

### Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses genialen Spaghetti-Garers. Der spezielle Garbehälter für die Mikrowelle bereitet Nudeln in wenigen Minuten wunderbar „al dente“, ohne überzukochen, ohne Verkleben oder Anbrennen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Spaghetti-Garar optimal einsetzen können.

### Lieferumfang

- Spaghetti-Garar mit Deckel
- Bedienungsanleitung



#### HINWEIS:

Reinigen Sie den Spaghetti-Garar vor der ersten Verwendung sorgfältig. Der Spaghetti-Garar ist bis zu 60 °C spülmaschinenfest.

### Verwendung

#### • Pasta einfüllen

Messen Sie die benötigte Menge Spaghetti mit Hilfe eines der beiden Portionslöcher im Deckel ab: Das kleine Loch entspricht der Menge einer Portion, das große Loch ergibt zwei Portionen. Geben Sie maximal vier Portionen Pasta in den Spaghetti-Garar.

#### • Wasser einfüllen

An der Seite des Spaghetti-Garers sind 4 Striche als Markierung der Füllhöhe. Füllen Sie für eine Portion Spaghetti für eine Person heißes Wasser bis zum untersten Strich auf die Pasta. Für 2 Portionen bis zum 2. Strich usw. Geben Sie nach Geschmack etwas Salz ins Wasser.

#### • Garen

Stellen Sie den Spaghetti-Garar in die Mikrowelle. Verwenden Sie die mitgelieferte Gartabelle, um die Garzeit zu ermitteln. Wählen Sie am Gerät eine Leistung, die ca. **600 W** entspricht. Sollte der Garer bei einer Mikrowelle mit Drehteller innen anstoßen, können Sie den Drehteller und Räderkranz herausnehmen. Damit der Garer dann gerade steht, stellen Sie ihn z.B. auf einen umgedrehten tiefen Teller (dieses Hilfsmittel muss mikrowellentauglich sein).



#### HINWEIS:

Bei der Zubereitung von 3 oder 4 Portionen sollten die Nudeln in ca. der Hälfte der Zeit einmal umgerührt werden, damit die oberen Nudeln nicht schneller weich sind, als die unteren Nudeln.



#### ACHTUNG:

Wenn Sie Pasta in der Mikrowelle garen, verwenden Sie nur den dafür vorgesehenen Deckel mit den Öffnungen auf der Oberseite, damit sich kein Druck aufbauen kann!

#### • Wasser abgießen

Nehmen Sie den Spaghetti-Garar nach der Garzeit aus der Mikrowelle. Legen Sie den Deckel auf und gießen Sie das Wasser vorsichtig durch die Schlitze ab.



#### ACHTUNG:

Der Spaghetti-Garar kann sehr heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe.

#### • Nachspülen

Gießen Sie klares Wasser nach. Schütteln Sie den Spaghetti-Garar vorsichtig und gießen Sie das Wasser dann ab. Der Spaghetti-Garar sollte nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

### Gartabelle

	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
<b>Normale Spaghetti</b>	12 – 13 min	13 – 14 min	14 – 15 min	15 – 16 min
<b>Dünne Spaghetti</b>	11 – 12 min	12 – 13 min	13 – 14 min	14 – 15 min
<b>Linguini</b>	12 – 13 min	13 – 14 min	14 – 15 min	15 – 16 min
<b>Fettucini</b>	13 – 14 min	14 – 15 min	15 – 16 min	16 – 17 min
<b>Fussili</b>	14 – 15 min	15 – 16 min	16 – 17 min	16 – 17 min
<b>Getrocknete Tortellini</b>	15 – 16 min	15 – 16 min	16 – 17 min	16 – 17 min
<b>Frische Tortellini</b>	10 – 11 min	10 – 11 min	10 – 11 min	10 – 11 min
<b>Gefrorene Ravioli</b>	6 – 7 min	8 – 9 min	10 – 11 min	-
<b>Frische Ravioli</b>	10 – 11 min	10 – 11 min	-	-
<b>Makkaroni</b>	14 min	14 min	15 min	15 min
<b>Penne</b>	15 min	16 min	17 min	17 min
<b>Rotini</b>	15 min	16 min	17 min	17 min
<b>Rigatoni</b>	15 min	16 min	17 min	17 min
<b>Mostacioli</b>	15 min	16 min	17 min	17 min
<b>Kleine Muschelnudeln</b>	12 – 13 min	13 – 14 min	14 – 15 min	15 – 16 min
<b>Normale Muschelnudeln</b>	13 – 14 min	14 – 15 min	15 – 16 min	16 – 17 min
<b>Eiernudeln</b>	7 – 8 min	9 – 10 min	11 – 12 min	13 – 14 min

### Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



### Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet astucieux cuiseur à pâtes pour micro-ondes. Ce récipient spécialement conçu pour le micro-ondes vous permet de réussir en quelques minutes seulement des pâtes *al dente*, ni trop cuites ni collantes. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

### Contenu

- Cuiseur à pâtes avec couvercle
- Mode d'emploi



**NOTE :** Avant la première utilisation du cuiseur à pâtes, nettoyez-le soigneusement. Le cuiseur à pâtes de doit pas être lavé à plus de 60 °C.

### Utilisation

#### Placer les pâtes dans l'appareil

Mesurez la quantité de spaghettis nécessaire à l'aide d'un des deux trous de mesure situés dans le couvercle. Le petit trou correspond à la quantité nécessaire pour une portion, le grand indique la quantité pour deux portions. Placez au maximum une quantité de pâtes correspondant à 4 portions dans le cuiseur à pâtes.

#### Verser de l'eau

Sur le côté du cuiseur à pâtes se trouvent 4 traits. Ces graduations vous indiquent la quantité d'eau à verser. Pour une portion de pâtes pour une personne, versez de l'eau chaude jusqu'au premier trait en partant du bas. Pour 2 portions, versez de l'eau jusqu'au 2ème trait, etc. Ajoutez un peu de sel dans l'eau selon votre goût.

#### Cuisson

Placez le cuiseur à pâtes au micro-ondes. Pour déterminer le temps de cuisson nécessaire, utilisez le tableau de cuisson fourni. Sélectionnez une puissance correspondant à environ **600 W** sur votre appareil. 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 (celle-ci doit être compatible micro-ondes).



**NOTE :** Si vous préparez 3 à 4 portions de pâtes, vous devez remuer les pâtes à mi-cuisson afin de permettre une cuisson homogène. Sinon, les pâtes du dessus seront plus cuites que les pâtes du dessous.



#### ATTENTION :

**Si vous faites cuire les pâtes au micro-ondes, utilisez uniquement le couvercle prévu à cet effet, avec les ouvertures placées sur le dessus, afin d'éviter l'augmentation de la pression à l'intérieur du récipient.**

#### Egoutter

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortez le cuiseur à pâtes du micro-ondes. Placez le couvercle sur le récipient, et faites couler l'eau avec précaution à travers les fentes.



#### ATTENTION :

**Le cuiseur à pâtes peut devenir très chaud. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.**

#### Rincer

Verser de l'eau claire. Secouez le cuiseur à pâtes avec précaution, et videz l'eau. Le cuiseur à pâtes ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.

### Temps de cuisson

	1 portion	2 portions	3 portions	4 portions
<b>Spaghettis normaux</b>	12 - 13 minutes	13 - 14 minutes	14 - 15 minutes	15 - 16 minutes
<b>Spaghettis fins</b>	11 - 12 minutes	12 - 13 minutes	13 - 14 minutes	14 - 15 minutes
<b>Linguines</b>	12 - 13 minutes	13 - 14 minutes	14 - 15 minutes	15 - 16 minutes
<b>Fettucinis</b>	13 - 14 minutes	14 - 15 minutes	15 - 16 minutes	16 - 17 minutes
<b>Fusilis</b>	14 - 15 minutes	15 - 16 minutes	16 - 17 minutes	16 - 17 minutes
<b>Tortellinis secs</b>	15 - 16 minutes	15 - 16 minutes	16 - 17 minutes	16 - 17 minutes
<b>Tortellinis frais</b>	10 - 11 minutes	10 - 11 minutes	10 - 11 minutes	10 - 11 minutes
<b>Raviolis congelés</b>	6 - 7 minutes	8 - 9 minutes	10 - 11 minutes	-
<b>Raviolis frais</b>	10 - 11 minutes	10 - 11 minutes	-	-
<b>Macaronis</b>	14 minutes	14 minutes	15 minutes	15 minutes
<b>Penne</b>	15 minutes	16 minutes	17 minutes	17 minutes
<b>Torsades</b>	15 minutes	16 minutes	17 minutes	17 minutes
<b>Rigatonis</b>	15 minutes	16 minutes	17 minutes	17 minutes
<b>Mostaciollis</b>	15 minutes	16 minutes	17 minutes	17 minutes
<b>Petites conchiglie</b>	12 - 13 minutes	13 - 14 minutes	14 - 15 minutes	15 - 16 minutes
<b>Conchiglie normales</b>	13 - 14 minutes	14 - 15 minutes	15 - 16 minutes	16 - 17 minutes
<b>Pâtes aux œufs</b>	7 - 8 minutes	9 - 10 minutes	11 - 12 minutes	13 - 14 minutes

### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

