

- Ⓧ Gebrauchsanweisung
- Ⓛ Instructions for use
- Ⓧ Mode d'emploi
- Ⓛ Instrucciones para el uso
- Ⓛ Istruzioni per l'uso
- Ⓛ Gebruiksaanwijzing

- Ⓧ Instruções de utilização
- Ⓛ Brugsanvisning
- Ⓧ Bruksanvisning
- Ⓛ Instrukcja obsługi
- Ⓛ Οδηγίες χρήσης
- Ⓛ Návod k použití

- Ⓧ Navodilo za uporabo
- Ⓛ Návod na použitie
- Ⓧ Használati utasítás
- Ⓛ Способ применения
- Ⓛ Kullanna kılavuzu



Ⓧ **Mikrowellen-Nudelkocher**

Bitte diese Anleitung sorgfältig durchlesen und für den späteren Gebrauch aufbewahren! Wir übernehmen keine Haftung für eventuelle Schäden durch unsachgemäßen oder unvorsichtigen Gebrauch!

Gebrauchsanweisung:

Mit dem speziellen Mikrowellen-Nudelkocher können Sie Nudeln in wenigen Minuten wunderbar „al dente“ zubereiten, ohne Überkochen, ohne Verkleben oder Anbrennen. Für max. 4 Portionen. Mithilfe der beiden Portionslöcher im Deckel lässt sich die benötigte Menge an Spaghetti abmessen, die kleine Lochöffnung entspricht 1 Portion, die große 2 Portionen. Füllen Sie die Nudeln ein und geben Sie Wasser auf die Pasta, bis Sie die entsprechende Markierung I – IIII an der Seite des Garbehälters erreicht haben (siehe beigefügte Gartabelle). Geben Sie nach Geschmack etwas Salz ins Wasser und geben Sie den Nudelkocher in die Mikrowelle. Sollte der Garbehälter bei einer Mikrowelle mit Drehteller innen anstoßen, können Sie den Drehteller und Räderkranz herausnehmen. Damit er gerade steht, stellen Sie den Behälter z.B. auf einen umgedrehten, tiefen Teller.

ACHTUNG:

Vor dem Erhitzen den Deckel des Nudelkochers abnehmen! Stellen Sie mithilfe der Gartabelle die Kochzeit an Ihrer Mikrowelle ein. Die nachfolgend angegebenen Kochzeiten sind für Mikrowellen mit einer Nennleistung von ca. 600 Watt ausgelegt. Je nach Wattleistung Ihrer Mikrowelle können die Kochzeiten variieren. Sind die Nudeln nach Ablauf der Zeit noch nicht gar, erhöhen Sie die Garzeit und geben Sie gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzu. Nach dem Beenden des Garvorgangs, Deckel fest auf den Behälter aufsetzen und das Wasser vorsichtig durch die integrierten Schlitze abgießen. Mit klarem Wasser nachspülen.

Reinigungshinweise:

Reinigen Sie den Nudelkocher vor dem ersten Gebrauch. Den Nudelkocher per Hand bzw. ausschließlich im oberen Korb der Spülmaschine spülen.

Warnhinweise:

Vorsicht Verbrühungsgefahr! Der Garbehälter kann aufgrund der vom Kochgut übertragenen Wärme heiß werden. Fassen Sie das Behältnis immer mit Topflappen/Topfhandschuhen an, wenn Sie es nach dem Kochen aus der Mikrowelle entnehmen.

Ⓧ **Microwave Noodle Cooker**

Please read the instructions carefully and retain for future reference! We assume no liability for any damage caused by improper or careless use!

Instructions for use:

With the special microwave noodle cooker, you can prepare pasta in a few minutes „al dente“, without overboiling, without sticking or burning. For up to 4 servings. By using the two openings in lid, the required amount of spaghetti can be easily measured, the small hole corresponds to 1 serving, the large one to 2 servings. Add the pasta and fill in water by using the level marks I - IIII on the side of the cooking container (see attached cooking table). Depending on your taste, add some salt to the water and put the noodle cooker into the microwave. If you have a microwave with rotary plate and the cooking container gets in contact with the inside of the microwave oven, you can remove the rotary plate and wheel rim. To keep the cooker straight, place the container on a deep plate turned upside down.

Attention:

Always heat the cooker with the lid off! Use the cooking table to set the cooking time on your microwave. The cooking times given below are designed for microwaves with an output of approx. 600 watts. Cooking times may vary depending on the power output of your microwave. If the pasta is not done, replace the cooker into the microwave and cook until cooked through. If necessary, add some water. Once the cooking process is completed, place the lid firmly on the container and carefully strain the water through the integrated slots. Rinse with clear water.

Care instructions:

Wash the steamer before first use. Please handwash or put the microwave steamer in the upper basket of the dishwasher.

Warning:

Caution! Risk of scalding! After heating, the noodle

cooker is hot! Please use oven gloves to remove it from the microwave!

Ⓧ **Cuiseur de pâtes pour micro-ondes**

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conserver-le pour une utilisation ultérieure ! Nous ne pouvons en aucun cas être tenus responsables des dommages éventuels dus à une utilisation non conforme ou imprudente !

Mode d'emploi :

Ce récipient spécialement conçu pour le micro-ondes vous permet de réussir en quelques minutes seulement des pâtes « al dente », sans débordement de l'eau, ni coller ni brûler. Pour max. 4 portions. À l'aide des deux trous situé dans le couvercle, vous pouvez facilement mesurer la quantité de spaghetti nécessaire, le petit trou correspond à 1 portion, le grand trou à 2 portions. Placez une quantité de pâtes dans le cuiseur, puis versez de l'eau. Les graduations (I-III) sur le côté du récipient vous indiquent la quantité d'eau à verser (voir le tableau de cuisson fourni). Ajoutez un peu de sel dans l'eau selon votre goût. Placez le cuiseur au micro-ondes. Dans le cas d'un micro-ondes avec plateau tournant, vous pouvez retirer le plateau tournant et le tour des roues si le cuiseur bute contre les parois intérieures du micro-ondes. Pour que le cuiseur soit alors bien droit, placez-le par exemple sur une assiette creuse retournée.

Attention :

Avant de chauffage, enlever le couvercle du cuiseur ! Pour déterminer le temps de cuisson nécessaire, utilisez le tableau de cuisson. Sélectionnez une puissance correspondante à environ 600 watts sur votre appareil. Le temps de cuisson peut varier selon la puissance de votre four à micro-ondes. Assurez-vous que vos pâtes soient assez cuites. Si tel n'est pas le cas, remettez-les au micro-ondes et faites encore cuire. Si nécessaire, ajouter encore de l'eau. Sortez le cuiseur à pâtes du micro-ondes et placez le couvercle sur le récipient, et faites couler l'eau avec précaution à travers les fentes. Versez de l'eau claire.

Instructions de nettoyage :

Laver le cuisson-vapeur avant la première utilisation. S'il vous plaît, lavez à la main ou mettez le cuisson-vapeur seulement dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Avertissement :

Attention ! Risque de brûlure ! Après le chauffage, le récipient est chaud ! S'il vous plaît, utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le cuisson-vapeur du micro-ondes après le chauffage.

Ⓧ **Cocedor de pasta para microondas**

¡Por favor, lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un uso posterior! ¡No asumiremos responsabilidad alguna por los eventuales daños causados por un uso inadecuado o negligente!

Instrucciones de uso:

Con el cocedor especial de pasta para microondas, usted puede preparar la pasta en pocos minutos maravillosamente „al dente“, sin sobrecalentarla, sin pegarla ni quemarla. Para un máximo de 4 porciones. Utilizando los dos orificios de la tapa, se puede medir la cantidad necesaria de espaguetis, el orificio pequeño corresponde a una porción y las dos grandes a dos porciones. Rellene con la pasta y añada agua a la pasta hasta alcanzar la marca correspondiente I - IIII ubicada a un lado del recipiente de cocción (ver tabla de cocción adjunta). Añada un poco de sal al agua al gusto y ponga el cocedor de pasta en el microondas. Si el recipiente de cocción golpea el interior, en caso de un microondas con plataforma giratoria, puede retirar la plataforma giratoria y el borde con las ruedas. Para que quede nivelado, coloque el recipiente, por ejemplo, sobre un plato hondo puesto al revés.

ATENCIÓN:

¡Antes de calentar, retire la tapa del cocedor de pasta! Ajuste el tiempo de cocción de su horno de microondas con ayuda de la tabla de cocción. Los tiempos de cocción indicados están diseñados para microondas con una potencia nominal de aprox. 600 vatios. El tiempo de cocción puede variar dependiendo de la potencia en vatios de su microondas. Si la pasta no está bien cocida después de este tiempo, aumente el tiempo de cocción y añada un poco de agua si fuera necesario. Una vez finalizado el proceso de cocción, coloque la tapa firmemente en el recipiente y escurra

cuidadosamente el agua a través de las ranuras integradas. Enjuagar posteriormente con agua limpia.

Instrucciones para la limpieza:

Limpie el cocedor de pasta antes de utilizarlo por primera vez. Lave el cocedor de pasta a mano o únicamente en la cesta superior del lavavajillas.

Advertencias:

¡Cuidado, peligro de quemaduras con vapor! El recipiente de cocción puede calentarse debido al calor transferido por los alimentos que se van a cocinar. Siempre sostenga el recipiente con agarradores/guantes de cocina cuando lo saque del microondas después de haber cocinado.

Ⓧ **Cuocipasta per forno a microonde**

Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle accuratamente per ogni futura consultazione! Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio o disattenzione!

Istruzioni per l'uso:

grazie allo speciale cuocipasta per forno a microonde potete cucinare in pochi minuti una pasta perfettamente al dente, senza il rischio che l'acqua in ebollizione trabocchi, che la pasta si attacchi o si bruci sul fondo. Per max 4 porzioni. Con l'ausilio dei due fori dosatori posizionati sul coperchio è possibile misurare la dose di spaghetti desiderata, il foro piccolo corrisponde ad 1 porzione, il foro grande a 2 porzioni. Inserire la pasta nel recipiente e coprirlo d'acqua fino a raggiungere la relativa marcatura I - IIII posta sul lato del contenitore (consultare l'allegata tabella di cottura). Salare l'acqua secondo i gusti ed inserire il cuocipasta nel forno a microonde. Nel caso di un microonde con piatto girevole, qualora il recipiente di cottura urti contro le pareti interne, potete togliere sia il piatto girevole che l'anello rotante. Per fare in modo che il cuocipasta resti in posizione piana, appoggiare il recipiente, ad esempio, su di un piatto fondo rovesciato.

ATTENZIONE:

rimuovere il coperchio del cuocipasta prima di riscaldare! Impostare il tempo di cottura del vostro microonde seguendo le indicazioni riportate sulla tabella di cottura. I tempi di cottura suggeriti sono impostati per un forno a microonde con una potenza nominale di ca. 600 Watt . I tempi di cottura possono variare a seconda della potenza in watt del vostro microonde. Qualora, terminato il processo di cottura, la pasta non sia ancora pronta, prolungare i tempi di cottura ed eventualmente aggiungere ancora un po' d'acqua. Al termine della cottura chiudere bene il recipiente con il coperchio e fare scolare con attenzione l'acqua attraverso le fessure scolapasta integrate. Risciacquare con acqua pulita.

Indicazioni per la pulizia:

prima del primo utilizzo lavare accuratamente il cuocipasta. Lavare il cuocipasta a mano o inserendolo esclusivamente nel cestello superiore della lavastoviglie.

Avvertenze:

Attenzione pericolo di ustione! Il recipiente può surriscaldarsi a causa del calore trasmesso dal cibo contenuto. Usare sempre presine o guanti da forno prima di estrarre il recipiente dal microonde a cottura ultimata.

Ⓧ **Pastakoker voor magnetron**

Deze handleiding zorgvuldig doorlezen en goed bewaren voor verdere raadpleging! Wij zijn niet aansprakelijk voor schade door ondeskundig of onvoorzichtig gebruik.

Gebruiksaanwijzing:

Met de speciale pastakoker voor magnetron kunt u pasta sneller „al dente“ bereiden, zonder dat de pasta overkookt, gaat plakken of aanbrandt. Voor max. 4 porties. Met behulp van de ronde openingen in het deksel kan de benodigde hoeveelheid spaghetti eenvoudig worden afgemeten: de kleine opening staat voor 1 portie, de grote opening voor 2 porties. Leg de pasta in het bakje en vul het bakje tot de juiste markering aan de zijkant met water (I-III, zie bijgevoegde kooktabel). Voeg naar smaak wat zout toe en zet de pastakoker in de magnetron. Als de pastakoker bij een magnetron met draaiplateau tegen de wand stoot, dan kunt u het draaiplateau en de meenemer verwijderen. Om ervoor te zorgen dat de pastakoker recht staat, kunt u deze bijvoorbeeld op een omgekeerd diep bord zetten.

- Ⓓ Gebrauchsanweisung
- Ⓔ Instructions for use
- Ⓕ Mode d'emploi
- Ⓖ Instrucciones para el uso
- Ⓘ Istruzioni per l'uso
- Ⓝ Gebruiksaanwijzing

- Ⓗ Instruções de utilização
- Ⓚ Brugsanvisning
- Ⓛ Bruksanvisning
- Ⓜ Instrukcja obsługi
- Ⓝ Οδηγίες χρήσης
- Ⓟ Návod k použití

- Ⓢ Navodilo za uporabo
- Ⓣ Návod na použitie
- Ⓜ Használati utasítás
- Ⓝ Способ применения
- Ⓝ Kullanna kılavuzu



LET OP:

haal het deksel van het bakje voordat u de pasta gaat koken! Stel aan de hand van de kooktabel de bereidingstijd in op de magnetron. De vermelde bereidingstijden zijn van toepassing op magnetrons met een vermogen van ca. 600 watt. Afhankelijk van het wattage van uw magnetron kunnen de bereidingstijden variëren. Als de pasta na afloop van de bereidingstijd nog niet gaar is, zet u de magnetron nog een keer aan en voegt u eventueel nog wat water toe. Als de pasta klaar is, doe dan het deksel stevig op het bakje en giet het water voorzichtig door de daarvoor bedoelde openingen af. Spoel de pasta met schoon water af.

Schoonmaken:

Was de pastakoker af vóór het eerste gebruik. Was de pastakoker met de hand of alleen bovenin de afwasmachine af.

Waarschuwingen:

Voorzichtig, gevaar voor verbranding! Het bakje kan heet worden als gevolg van de warmte die door het bereide voedsel overgedragen wordt. Haal het bakje na bereiding van de pasta daarom altijd met pannelappen/ovenwanten uit de magnetron.

Ⓝ **Recipiente para cozinhar massa no microondas**

Ler cuidadosamente estas instruções e guardá-las em local seguro para consulta futura! Não nos responsabilizamos por eventuais danos devidos a uma utilização incorrecta ou imprudente!

Modo de utilização:

Grças a este recipiente especial para cozinhar massa no microondas pode confeccionar massa "al dente" em apenas alguns minutos, sem cozer em demasia, sem colar nem queimar. Para um máx. de 4 porções. Com a ajuda dos orifícios na tampa do recipiente é possível medir a quantidade de esparguete necessária: a abertura mais pequena corresponde a uma porção e a maior a duas porções. Colocar a massa no tacho e encher com água até atingir as marcas I – III na parte lateral do recipiente (consultar o quadro de cozedura em anexo). Acrescentar um pouco de sal a gosto na água e introduzir o recipiente para cozinhar massa no microondas. Se o recipiente para cozinhar massa embater no prato giratório do microondas, pode retirar o prato e os rodízios. Para ficar direito, o recipiente para cozinhar massa no microondas deve ser colocado em cima de um prato fundo virado ao contrário.

ATENÇÃO!

Antes de ligar o microondas, retire a tampa do recipiente para cozinhar massa no microondas. Ajustar o tempo de confecção no microondas com a ajuda do quadro de cozedura em anexo. Os tempos de cozedura indicados aplicam-se à potência de aprox. 600 Watt no microondas. O tempo de preparação varia em função da potência do microondas utilizado. Se, quando o tempo terminar, a massa ainda não estiver cozinhada, aumentar o tempo e voltar a adicionar mais um pouco de água. Uma vez terminada a cozedura, encaixar bem a tampa no recipiente e verter cuidadosamente a água através das ranhuras da tampa. Enxaguar com água limpa.

Instruções de limpeza:

Lavar o recipiente para cozinhar massa no microondas antes da primeira utilização. Lavar o recipiente para cozinhar massa no microondas à mão ou no cesto superior da máquina de lavar louça.

Advertências:

Cuidado! Perigo de queimaduras! O recipiente para cozinhar massa no microondas pode aquecer muito devido à transmissão do calor dos alimentos quentes. Usar sempre luvas ou pegas de cozinha quando retirar o recipiente do microondas após a confecção.

Ⓝ **Mikrobølge-pastakoger**

Læs denne vejledning grundigt igennem, og gem den til senere brug! Vi påtager os intet ansvar for skader, der eventuelt måtte opstå på grund af ukorrekt eller uforståeligt brug!

Brugsanvisning:

Med den specielle mikrobølge-pastakoger kan du på få minutter tilberede pasta, så den bliver lækker "al dente", uden overkogning, uden at den klister sammen eller brænder på. Til maks. 4 portioner. Ved hjælp af de to portionshuller i låget kan man måle den nødvendige mængde spaghetti af, den lille åbning i låget svarer til 1 portion, den store til 2 portioner. Fyld pasteaen i og hæld vand på op til den tilsvarende markering I - III på siden af beholderen (se vedlagte tilberedningstabel). Tilsæt lidt salt i vandet efter smag og stil pastakogeren ind i mikrobølgeovnen. Hvis

tilberedningsbeholderen støder på i en mikrobølgeovn med drejetallerken, kan du tage tallerkenen og hjulkransen ud. For at beholderen skal stå lige, kan du stille den på en omvendt, dyb tallerken.

OBS:

Tag låget af pastakogeren for opvarmning! Indstil tilberedningstiden på din mikrobølgeovn i ved hjælp af tilberedningstabellen. De angivne tilberedningstider er beregnet til mikrobølgeovne med en normal ydelse på ca. 600 W. Alt efter din mikrobølgeovns effekt kan tilberedningstiden variere. Hvis pasteaen endnu ikke er færdigkogt, når tiden er udløbet, kan du forlænge tilberedningstiden og evt. tilsætte lidt mere vand. Når tilberedningen er færdig, sættes låget fast på beholderen, og overskydende vand hældes forsigtigt fra gennem den indbyggede slids. Skyl efter med rent vand.

Rengøring:

Rengør pastakogeren før ibrugtagning. Pastakogeren vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine, men den må kun stilles på den øverste bakke i opvaskemaskinen.

Advarsler:

Forsigtig! Fare for skoldning! Tilberedningsbeholderen kan blive meget varm på grund af den varme, der afgives af den tilberedte mad. Tag altid fat i beholderen med grydelapper/grillhandsker, når den skal tages ud af mikrobølgeovnen efter tilberedning.

Ⓝ **Pastakokare för mikrovågsugn**

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning och spara den för senare bruk! Vi ansvarar inte för eventuella skador på grund av osakunnigt eller oförsiktigt användning!

Bruksanvisning:

Med den speciella pastakokaren för mikrovågsugn kan du koka pasta på några minuter. Resultatet blir alltid perfekt "al dente" och du riskerar inte att pastan blir överkockt, klibbar ihop eller bränns vid. För max 4 portioner. Med hjälp av portionshål i locket kan du mäta upp rätt mängd spaghetti, eftersom det lilla hålet motsvarar 1 portion och det stora hålet 2 portioner. Fyll på pastan och tillsätt vatten upp till motsvarande markering I-III på sidan av kokkärlet (se bifogad kokttabell). Salta vattnet efter smak och ställ sedan pastakokaren i mikrovågsugnen. Om mikrovågsugnen har en roterande tallrik, kan du ta ut denna och det underliggande stödet. För att kokkärlet ska stå rakt, kan du till exempel ställa den på en upphöjd djup tallrik. VARNING! Ta av locket på pastakokaren före uppvärmning! Ställ in tillagningstiden på mikrovågsugnen med hjälp av kokttabellen. Koktiderna som anges är avsedda för mikrovågsugnar med en effekt på ca 600 watt. Tillagningstiderna kan dock variera beroende på mikrovågsugnens effekt. Är pastan inte färdiglagad när tiden har gått ut, förläng den tiden och tillsätter eventuellt lite mer vatten. Efter avslutad tillagning, sätt fast locket ordentligt på kokkärlet och håll försiktigt ut vattnet genom de inbyggda öppningarna. Skölj pastan med rent kranvatten.

Rengöringsinformation:

Rengör pastakokaren innan du tar den i bruk. Handdiska helst pastakokaren. Eventuell maskindisk får endast ske i den övre korgen.

Varningsföreskrifter:

Varning! Risk för skållskador! Kokkärlet kan bli hett på grund av värmen från det tillagade innehållet. Använd alltid grytlappar/grytvantar när du tar ut kokkärlet ur mikrovågsugnen.

Ⓝ **Pojemnik do gotowania makaronu w kuchence mikrofalowej**

Zalecamy dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji i przechowywanie jej dla późniejszych zastosowań! Nie przejmujemy żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z nieprawidłowego lub nieostrożnego użytkowania.

Instrukcja użytkowania:

Dzięki specjalnemu pojemnikowi do gotowania makaronu w kuchence mikrofalowej można w ciągu kilku minut przyrządzić idealny makaron „al dente”, bez przegotowania, sklejania lub przypalania. Na maks. 4 porcje. Dzięki obydwu otworom ułatwiającym porcjowanie, umieszcowionym w pokrywie, można ustalić wymaganą ilość spaghetti; mały otwór odpowiada 1 porcji, większy 2 porcjom. Włożyć makaron i dodać do niego odpowiednią ilość wody, która wskazywana jest na oznaczeniu I - III z boku pojemnika do gotowania (patrz dołączona tabela). Posolic wodę według uznania i włożyć pojemnik do gotowania makaronu do kuchenki mikrofalowej. Jeżeli pojemnik do gotowania ustawiony na

talerzu obrotowym uderza o ściany, można wyjąć obrotowy talerz i wieniec z kółkami. Aby pojemnik był umieszczony równo, ustaw go np. na głębokim talerzu ustawionym do góry dnem.

UWAGA:

Przed podgrzewaniem zdjąć pokrywę pojemnika do gotowania makaronu!

Na podstawie tabeli ustalić czas gotowania dla odpowiedniej kuchenki mikrofalowej. Podane czasy gotowania ustalono są dla kuchenki mikrofalowych o mocy znamionowej wynoszącej ok. 600 W. W zależności od mocy stosowanej kuchenki mikrofalowej czasy gotowania mogą być odmienne. Jeżeli po upływie ustawionego czasu makaron nie jest gotowy, wydłuż czas przyrządzenia i dodaj w razie konieczności jeszcze niewielką ilość wody. Po zakończeniu gotowania osadzić mocno pokrywą na pojemniku i wylać ostrożnie wodę poprzez zintegrowane otwory. Przepłukać czystą wodą.

Wskazówki dotyczące czyszczenia:

Przed każdym użyciem należy oczyścić pojemnik do gotowania makaronu. Wymyć pojemnik ręcznie lub ustawić na górnym koszu zmywarki.

Wskazówki ostrzegawcze:

Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Pojemnik do gotowania może być wyjątkowo gorący na skutek przeniesienia ciepła z przyrządzonej potrawy. Wyjmując pojemnik z kuchenki mikrofalowej po przyrządzeniu potrawy należy chwycić go zawsze poprzez rękawice kuchenne/uchwyty do gorących potraw.

Ⓝ **Καθαρόλα μακαρονιών μικροκύματα**

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν τη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση! Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για ενδεχόμενες βλάβες από μη ενδεχόμενη ή μη προσεκτική χρήση!

Οδηγίες χρήσης:

Με την ειδική καθαρόλα μακαρονιών για μικροκύματα μπορείτε να ετοιμάσετε θαυμάσια σε μερικά μόνο λεπτά μακαρόνια και μακαρονάκια „al dente!”, χωρίς να ξεχειλίσουν ή να κολλήσουν. Για μέχρι 4 μερίδες. Με τη βοήθεια των δύο οπών για μερίδες στο καπάκι μετράτε την απαιτούμενη ποσότητα μακαρονιών. Η μικρή τρύπα αναλογεί σε 1 μερίδα, η μεγάλη σε 2 μερίδες. Γεμίστε τα μακαρόνια και βάλτε νερό μέχρι το ανάλογο σημάδι I – III στο πλάι της καθαρόλας (βλέπε συνημμένο πίνακα). Αλατίστε το νερό και βάλτε την καθαρόλα στα μικροκύματα. Εάν η καθαρόλα με περιστρεφόμενο πιάτο κτυπάει εσωτερικά στα τοιχώματα, μπορεί να βγάλετε το πιάτο και την περιστρεφόμενη στεφάνη. Για να στέκεται ίσια, βάλτε την καθαρόλα π.χ. σε ένα αναποδογυρισμένο πιάτο.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν αρχίσετε το ζεσταμα, βγάλετε το καπάκι της καθαρόλας! Ρυθμίστε βάσει του πίνακα τον χρόνο Οι αναφερόμενοι χρόνοι βρασίματος προβλέπονται για μικροκύματα με ονομαστική ισχύ περ. 600 Watt. Ανάλογα με τα Watt της συγκεκριής μικροκύματων σας μπορεί να διαφέρει η διάρκεια βρασίματος. Εάν δεν έχουν βράσει ακόμη καλά μετά το ρυθμισμένο διάστημα, αυξάνετε τη διάρκεια και προσθέτετε ενδεχομένως λίγο νερό. Όταν λήξει η διαδικασία βρασίματος, βάλτε καλά το καπάκι στην καθαρόλα και στήξτε προσεκτικά το νερό από τις σχισμές. Ξεπλυνα με καθαρό νερό.

Υποδείξεις για τον καθαρισμό:

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε την καθαρόλα μακαρονιών. Να πλένετε την καθαρόλα μακαρονιών με το χέρι ή μόνο στο επάνω τμήμα του πλυντηρίου πιάτων.

Προειδοποιήσεις:

Προσοχή, κίνδυνος εγκαύματος! Η καθαρόλα μπορεί να ζεσταθεί πολύ από τη θερμότητα που μεταδίδει το περιεχόμενό της. Να πλένετε την καθαρόλα μόνο με πιστηρία κουζίνας/γάντια κουζίνας όταν την βγάξετε μετά το βράσιμο από τα μικροκύματα.

Ⓝ **Nádoba na vaření těstovin v mikrovlnné troubě**

Tento návod si pečlivě pročtěte a uschovejte ho pro pozdější použití. Neručíme za případnou újmu zapříčiněnou nesprávným nebo neopatrným používáním.

Návod k použití:

Se speciální nádobou na vaření těstovin v mikrovlnné troubě připravíte těstoviny během několika málo minut přesně „al dente” bez toho, aby hrozilo riziko rozvaření, slepení nebo připálení. Na maximálně 4 porce. Potřebné množství spaghetti můžete odměřit pomocí dvou odměřovacích otvorů ve víku – malý otvor odpovídá jedné porci, velký dvěma porcím. Do nádoby dejte těstoviny a vodu tak, aby jste dosáhli příslušné rysky I-III na boku varné nádoby (viz příložený varnou tabulku). Podle chuti přidejte

- Ⓓ Gebrauchsanweisung
- Ⓔ Instructions for use
- Ⓕ Mode d'emploi
- Ⓖ Instrucciones para el uso
- Ⓘ Istruzioni per l'uso
- Ⓝ Gebruiksaanwijzing

- Ⓔ Instruções de utilização
- Ⓚ Brugsanvisning
- Ⓢ Bruksanvisning
- Ⓛ Instrukcja obsługi
- ⓀⓇ Οδηγίες χρήσης
- Ⓒ Návod k použití

- Ⓝ Navodilo za uporabo
- Ⓚ Návod na použitie
- Ⓗ Használati utasítás
- ⓃⓈ Способ применения
- Ⓓ Kullanna kilavuzu



do vody trochu soli a nádoby na vaření těstovin dejte do mikrovlnné trouby. Pokud by varná nádoba narážela v mikrovlnné troubě s otočným talířem do boků trouby, můžete otočný talíř i věnec s kolečky vyndat. Chcete-li zajistit, aby nádoba stála v rovině, položte ji například na otočený hluboký talíř.

POZOR:

Před zahříváním sundejte víko nádoby na vaření těstovin! Na mikrovlnné troubě nastavte podle varné tabulky příslušnou dobu vaření. Uvedené doby vaření jsou navrženy pro mikrovlnné trouby s jmenovitým výkonem asi 600 W. Doba vaření se může lišit podle výkonu vaší mikrovlnné trouby. Pokud po uplynutí nastavené doby nebudou těstoviny stále ještě vařené, prodlužte dobu vaření a do nádoby případně přidejte ještě trochu vody. Po uvaření pevně nasadte víko na nádoby a vodu opatrně slijte přes integrované otvory. Propláchněte čistou vodou.

Pokyny pro čištění:

Nádoby na vaření těstovin před prvním použitím vyčistěte. Nádoby na vaření těstovin myjte ručně, resp. výhradně v horní části myčky nádobí.

Výstražná upozornění:

Varování: Nebezpečí opaření! Varná nádoba se může v důsledku tepla přenášet do vařené potraviny velmi zahřát. Když nádoby po vaření vyndáváte z mikrovlnné trouby, vždy ji uchopujte chňapkou.

Ⓝ **Kuhalnik za testenine za mikrovalovno pečico**

Natančno preberite ta navodila in jih shranite za poznejšo uporabo! Za morebitne poškodbe zaradi nepravilne ali nepazljive uporabe ne prevzemamo nobenega jamstva.

Navodila za uporabo:

S posebnim kuhalnikom za testenine za mikrovalovno pečico lahko pripravite čudovite testenine »al dente« v le nekaj minutah, ne da bi se razkuhale, zlepili ali prismođile. Za največ 4 porcije. S pomočjo obeh odprtín za odmerjanje porcij na pokrovu lahko odmerite želeno količino špagetov, pri čemer manjša odprtina ustreza 1 porciji, večja pa 2 porcijama. Stresite testenine v posodo kuhalnika in jih prelijte z vodo do ustrežne označbe I – III ob strani posode kuhalnika (glejte priloženo tabelo kuhanja). V vodo dodajte malo soli po okusu in postavite kuhalnik za testenine v mikrovalovno pečico. Če posoda kuhalnika pri mikrovalovni pečici z vrtljivim krožnikom udarja ob notranjost, lahko vrtljivi krožnik in podstavek vrtljivega pladnja odstranite. Da bo posoda stala naravnost, jo postavite npr. na obrnjen globok krožnik.

POZOR:

Pred gretjem snemite pokrov kuhalnika za testenine! S pomočjo tabele za kuhanje nastavite čas kuhanja na mikrovalovni pečici. Naveden čas kuhanja velja za mikrovalovne pečice z nazivno močjo pribl. 600 vatov. Čas kuhanja se razlikuje glede na vatno moč vaše mikrovalovne pečice. Če testenine po poteku časa še niso kuhane, podaljšajte čas kuhanja in po potrebi dodajte še malo vode. Po končanem postopku kuhanja posodo tesno pokrijte s pokrovom in previdno odlijte vodo skozi odprtine na pokrovu. Sperite s čisto vodo.

Navodila za čiščenje:

Kuhalnik za testenine pred prvo uporabo očistite. Kuhalnik za testenine perite ročno oz. izključno v zgornji košari pomivalnega stroja.

Opozorila:

Pozor, nevarnost opeklin! Posoda kuhalnika lahko postane vroča zaradi toplote, ki se prenese s hrane, ki se kuha. Ko posodo po kuhanju vzamete iz mikrovalovne pečice, jo vedno primate s krpami/rokavicami za lonce.

Ⓝ **Varič na rezance do mikrovlnnej rúry**

Tento návod si starostlivo prečítajte a uchovajte pre prípadné ďalšie použítie! Za prípadné škody vzniknuté v dôsledku neodborného alebo neopatrného používania nepreberáme záruku!

Návod na použitie:

Pomocou špeciálneho variča na rezance môžete v mikrovlnnej rúre v priebehu pár minút uvariť rezance „al dente“ bez toho, aby sa prevarili, zlepili alebo pripiekli. Na max. 4 porcie. Pomocou dvoch otvorov na veku nádoby viete odmerať požadované množstvo špagiet, pričom menší otvor zodpovedá jednej porcii, väčší dvom. Do nádoby vložte rezance a zalejte požadovaným množstvom vody, kým hladina nedosiahne označenie I – III na boku varnej nádoby (pozri priloženú varnú tabuľku). Podľa chuti pridajte do vody trochu soli a vložte varič na cestoviny do mikrovlnnej rúry. Ak varná nádoba naráža do otočného taniera v mikrovlnnej rúre, môžete otočný tanier a unášač taniera vybrať. Aby varná nádoba stála

rovno, položte ju na obrátený hlboký tanier.

UPOZORNENIE:

Pred ohrevom odstráňte veko variča na rezance! Na mikrovlnnej rúre nastavte čas varenia podľa varnej tabuľky. Uvedené časy varenia zodpovedajú mikrovlnným rúram s menovitým výkonom približne 600 W. Podľa výkonu sa časy varenia môžu líšiť. Ak rezance po uplynutí tohto času ešte nie sú uvarené, zvyšte čas varenia o 20 sekúnd až 1 minútu a prípadne pridajte ešte trošku vody. Po dovarení nasadte veko pevne na nádoby a vodu opatrne vylejte cez integrované otvory. Dodatočne umyte čistou vodou.

Pokyny na čistenie:

Varič na rezance pred prvým použitím umyte. Varič na rezance umývajte ručne alebo výlučne len v hornom koši umývačky riadu.

Výstražné upozornenia:

Pozor, hrozí nebezpečenstvo popálenia! Varná nádoba môže byť horúca z dôvodu prenosu tepla z uvareného jedla. Aby ste sa vyhlí popáleniu, pri vyberaní nádoby z mikrovlnnej rúry vždy chytajte nádoby pomocou chňapky alebo rukavíc.

Ⓝ **Mikrózható tésztafőző**

Kérjük, hogy a jelen útmutatót figyelmesen olvassa végig és későbbi használatra őrizze meg! A szakszertűtlen vagy óvatlan használat által okozott esetleges károkért nem vállalunk felelősséget!

Használati utasítás:

A speciális mikrózható tésztafőzővel néhány perc alatt csodálatos „al dente” tésztát készíthet, túlfőzés, letapadás vagy odaégés nélkül. Max. 4 adaghoz. A fedélen található két adagolólyuk segítségével ki lehet mérni a spagetti szükséges mennyiségét, mert a kis lyuk 1 adagnak felel meg, a nagy pedig 2 adagnak. Tegye bele a tésztát, öntsön rá annyi vizet, hogy elérje a főzőedény oldalán található megfelelő I - III jelölést (lásd a mellékelt főzési táblázatot). Tegyen a vízbe izlés szerinti mennyiségű sőt, és helyezze a tésztafőzőt a mikrohullámú sütőbe. Ha forgótányéros mikrohullámú sütőben a főzőedény belül ütközik, a forgótányért és a kerekos forgatókeretet ki lehet venni. Tegye rá az edényt pl. egy felfordított mélytányérra, hogy egyenesen álljon.

FIGYELMEL:

Felmelegítés előtt vegye le a tésztafőző fedelét! A főzési táblázat segítségével állítsa be a mikrohullámú sütőn a főzési időt. A megadott főzési időök kb. 600 W névleges teljesítményű mikrohullámú sütőkre érvényesek. A mikrohullámú sütő W-teljesítményétől függően a főzési időök változhatnak. Ha az idő letelte után a tészta még nem főtt meg, növelje a főzési időt és esetleg öntsön még hozzá egy kis vizet. A főzés befejeződése után a fedelet szorosan tegye rá az edényre és a vizet óvatosan öntse le a beépített nyílásokon keresztül. Tiszta vízzel öblítse le.

Tisztítási útmutatások:

Első használat előtt tisztítsa meg a tésztafőzőt. A tésztafőzőt kézzel, ill. kizárólag a mosogatógép felső kosarában mosogassa el.

Figyelmeztetések:

Vigyázat! Forrázásveszély! A főzőedény a főzött tésztával átadott hő következtében felforrósodhat. Az edényt mindig edényfogó ruhával/edényfogó kesztyűvel fogja meg, ha főzés után kiveszi a mikrohullámú sütőből.

Ⓝ **Макаронарна для микроволновой печи**

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните для последующего использования! Мы не несем ответственности за возможные повреждения в результате использования не по назначению или неосторожного применения!

Способ применения:

С помощью специальной макаронарники для микроволновой печи вы за несколько минут можете приготовить пасту до идеального состояния «al dente», при этом вы не переварите пасту, она не склеится и не подгорит.

Макс. количество порций:

4. С помощью двух порционных отверстий в крышке можно измерить необходимое количество спагетти, маленькое отверстие равно 1 порции, большое - 2 порциям. Положите макароны и добавляйте воду к ним до тех пор, пока не достигнете соответствующей отметки I-III на боковой стороне емкости для приготовления пищи (см. прилагаемую таблицу). Немного посолите воду и поставьте макаронарнику в микроволновую печь. Если установленный на вращающейся тарелке контейнер макаронарники сталкивается с внутренними стенками микроволновой

печи, можно снять вращающуюся тарелку и поворотные ролики. Чтобы контейнер макаронарники стоял ровно, поставьте его, например, на перевернутую глубокую тарелку.

ВНИМАНИЕ:

перед началом разогрева снимите крышку макаронарники! Используя соответствующую таблицу, установите на микроволновой печи время готовки. Приведенное в таблице время готовки указано для микроволновых печей с номинальной мощностью около 600 Вт. Время приготовления может варьироваться в зависимости от мощности микроволновой печи. Если по истечении времени паста не готова, увеличьте время приготовления и при необходимости добавьте немного воды. После окончания приготовления плотно закройте крышку контейнера и осторожно слейте воду через отверстия. Промойте макароны чистой водой.

Указания по очистке:

Очистите макаронарнику перед первым использованием. Мойте макаронарнику вручную или только в верхней корзине посудомоечной машины.

Предупредительные указания:

Осторожно! Существует опасность ожога! Контейнер макаронарники может нагреваться из-за тепла, передаваемого от пищи. Всегда берите контейнер прихваткой / кухонной рукавицей, когда вынимаете его из микроволновой печи после приготовления.

Ⓝ **Mikrodalga Makarna Pişirici**

Lütfen bu kullanna kilavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz ve ileriki bir zamanda tekrar faydalanmak üzere saklayınız! Amaca uygun olmayın, yanlış veya dikkatsiz kullanım sonucunda meydana gelebilecek olası hasarlar için herhangi bir sorumluluk kabul etmiyoruz!

Kullanna kilavuzu:

Bu özel mikrodalga makarna pişirici ile makarnaları yalnızca birkaç dakika içerisinde taşırmadan, yapıtırmadan veya yakmadan mükemmel bir şekilde „al dente“ (dişer gelir kıvamda) pişirebilirsiniz. Maksimum 4 porsiyon içindir. Kapaktaki iki porsiyon deliğinin yardımıyla gerekli makarna miktarını ölçebilirsiniz. Küçük delik 1 porsiyona tekabül etmektedir, büyük delik ise 2 porsiyona. Makarnaları kabın içine doldurun ve pişirme kabının yan kısmındaki miktara bağlı I – III işaretlerine ulaşmaya kadar üzerine su ekleyin (ekteki pişirme tabelasına bakınız). Lezzetini artırmak için suyun içine biraz tuz ekleyin ve makarna pişiricisini mikrodalga fırına yerleştirin. Şayet pişirme kabı döner tabaklı bir mikrodalga fırında iç kısma çarpiyorsa döner tabağı ve çerçevesi çıkarabilirsiniz. Pişirme kabının düz durması için kabı örneğin ters çevrilmiş derin bir tabağın üzerine koyun.

DIKKAT:

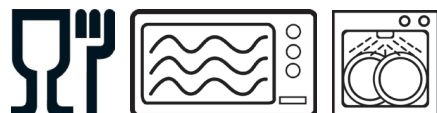
Isıtmaya başlamadan önce makarna pişiricisinin kapağını çıkarın! Pişirme tablosunun yardımıyla mikrodalga fırınızdaki pişirme süresini ayarlayın. Belirtilen pişirme süreleri yakl. 600 Watt gücündeki mikrodalga fırınlar için öngörülmüştür. Pişirme süreleri Mikrodalga fırınınızın Watt gücüne bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Süre dolduktan sonra makarnalarınız halen pişmemiş ise pişirme süresini arttırınız ve gerekirse biraz daha su ekleyiniz. Pişirme süresi sona erdikten sonra pişirme kabının kapağını sıkı bir şekilde kapatınız ve suyu dikkatli bir şekilde entegre deliklerden boşaltınız. Temiz su ile durulayınız.

Temizlik talimatları:

Makarna pişiricisini ilk kullanımdan önce temizleyiniz. Makarna pişiricisini elde veya yalnızca bulaşık makinesinin üst sepetinde yıkayınız.

Uyarılar:

Dikkat! Hasılana tehlikesi! Pişirme kabı pişirilen ürün tarafından taşınan sıcaklık nedeniyle ısınabilir. Bu nedenle pişirme işlemi tamamlandıktan sonra pişirme kabını mikrodalga fırından çıkarmak istiyorsanız kabı her zaman fırın bezi/fırın eldivenleri ile tutunuz.



- D Gebrauchsanweisung
 GB Instructions for use
 F Mode d'emploi
 E Instrucciones para el uso
 I Istruzioni per l'uso
 NL Gebruiksaanwijzing

- P Instruções de utilização
 DK Brugsanvisning
 S Bruksanvisning
 PL Instrukcja obsługi
 GR Οδηγίες χρήσης
 CZ Návod k použití

- SI Navodilo za uporabo
 SK Návod na použitie
 H Használati utasítás
 RU Способ применения
 TR Kullanma kılavuzu



		I-III		I-III		I-III		I-III
Spaghetti	12-13 min	I	13-14 min	II	14-15 min	III	15-16 min	III
Spaghettini	11-12 min	I	12-13 min	II	13-14 min	III	14-15 min	III
Linguini	12-13 min	I	13-14 min	II	14-15 min	III	15-16 min	III
Fettucine	13-14 min	I	14-15 min	II	15-16 min	III	16-17 min	III
Fusilli	14-15 min	I	15-16 min	II	16-17 min	III	17-18 min	III
Tortellini	15-16 min	I	15-16 min	II	16-17 min	III	16-17 min	III
Fresh Tortellini	10-11 min	I	10-11 min	II	10-11 min	III	10-11 min	III
Ravioli	6-7 min	I	8-9 min	II	10-11 min	III		
Fresh Ravioli	10-11 min	I	10-11 min	II				
Makkaroni	14 min	I	14 min	II	15 min	III	15 min	III
Penne	15 min	I	16 min	II	17 min	III	17 min	III
Rotini	15 min	I	16 min	II	17 min	III	17 min	III
Rigatoni	15 min	I	16 min	II	17 min	III	17 min	III
Muschel small	12-13 min	I	13-14 min	II	14-15 min	III	15-16 min	III
Muschel	13-14 min	I	14-15 min	II	15-16 min	III	16-17 min	III
Eiernudel	7-8 min	I	9-10 min	II	11-12 min	III	13-14 min	III