτετε και από την ποσότητα του προστιθέμενου αλατιού: 12/18 λεπτά για 100/200g ζυμαρικών, 19/25 λεπτά για 300g ζυμαρικών, 25/30 λεπτά για 400/500g ζυμαρικών ▪ Μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη ποσότητα νερού που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και γι' αυτό προσέξτε τη γραμμή αναφοράς στο εσωτερικό του δοχείου ▪ Μην προσθέτετε λίπη, λάδι, βούτυρο και γενικώς καρυκεύματα διότι ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στο δοχείο κατά τη διάρκεια του βρασίματος ▪ Για βέλτιστο αποτέλεσμα μην ανακατεύετε τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια του βρασίματος ▪ Μπορείτε να ζεσάνετε τυχόν περίσσια ζυμαρικά (μη καρυκευμένα) προσθέτοντας νερό μέχρι να σκεπαστούν ▪ Δεν μπορείτε να βράσετε φωλιές από ταλιατέλες, κανελόνια, νιόκι, ζυμαρικά πολύ μικρού μεγέθους ▪ Δεν ενδείκνυται για βράσιμο φρέσκων ζυμαρικών ▪ Να συμβουλευέστε πάντα το εγχειρίδιο του φούρνου μικροκυμάτων σας για να διασφαλίσετε τη σωστή χρήση του σκεύους για το βράσιμο των ζυμαρικών.

### MIKROZHATO TESZTAFŐZŐ EDENY

A mikrozhato tesztafőző edennyel gyorsan lehet tesztat főzni: ugyanabban az edényben lehet főzni, kondírozni és találni.

**UTASÍTÁSOK:** 1. Ontse a tesztat az edénybe es adjon hozzá hideg vizet; annak érdekében, hogy a spaghetti megfőljön, felbe kell torni. 2. Minden 100 gramm tesztához 1/2 liter vizet kell adni, meg kell győződni arról, hogy a víz teljesen elfedje a tesztat; 3. Izles szerint sozza. A so hozzáadása befolyasolhatja a főzési időt a hozzáadott mennyiségtől függően; 4. A főzést fedő nélkül kell vezetni a tesztafőző edényt a mikrohullamu sütő közepére helyezve 5. A főzés vegén hagyja legalabb 30 másodpercig pihenni a tesztafőző edényt a mikrohullamu sütőben; 6. A tesztafőző edényt megfelelő körültekintéssel emelje ki a mikrohullamu sütőből szilikon/szövet fogok es/vagy kesztyűk segítségével, erősen fogva az edény két markolatát; 7. Tegye a tesztafőző edényt egy sík es szilárd felületre, tegye ra a fedelet es ontse le a vizet, ügyeljen a tavolo forro gőzre.

**FIGYELMEZTETÉSEK:** Az alábbi főzési idők tájékoztató jellegűek, függnek az egyéni izleztől, a főzendő teszta típusától, a mikrohullamu sütő hatékonyságától es a hozzáadott so mennyiségtől: 12/18 perc 100/200 gramm tesztához; 19/25 perc 300 gramm tesztához; 25/30 perc 400/500 gramm tesztához ▪ Soha ne lépje tul a maximalisan használható víz mennyiséget, ezért vegye figyelembe az edényen belül található hivatkozási rovatkat ▪ Ne adjon hozzá zsírt, olajat, vaját es általában ne izesítse, mert főzés közben az edény serulhet ▪ Az optimalis eredmény érdekében ne keverje meg a tesztat főzés közben ▪ Ha marad a kifőtt (nem izesített) tesztat, azt felmelegítheti annyi vizet adva hozzá, amennyi a tesztat elfedi ▪ Nem lehet tagliatella fészkeket, cannelloni-t, gnocchi-t, nagyon kis meretű tesztat főzni az edényben ▪ Nem javasoljuk friss teszta kifőzésere ▪ Mindig tanulmányozza saját mikrohullamu sütője kezikönyvet, hogy meggyőződjön a tesztafőző edény biztonságos használatáról.



#### NACZYNIĘ DO GOTOWANIA MAKARONU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Naczynie do gotowania makaronu umożliwia szybkie gotowanie makaronu: gotuj, przyprawiaj i podawaj w tym samym pojemniku.

**INSTRUKCJE:** 1. Włożyć makaron do pojemnika i dodać zimnej wody; jeśli przyrządza się spaghetti, należy najpierw przełamać je na połowę. Na każde 100g pasty dodać 1/2l wody, należy się zawsze upewnić, że makaron jest całkowicie pokryty wodą; 3. Dodać sol wedle uznania. Ilość dodanej soli może wpłynąć na czas gotowania; 4. Makaron należy gotować bez pokrywy, umieszczając naczynie w środkowej części kuchenki mikrofalowej; 5 Po ugotowaniu, zostawić naczynie do odpoczęcia przez co najmniej 30 sekund wewnątrz kuchenki mikrofalowej; 6. Ostrożnie wyjąć naczynie z mikrofalówki, chwytając je mocno za dwa uchwyty przez silikonowe/materiałowe chwytaki i/lub rękawice kuchenne; 7. Postawić naczynie do gotowania makaronu na płaskiej i solidnej powierzchni, założyć pokrywę i odcedzić wodę, uważając na uwalniającą się gorącą parę.

**OSTRZEŻENIA:** Wskazane czasy gotowania mają charakter wyłącznie orientacyjny i zależą od indywidualnych preferencji, rodzaju przyrządzanej pasty, wydajności używanej kuchenki mikrofalowej oraz od ilości dodanej soli: **12/18min dla 100/200g makaronu; 19/25min dla 300g makaronu; 25/30min dla 400/500g makaronu** ▪ Nie należy nigdy przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości wody oznaczonej kreską znajdującą się wewnątrz pojemnika ▪ Nie dodawać tłuszczów, oleju, masła i ogólnie dodatków, gdyż mogą spowodować uszkodzenie naczynia podczas procesu gotowania ▪ Aby otrzymać optymalne wyniki, przemieszać makaron podczas gotowania ▪ Ewentualne resztki makaronu (niedoprawionego) mogą zostać ponownie podgrzane, po ich całkowitym pokryciu wodą ▪ Nie należy gotować makaronów typu gniazda wstążki, cannelloni, gnocchi, makaronu o bardzo małych wymiarach ▪ Nie zaleca się gotowania makaronu świeżego ▪ Należy zawsze przeczytać instrukcję posiadanej kuchenki mikrofalowej, aby upewnić się, że naczynia do gotowania makaronu używa się w sposób odpowiedni.



#### КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Контейнер для приготовления пасты позволяет быстро готовить блюда из макаронных изделий: вы можете готовить, приправлять и подавать пасту в одном и том же контейнере!

**ИНСТРУКЦИИ:** 1. Засыпать пасту в контейнер и залить холодной водой. Спагетти необходимо сломать пополам. 2. На каждые 100 г пасты приходится 1/2 л воды, в любом случае необходимо всегда следить за тем, чтобы паста была полностью покрыта водой. 3. Добавить соль по вкусу. Количество добавленной соли может повлиять на время приготовления. 4. Варка выполняется без крышки, контейнер должен устанавливаться в центре микроволновой печи. 5. По окончании приготовления контейнер с пастой должен постоять не менее 30 секунд внутри микроволновой печи. 6. Осторожно вынуть контейнер для приготовления пасты из микроволновой печи, используя силиконовые/тканевые прихватки и/или перчатки для духовки и прочно удерживая его за обе ручки. 7. Поставить контейнер на плоскую прочную поверхность, закрыть крышкой и слить воду, проявляя особую осторожность в связи с выходом очень горячего пара.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:** В зависимости от личных предпочтений, типа пасты и эффективности вашей микроволновой печи, а также от количества добавленной соли рекомендуется следующее ориентировочное время варки: 12-18 мин для 100/200 г пасты, 19-25 мин для 300 г пасты, 25-30 мин для 400/500 г пасты ▪ Никогда не превышайте максимальный уровень воды, который указан меткой внутри контейнера. ▪ Не добавляйте жиры, растительные масла, сливочное масло и приправы вообще, так как они могут повредить емкость во время приготовления. ▪ Для достижения оптимального результата не перемешивайте пасту во время варки. ▪ Если останется паста (без приправы), то ее следует разогреть, полностью покрыв водой. ▪ Нельзя готовить гнезда тальятелле, каннелони, ньокки, пасту очень маленького размера. ▪ Не рекомендуется готовить свежую пасту. ▪ Для обеспечения надлежащего использования контейнера для приготовления пасты следует всегда сверяться с руководством по эксплуатации собственной микроволновой печи.





### CUOCI RISO E CEREALI

Il cuociriso permette di cuocere riso e cereali velocemente, mantenendo inalterati sapori, vitamine e sali minerali.

**ISTRUZIONI: 1. Versare nel contenitore riso o cereali 2. Versare la quantità d'acqua in rapporto ai grammi come indicato nel grafico sottostante. 3. Chiudere i due coperchi e cucinare in microonde per il tempo indicato nella tabella in base al tipo e alla quantità in grammi di riso o cereale.**

Il tempo e l'acqua sono regolati in base al tipo di chicco e alla potenza del forno a microonde. ▪ È importante che i chicchi di riso o i cereali rimangano sempre umidi finché non sono cotti altrimenti, aggiungere acqua. ▪ A metà cottura e in generale durante la cottura controllare la quantità di acqua e verificare che sia sempre presente. ▪ Sciacquare il riso prima della cottura ▪ Finita la cottura, fate riposare il riso 5 min. ▪ Usare acqua fredda ▪ Prolungare cottura di 3 min. ogni cucchino di sale.



### RICE AND CEREALS COOKER

The rice cooker can be used to prepare rice and cereals quickly, maintaining taste, vitamins and minerals.

**INSTRUCTIONS: 1. Put rice or cereal in the container 2. Pour in the amount of water in ratio to the number of grammes as indicated in the diagram below. 3. Close the two covers and microwave for the time indicated in the table based on the type and quantity in grammes of the rice or cereal.**

Time and amount of water depend on the type of grain and the power of the microwave oven. ▪ Rice and cereal grains must stay moist until cooked; if needed, add water. During cooking, make sure there is always water in the steamer. ▪ Half way through cooking and during cooking in general, check the amount of water and make sure there is always water present. ▪ Rinse the rice before cooking. ▪ After cooking, leave the rice to rest for 5 min. ▪ Use cold water ▪ Cook for an additional 3 min. for every tsp of salt.



### CUISEUR À RIZ ET CÉRÉALES

Le cuiseur à riz permet de cuire le riz et les céréales rapidement, en maintenant inaltérés les goûts, les vitamines et les sels minéraux.

**INSTRUCTIONS: 1. Verser dans le récipient du riz ou des céréales 2. Verser la quantité d'eau en rapport des grammes comme indiqué dans le graphique ci-dessous. 3. Fermer les deux couvercles et cuisiner au micro-ondes pendant la durée indiquée dans le tableau selon le type et la quantité en grammes de riz ou de céréales.**

Le temps et l'eau sont réglés en fonction du type de grain de riz et de la puissance du four à micro-ondes. ▪ Il est important que les grains de riz ou les céréales restent toujours humides jusqu'à ce qu'ils soient cuits, sinon ajouter de l'eau. Durant la cuisson, vérifier qu'il y ait toujours de l'eau. ▪ À mi-cuisson et généralement durant la cuisson contrôler la quantité d'eau et vérifier qu'elle soit toujours présente. ▪ Rincer le riz avant la cuisson. ▪ Une fois que la cuisson est terminée, faire reposer le riz 5 min. ▪ Utiliser de l'eau froide. ▪ Prolonger la cuisson de 3 min, pour chaque cuillère de sel.



### REIS- UND GETREIDEKOCHER

Der Reiskocher ermöglicht das Kochen von Reis und Getreide unter Beibehaltung von Geschmack, Vitaminen und Mineralsalzen.

**ANLEITUNGEN: 1. Den Behälter mit Reis oder Getreide füllen 2. Anschließend die in der untenstehenden Grafik angegebene Wassermenge im Verhältnis zu den Gramm einfüllen. 3. Die beiden Deckel schließen und in der Mikrowelle für die in Abhängigkeit von der Art und der Menge an Reis oder Getreide angegebene.**

Zeit kochen. Zeit und Wasser werden aufgrund der Art des Kornes und der Mikrowellenleistung geregelt ▪ Es ist wichtig, dass die Reis- und Getreidekörner immer feucht bleiben, solange sie nicht gekocht sind. Wasser hinzufügen. Während des Kochens prüfen, ob immer Wasser vorhanden ist ▪ In der Hälfte der Garzeit oder allgemein während dem Garen die Wassermenge überprüfen und sicherstellen, dass stets ausreichend Wasser vorhanden ist ▪ Den Reis vor dem Kochen abspülen ▪ Nach dem Kochen den Reis 5 Minuten lang ruhen lassen ▪ Kaltes Wasser verwenden ▪ Bei jedem Teelöffel Salz den Kochvorgang um 3 Minuten verlängern.



### CUECE ARROZ Y CEREALES

La arrocera permite cocer arroz y cereales rápidamente, manteniendo inalterados los sabores, las vitaminas y las sales minerales.

**INSTRUCCIONES: 1. Verter en el recipiente arroz o cereales 2. Verter la cantidad de agua en relación con los gramos como se indica en el gráfico debajo. 3. Cerrar las dos tapas y cocinar en microondas por el tiempo que se indica en la tabla en base al tipo y a la cantidad de gramos de arroz o cereal.**

El tiempo y el agua se regulan en base al tipo de grano y a la potencia del horno de microondas ▪ Es importante que los granos de arroz o los cereales permanezcan siempre húmedos hasta que no estén cocidos, de lo contrario agregar agua. Durante la cocción controlar que siempre tenga agua ▪ En la mitad de la cocción y en general durante la cocción controlar la cantidad de agua y controlar que esté siempre presente ▪ Enjuagar el arroz antes de la cocción ▪ Finalizada la cocción, dejar reposar el arroz 5 min ▪ Usar agua fría ▪ Prolongar la cocción por 3 min. cada cuchara de sal.



### RIJST- EN GRAANKOKER

Met deze rijstkoker kunt u in een handomdraai zowel rijst als graan bereiden en zullen de smaak, de vitamines en de mineralzouten niet verloren gaan.  
**GEBRUIKSAANWIJZINGEN: 1. Voeg rijst of granen toe aan de schaal. Giet water bij met een hoeveelheid in verhouding tot het gewicht in gram, zoals aangegeven in de onderstaande tabel. 3. Sluit de twee deksels en kook in de magnetron gedurende de tijd aangegeven in de tabel op basis van de soort en de hoeveelheid in gram van rijst of granen.**

De kooktijd en het water regelen naargelang het gerecht en het vermogen van de magnetron. ▪ Het is van belang dat de rijst- of graankorrels tijdens het kookproces steeds vochtig blijven, anders moet u water bijvoegen. Tijdens het kookproces steeds controleren of er nog water aanwezig is. ▪ Halverwege de kooktijd en in het algemeen tijdens het kookproces moet de hoeveelheid en de aanwezigheid van water gecontroleerd worden. ▪ De rijst spoelen voor hem aan de kook te brengen. ▪ Als de rijst gaar is, 5 minuten laten rusten. ▪ Gebruik steeds koud water ▪ Voor elke koffielepel zout het kookproces 3 minuten verlengen.



### COZEDOR DE ARROZ E DE CEREAIS

O cozedor de arroz permite cozinhar arroz e cereais de forma rápida, mantendo inalterado o sabor, as vitaminas e os minerais.

**INSTRUÇÕES: 1. Deite o arroz ou os cereais 2. No recipiente. Deite a quantidade de água necessária aos gramas, tal como indicado no gráfico abaixo. 3. Feche as duas tampas e cozinhe no micro-ondas durante o tempo indicado no quadro, tendo em atenção o tipo e os gramas de arroz ou de cereais.**

O tempo e a água são ajustados de acordo com o tipo de grão e a potência do forno micro-ondas ▪ É importante que os grãos de arroz ou os cereais se mantenham húmidos até estarem cozidos; caso contrário, acrescente água ▪ A meio e durante a cozedura, assegure-se de que existe sempre água e que a quantidade é suficiente ▪ Lave o arroz antes de cozinhar ▪ Depois de cozinhado, deixe o arroz a repousar durante 5 min. ▪ Utilize água fria ▪ Aumente o tempo de cozedura para 3 min. em cada colher de sal.



### ΣΚΕΥΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΡΥΖΙΟΥ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

Το σκεύος μαγειρέματος ρυζιού σας επιτρέπει να μαγειρεύετε γρήγορα το ρύζι και τα δημητριακά, διατηρώντας αναλλοίωτη τη γεύση, τις βιταμίνες και τα μεταλλικά άλατα.

**ΟΔΗΓΙΕΣ: 1. Ρίξτε στο σκεύος το ρύζι ή τα δημητριακά 2. Προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα νερού ανάλογα με τα γραμμάρια, όπως φαίνεται στο παρακάτω διάγραμμα. 3. Κλείστε τα δύο καπάκια και μαγειρέψτε σε φούρνο μικροκυμάτων για το χρόνο που υποδεικνύεται στον πίνακα ανάλογα με το είδος και την ποσότητα σε γραμμάρια του ρυζιού ή του δημητριακού.**

Ο χρόνος και το νερό καθορίζονται με βάση το είδος του σπόρου και την ισχύ του φούρνου μικροκυμάτων ▪ Είναι σημαντικό οι κόκκοι του ρυζιού ή τα δημητριακά να παραμένουν πάντα υγρά έως ότου ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, διαφορετικά προσθέστε νερό ▪ Στα μισά του μαγειρέματος και γενικά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος να ελέγχετε την ποσότητα του νερού και να επιβεβαιώνετε πάντα την παρουσία του ▪ Ξεπλύνετε το ρύζι πριν από το μαγείρεμα ▪ Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε το ρύζι να ξεκουραστεί για 5 λεπ ▪ Χρησιμοποιήστε κρύο νερό ▪ Παρατείνετε το μαγείρεμα κατά 3 λεπ. για κάθε κουταλάκι αλάτι/verlengen.

### MIKRÓZHATÓ RIZSFŐZŐ EDÉNY

A rizsfőző edénnyel gyorsan készíthet rizst vagy gabonaféléket, az íz, vitaminok és ásványok megőrzésével.

**UTSÍTÁSOK: 1. Öntse a rizst vagy gabonafélét az edénybe. 2. Öntsön a grammban kifejezett mennyiségnek megfelelő vizet a lenti grafikon alapján. 3. Zárja le mindkét fedelet és mikrohullámú sütőben főzze a rizs vagy gabonaféle típusától függően a táblázatban feltüntetett ideig. A főzési idő és a víz mennyisége függ a szem típusától és a mikrohullámú sütő teljesítményétől.**

Fontos, hogy a rizs vagy gabonaszemek a főzés végéig nedvesek maradjanak, ellenkező esetben adjon hozzá vizet ▪ A főzés felénél és általában főzés közben ellenőrizze a víz mennyiségét és azt, hogy mindig legyen víz az edényben ▪ Főzés előtt öblítse le a rizst ▪ A főzés végén hagyja legalább 5 percig pihenni ▪ Hideg vizet használjon ▪ Legalább 3 perccel hosszabbítsa meg a főzési időt minden kanál só hozzáadása esetén.





### NACZYNIE DO GOTOWANIA RYŻU, KASZ I ZBÓŻ

Naczynie umożliwia szybkie gotowanie ryżu, kasz i zbóż, nie zmieniając ich smaku i nie wpływając na zawartość witamin i soli mineralnych.

**INSTRUKCJE:** 1. Do pojemnika wsypać ryż, kaszę lub zboża. 2. Wlać ilość wody odpowiednią dla ilości gram produktu suchego, jak wskazano na poniższym wykresie. 3. Zamknąć dwie pokrywy i gotować w mikrofalówce przez czas wskazany w tabeli, w zależności od rodzaju i ilości gram ryżu, kaszy lub zbóż. Długość czasu gotowania i ilość wody należy dostosować do rodzaju ziarna oraz do mocy kuchenki mikrofalowej ▪ Ważne jest, aby ziarna ryżu, kaszy lub zboża podczas procesu gotowania były zawsze wilgotne, w razie potrzeby, należy dodać wody ▪ W połowie czasu gotowania i ogólnie podczas trwania procesu, sprawdzać ilość i obecność wody ▪ Przed rozpoczęciem gotowania, ziarna należy zawsze opłukać ▪ Po zakończeniu gotowania, pozostawić do odpoczęcia na czas 5 min. ▪ Używać zimnej wody ▪ Każda dodania łyżeczka soli, powoduje wydłużenie czasu gotowania o 3 min.



### КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА И КРУП

Этот специальный контейнер позволяет быстро готовить рис и крупы, сохраняя их вкусовые качества, витамины и минеральные соли.

**ИНСТРУКЦИИ:** 1. Засыпать в контейнер рис или крупу. 2. Залить водой в количестве, соответствующем весу в граммах, как указано в в таблице ниже. 3. Закрыть обе крышки и готовить в микроволновой печи в течение указанного в таблице времени в зависимости от типа и от количества в граммах риса или крупы.

Время и количество воды определяются в зависимости от типа зерна и мощности микроволновой печи ▪ Важно, чтобы зерна риса или крупы всегда оставались влажными до готовности, в противном случае следует добавить воды ▪ По истечении половины времени и вообще при приготовлении следует проверять, чтобы всегда была вода в должном количестве ▪ Перед готовкой рис следует помыть ▪ По завершении приготовления рис должен постоять 5 мин ▪ Используйте холодную воду ▪ Каждая чайная ложка соли требует продления времени на 3 минуты.

### QUANTITÀ E TEMPO PER 800 W / QUANTITY AND TIME FOR 800 W

	1 person	2 people	3 people	4 people	1 person	2 people	3 people	4 people
	<b>Riso tondo / short grain rice</b>				<b>Quinoa</b>			
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g
<b>WATER</b>	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml
	12 min.	12 min.	13 min.	13 min.	10 min.	11 min.	12 min.	13 min.
	<b>Riso arborio o carnaroli / arborio or carnaroli rice</b>				<b>Grano / wheat</b>			
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g
<b>WATER</b>	275 ml	350 ml	450 ml	550 ml	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml
	15 min.	15 min.	16 min.	16 min.	10 min.	11 min.	12 min.	13 min.
	<b>Riso basmati o aromatico / basmati or aromatic rice</b>				<b>Miglio / millet</b>			
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g
<b>WATER</b>	250 ml	350 ml	450 ml	550 ml	250 ml	300 ml	350 ml	550 ml
	11 min.	11 min.	12 min.	12 min.	13 min.	14 min.	15 min.	16 min.
	<b>Riso per sushi / sushi rice</b>				<b>Avena / oat</b>			
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g
<b>WATER</b>	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml	250 ml	350 ml	450 ml	550 ml
	12 min.	12 min.	14 min.	14 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.





TempoZero  
MICROONDE  
TimeZero Microwave

by   
MADE IN ITALY

Snips s.r.l.  
Strada Provinciale 107, n° 7  
Ossago Lodigiano - Lodi - Italy 26816

[www.snips.it](http://www.snips.it)