

aprox. Module os tempo de cozedura em função da quantidade e do tipo de alimento colocado no cesto.
**ATENÇÃO!** A quantidade de água na panela não deve ultrapassar a base do cesto perfurado e nunca deve esgotar totalmente a cozedura. Assure-se de que os pés do cesto não toquem no fundo da panela. É possível cozi- nar mantendo um anel do cesto dobrado, para evitar o contacto dos pés com o fundo da panela. Regule a potência em função da quantidade de comida para evitar a ebulição e a saída de líquido da panela.

##### Limpeza

Recomenda-se lavar a mão utilizando um detergente comum para a louça. Não utilize esponjas e/ou detergentes abrasivos, agentes antibacterianos ou solventes químicos. Evogue sempre performance wkldu an ngynd ne meo calkowice wypracować podczas gotowania. Upewnij się, że nożki wkładu nie dotykają dna garnka. Możliwe jest gotowanie przy zblonymyjem pierście- nu wkładu, aby uniknąć kontaktu nożek z dnem garnka. Uregulować moc kuchenki podczas gotowania, aby uniknąć wzmożenia i wydobyć plynu z garnka.

##### Czyszczanie

Zaleca się mycie ręczne z dodatkiem zwykłego środka do mycia naczyń. Nie używaj szorstkich gąbek i/ub deters- gentów mogących zniszczyć powierzchnię ani agresy- wnych chemikaliów. Po każdym użyciu dokładnie zmy- wając opłukując produkt pod bieżącą wodą natychmiast dokładnie go wysuszyc. Przechowywać w czystym i su- chym miejscu, zabezpieczonym przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i przed działaniem ciepła. Produkt można myć w zmywarce w temperaturze maks. 45°C. Konieczną jest to bieżące odlogenie tluszczu i koken. Zorg ervoor dat de potjes van de mand de bodem van het pot niet raken. Het is mogelijk om de koken door één ring van de mand omgevouwen te houden, zodat de potjes niet in contact komen met de bodem van de pan. Pas de vermogen van de pan aan tijdens het ko- ken om het koken te voorkomen en de eet vlotstout uit de pan ontsnapt.

**Guia de cozedura**

ALIMENTO	QUANTI-DADE	POTÊNCIA	TEMPO DE COZEDURA
Farango	300g	1000 Wt	6 min + 4 min de reposo (fornio desligado)
Genovsa	300g	1000 W	7 min + 5 min de reposo (fornio desligado)
Cougette	300g	800 W	6 min

### PL Składany silikonowy gamek do gotowania na parze

**Silicone Foldable Steamer**  
**PRZED UŻYCIEM PRODUKTU NALEŻY PRZECZY- TAĆ INSTRUKCJE I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ**  
**CHOKI ŻRODŁO INFORMACJI.**

Dzięki silikonowemu gamekowi do gotowania na parze od **JAKO ZŁOŻONE SZYBKO** można gotować na parze różnor- ne smaczne potrawy. Składany i kompaktowy, po zamknięciu zajmuje bardzo mało miejsca: idealny w domu, jak i w podróży. Można go używać zarówno w kuchence mikrofalowej, jak i w zwykłym garnku o odpowiednim rozmiarze (średnica między 16 a 18 cm). Składa się z przyszybki (1), składanego perforowanego wkładu (2), składanego pojemnika (3).

##### OSTRZEŻENIA!

- Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie przez osoby dorosłe!
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Produkt sprawdzać przed każdym użyciem. Wymienić w przypadku pierwszych znaków zużycia lub uszkodzenia.
- Używać i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
- Wskazywane elementy opakowania (woreczki, pu- blikacja, itp.).
- **UWAGA!** Gamek do gotowania na parze nie nadaje się jako pojemnik do bezpośredniego karmienia dziecka. Po zakończeniu gotowania zamieszać potrawę, aby zapew- nić równomierne rozprzeczanie ciepła i sprawdzić, czy jest równomiernie ugotowane przed przeniesieniem je do odpowiedniego uchwyty do serwowania, zawsze sprawdzając temperaturę potrawy przed rozprzeczaniem karmienia dziecka.
- Nie podgrzewać w tradycyjnych piekarnikach, na pły- tach grzewczych ani na otwartym ogniu.
- Produkt sprawdzać przed każdym użyciem. Wymienić w przypadku pierwszych znaków zużycia lub uszkodzenia.
- Używać i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
- Wskazywane elementy opakowania (woreczki, pu- blikacja, itp.).
- **UWAGA!** Gamek do gotowania na parze nie nadaje się jako pojemnik do bezpośredniego karmienia dziecka. Po zakończeniu gotowania zamieszać potrawę, aby zapew- nić równomierne rozprzeczanie ciepła i sprawdzić, czy jest równomiernie ugotowane przed przeniesieniem je do odpowiedniego uchwyty do serwowania, zawsze sprawdzając temperaturę potrawy przed rozprzeczaniem karmienia dziecka.

- Nie podgrzewać w tradycyjnych piekarnikach, na pły- tach grzewczych ani na otwartym ogniu.
- Produkt sprawdzać przed każdym użyciem. Wymienić w przypadku pierwszych znaków zużycia lub uszkodzenia.
- Używać i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
- Wskazywane elementy opakowania (woreczki, pu- blikacja, itp.).
- **UWAGA!** Gamek do gotowania na parze nie nadaje się jako pojemnik do bezpośredniego karmienia dziecka. Po zakończeniu gotowania zamieszać potrawę, aby zapew- nić równomierne rozprzeczanie ciepła i sprawdzić, czy jest równomiernie ugotowane przed przeniesieniem je do odpowiedniego uchwyty do serwowania, zawsze sprawdzając temperaturę potrawy przed rozprzeczaniem karmienia dziecka.

**WAARSCHEUWINGEN!**

- Het product is alleen bedoeld voor gebruik door een volwassene!
- Houdt buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het product voor gebruik. Vervang het membraan bij de eerste tekenen van slijtage of beschadiging.
- Verwijder en houd alle onderdelen van de verpakking af van de kinderen. Het product kan niet geschikt zijn voor de directe voeding van de baby. Rein het voedsel aan het einde van de kookcyclus om voor een gelijkmatige warmteverdeling te zorgen, en controleer of het gelijkmatig gaar is voordat u het in een geschikte hou- der plaatst om het toe te dienen; controleer vóór het eten altijd de temperatuur van het voedsel.
- Niet gebruiken in een traditionele oven, op kookplaten of andere vlammen.

**WAARSCHEUWINGEN!** tijdens het koken, in een magne- ton of met een pan, kunnen de productoververh- keningen om het even worden: let goed op en wees voorzichtig ge- op brandwonden. Het het deksel voorzichtig op- om het risico op verbranding door ontsnappende stoom te vermijden.

**WAARSCHEUWING!** Blokkeer tijdens het koken not de stoomuitlaat, en plaats geen gewicht op het deksel zo- dat de zijwaastr ontsnapping van stoom niet wordt geïmpedeerd.

**Voorbereiding en gebruik!** Alvorens het product de eerste keer te gebruiken, moet u het wassen met een gewoon vaatwasmiddel, grondig afspoelen en afdro- gen. Reinig het product altijd meteen na elk gebruik. De pigmentatie van bepaalde voedingsmiddelen kan de kleur van het product veranderen. Dit doet evenwel niets af van de functionaliteit en/of de veiligheid van het product.

- **WAARSCHEUWING!** tijdens het koken, in een magne- ton of met een pan, kunnen de productoververh- keningen om het even worden: let goed op en wees voorzichtig ge- op brandwonden. Het het deksel voorzichtig op- om het risico op verbranding door ontsnappende stoom te vermijden.
- **WAARSCHEUWING!** Blokkeer tijdens het koken not de stoomuitlaat, en plaats geen gewicht op het deksel zo- dat de zijwaastr ontsnapping van stoom niet wordt geïmpedeerd.
- **Voorbereiding en gebruik!** Alvorens het product de eerste keer te gebruiken, moet u het wassen met een gewoon vaatwasmiddel, grondig afspoelen en afdro- gen. Reinig het product altijd meteen na elk gebruik. De pigmentatie van bepaalde voedingsmiddelen kan de kleur van het product veranderen. Dit doet evenwel niets af van de functionaliteit en/of de veiligheid van het product.
- **WAARSCHEUWING!** tijdens het koken, in een magne- ton of met een pan, kunnen de productoververh- keningen om het even worden: let goed op en wees voorzichtig ge- op brandwonden. Het het deksel voorzichtig op- om het risico op verbranding door ontsnappende stoom te vermijden.
- **WAARSCHEUWING!** Blokkeer tijdens het koken not de stoomuitlaat, en plaats geen gewicht op het deksel zo- dat de zijwaastr ontsnapping van stoom niet wordt geïmpedeerd.

**Gotowanie w kuchence mikrofalowej**

1. Oczyszczyć i przygotować zawieszę, krojąc ją na male kawałki o długości około 2 cm.
2. Rozsunąć perforowany wkład i pojemnik do oporu. Dodać około 100 ml wody do pojemnika.
4. Ułożyć zawieszę w perforowanym wkładzie i umieścić w pojemniku.
5. Przykryć przyszybki i gotować w kuchence mikro- falowej. Przykryć czas i mocy można sprawdzić w ta- bel referencyjnej.

Po kilku minutach gotowania można zamieszać potrawę,

formois. Auto to γεγονάς δεν αλλάζει η λειτουργική του ζωή. Η μείωση της διάρκειας ζωής του προϊόντος εξαρτάται κυρίως από τον τρόπο χρήσης. Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για 3 χρόνια. Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για 3 χρόνια. Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για 3 χρόνια.

##### Koken in de magnetron

1. Maak het voedsel schoon en bereid het voor door het in kleine stukjes van ongeveer 2 cm te snijden.
2. Streek de geperforeerde mand en het recipient zo ver mogelijk schoon.

3. Voeg ongeveer 100 ml water toe in het recipient, uitzetten de magnetron.
4. Schik het voedsel in de geperforeerde mand en plaats het ook in het recipient.

5. Dek af met het deksel en kook in de magnetron. U kunt voortbordelen van de tijd en het vermogen (magneton) in de referentietabel.

U kunt het voedsel na enkele minuten koken omroeren voor een gelijkmatige bereiding. Aan het einde van de kooktijd is het aan te raden om het ongeveer 5 minuten te laten rusten. Als aan het einde van de aanbevolen tijd het koken nog niet volledig of gelijkmatig is, ga dan nog een paar minuten door met koken.

##### WAARSCHEUWING!

- Waak ervoor dat de glij uitgeschakeld is.
- Nooit gebruiken zonder water in de magnetron.

##### Tweedelige stomen

geperforeerde mand en het deksel kunnen ook ge- bruikt worden voor potten met een diameter van onge- veer 16 tot 18 cm. Pas de kooktijd aan op de hoeveel- heid en het soort voedsel dat in de mand is geplaatst.

**WAARSCHEUWING!** De hoeveelheid water in de pan mag niet groter zijn dan de onderkant van de geperfo- erde mand, om het mag niet groter zijn dan de onder- kant van de pan. Zorg ervoor dat de potjes van de mand de bodem van het pot niet raken. Het is mogelijk om de koken door één ring van de mand omgevouwen te houden, zodat de potjes niet in contact komen met de bodem van de pan. Pas de vermogen van de pan aan tijdens het ko- ken om het koken te voorkomen en de eet vlotstout uit de pan ontsnapt.

##### Waarschuwingen!

1. Gebruik het product alleen bedoeld voor gebruik door een volwassene!
2. Houdt buiten het bereik van kinderen.
3. Controleer het product voor gebruik. Vervang het membraan bij de eerste tekenen van slijtage of beschadiging.
4. Verwijder en houd alle onderdelen van de verpakking af van de kinderen. Het product kan niet geschikt zijn voor de directe voeding van de baby. Rein het voedsel aan het einde van de kookcyclus om voor een gelijkmatige warmteverdeling te zorgen, en controleer of het gelijkmatig gaar is voordat u het in een geschikte hou- der plaatst om het toe te dienen; controleer vóór het eten altijd de temperatuur van het voedsel.
5. Niet gebruiken in een traditionele oven, op kookplaten of andere vlammen.

##### Waarschuwingen!

- Het product is alleen bedoeld voor gebruik door een volwassene!
- Houdt buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het product voor gebruik. Vervang het membraan bij de eerste tekenen van slijtage of beschadiging.
- Verwijder en houd alle onderdelen van de verpakking af van de kinderen. Het product kan niet geschikt zijn voor de directe voeding van de baby. Rein het voedsel aan het einde van de kookcyclus om voor een gelijkmatige warmteverdeling te zorgen, en controleer of het gelijkmatig gaar is voordat u het in een geschikte hou- der plaatst om het toe te dienen; controleer vóór het eten altijd de temperatuur van het voedsel.
- Niet gebruiken in een traditionele oven, op kookplaten of andere vlammen.

##### Waarschuwingen!

- Het product is alleen bedoeld voor gebruik door een volwassene!
- Houdt buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het product voor gebruik. Vervang het membraan bij de eerste tekenen van slijtage of beschadiging.
- Verwijder en houd alle onderdelen van de verpakking af van de kinderen. Het product kan niet geschikt zijn voor de directe voeding van de baby. Rein het voedsel aan het einde van de kookcyclus om voor een gelijkmatige warmteverdeling te zorgen, en controleer of het gelijkmatig gaar is voordat u het in een geschikte hou- der plaatst om het toe te dienen; controleer vóór het eten altijd de temperatuur van het voedsel.
- Niet gebruiken in een traditionele oven, op kookplaten of andere vlammen.

##### Kooktijds

VOEDSEL	HOEVEEL-HEID	VERMOGEN	KOOKTIJD
kip	300g	1000W	6 min + 4 min opschuiven (kuchenna uytgeschakeld)
wortelen	300g	1000W	7 min + 5 min opschuiven (kuchenna uytgeschakeld)
cougettes	300g	800W	6 min

##### Kebayoraks

Συνιστάται να πλένετε στο χέρι χρησιμοποιώντας ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων. Πότε για χρησιμοποιείτε σφουγγαρί ή για καθαρισμό απορρυπαντικό, αντιβ- ιοτικό ή γυαλιστικό διαλύεται. Πάντα να ελέγχετε το προϊόν με τα χέρια σας αφού το έχετε πλύνει και να αποφυλάξετε το προϊόν από την υγρασία. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν με το χέρι σας ή στενό μάτι, προσπαθώντας από το άκρο πλάκο ή και πτυχές θερμότητα. Το προϊόν μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων στους 45°C το πολύ, καθώς προκείται για το επίπεδο υγιεινής με την πάροδο του χρόνου, το υλικό μπορεί να αλλάξει ή να απορροφήσει υγρασία, προκαλώντας βλάβη ή άλλα είδη κα- τάρσεων/αποδόσεων τροφίμων ή/και απορρυπαντικό/πρωκτικού. Σε περίπτωση αμφισβήτησης, οφείλει με την εμφάνιση του περιεχομένου αυτών των οβιούων επικο- νισμάτων με τον πλυντή ή την Artisan S.p.A.

##### Οδηγός μαγειρέματος

ΤΡΟΠΙΜΟ	ΠΟΣΗΤΗΤΑ	ΕΙΔΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕ-ΡΕΜΑΤΟΣ
Kotnikoulo	300G	1000 W	6 min + 4 min (mikrodalga pa-teralis) i daktika dritime
Kapota	300G	1000 W	7 min + 5 min (mikrodalga pa-teralis) i daktika dritime
Kakabou	300G	800 W	6 daktika

##### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ!

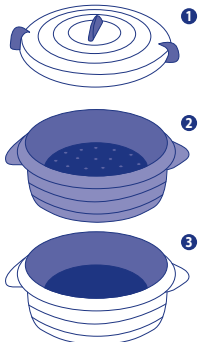
- Το προϊόν προορίζεται μόνο για χρήση από ενήλικα!
- Να φυλάσσεται μακριά από τα παιδιά.
- Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε το προϊόν. Αντικαταστή- στε το μεμβράνη ή το καλώδιο μετά από την εμφάνιση των πρώτων σημείων φθοράς ή καταρρέσεων.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται άμεσα στο κρύο ή να μην τοποθετείται άμεσα στο ζεστό). Η χρήση του προϊόντος χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο στυμωτήρας δεν είναι κατάλληλος ως δοχείο για την άμεση όψηση του προϊόντος. Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ανοίκαίνεστε το φαγητό για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότη- τας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη χρήση του προϊόντος, να μην αφή- νεται ο κάλυψος ανοικτός, να μην αφήνεται το προϊόν να κühlt χωρίς να υπάρχει καμία επεξεργασία του προϊόντος (δηλαδή: να μην τοποθετείται





## Vaporiera pieghevole in silicone

### Silicone Foldable Steamer



#### IT Vaporiera pieghevole in silicone Silicone Foldable Steamer LEGGERE PRIMA DELL'USO E CONSERVARE PER FUTURO RIFERIMENTO.

Grazie alla vaporiera in silicone Chicco è possibile cucinare a vapore cibi sani e gustosissimi. Pieghevole e compatta, una volta chiusa occupa pochissimo spazio: ideale sia a casa che in viaggio. Si può utilizzare sia nel forno microonde che con un semplice pentolino di dimensione compatibile (diametro cestello tra 16 e 18cm). È composta da coperchio (1), cestello forato pieghevole (2), contenitore pieghevole (3).

#### AVVERTENZE

- Il prodotto è destinato all'utilizzo solo da parte di un adulto!
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Prima di ogni uso controllare il prodotto. Sostituire al primo segno di usura o danneggiamento.
- Rimuovere e tenere fuori dalla portata dei bambini tutti i componenti dell'imballo (sacchetti, confezioni ecc.).
- ATTENZIONE!** La vaporiera non è idonea come contenitore per l'alimentazione diretta del bambino. Al termine del ciclo di cottura mescolare il cibo per assicurare una uniforme distribuzione del calore e verificare l'una forma cottura prima di trasferirlo in un supporto idoneo per la somministrazione; verificare sempre la temperatura dell'alimento prima di alimentarlo il bambino.
- Non usare in forni tradizionali, su piastre riscaldanti o fiamme libere.

**ATTENZIONE!** Durante la cottura, in forno a microonde o con pentola, le superfici del prodotto possono diventare molto calde; prestare sempre la massima attenzione e cautela, pericolo di ustione. Sollevare il coperchio con cautela per evitare il rischio di scottature dovute alla fuoriuscita del vapore.

**ATTENZIONE!** Durante la cottura non ostruire mai il foro di uscita del vapore e non appoggiare pesi sul coperchio in modo che la fuoriuscita laterale del vapore non venga bloccata.

**Preparazione ed uso:** Prima del primo utilizzo lavare il prodotto con un comune detergente per piatti e acqua. Pulire sempre il quare abbondantemente ed asciugare. Pulire sempre il prodotto subito dopo ogni utilizzo. La pigmentazione di alcuni cibi potrebbe alterare il colore del prodotto. Questo fatto non altera la funzionalità del prodotto e/o la sua sicurezza. Non usare utensili metallici taglienti e non tagliare il cibo all'interno del cestello in modo da non danneggiare la superficie. Per un utilizzo sicuro, il prodotto deve essere sempre posizionato su superfici lisce, piane e stabili. Non appoggiare su superfici delicate o sensibili all'umidità e/o al calore. I tempi di cottura possono variare in funzione della tipologia e quantità di alimento e del suo posizionamento, del tipo e potenza del forno a microonde, del fornello o del piano a induzione. Con pratica ed esperienza potrete definire i tempi di cottura più adeguati per ottenere la cottura desiderata. Si suggerisce di non superare i 300 g di cibo da cuocere.

**Cottura nel forno microonde**

1. Pulire e preparare il cibo, tagliandolo a pezzettini di circa 2 cm.
2. Estendi al massimo il cestello forato e il contenitore.
3. Aggiungi circa 100 ml d'acqua nel contenitore.
4. Disponi il cibo nel cestello forato e colloca quest'ultimo nel contenitore.

5. Copri con il coperchio e cuoci nel forno microonde. È possibile consultare gli esempi di tempi e potenza nella tabella di riferimento. È possibile mescolare il cibo dopo qualche minuto di cottura, per migliorare l'uniformità della cottura. Al termine dei tempi di cottura, si suggerisce di lasciare riposare il tutto per circa 5 minuti. Se al termine dei tempi consigliato la cottura non è completa o uniforme, continuare a cuocere per alcuni minuti.

#### ATTENZIONE!

- Assicurarsi che il grill sia disattivato.
- Non utilizzare mai senza acqua nel forno microonde.

**Cottura al vapore tradizionale**

Il cestello forato e il coperchio possono anche essere utilizzati con pentole di un diametro compreso tra 16 e 18 cm circa. Modulare i tempi di cottura in relazione alla quantità e alla tipologia di cibo inserito nel cestello.

**ATTENZIONE!** La quantità di acqua presente nella pentola non deve superare la base del cestello forato e non deve andare ad esaurimento durante la fase di cottura. Accertarsi che i piedini del cestello non tocchino il fondo della pentola. È possibile cucinare mantenendo un anello del cestello ripiegato, per evitare il contatto dei piedini con il fondo della pentola. Regolare la potenza del fornello durante la cottura, per evitare ebollizione e fuoriuscita di liquido dalla pentola.

#### Pulizia

Si consiglia di lavare a mano utilizzando un comune detergente per piatti. Non utilizzare mai saponi e/o detersivi abrasivi, antibatterici o solventi chimici. Risciacquare sempre il prodotto con acqua corrente dopo ogni utilizzo ed asciugarlo subito accuratamente, conservandolo in un luogo pulito ed asciutto, protetto dalla luce solare diretta e da fonti di calore. È possibile lavare il prodotto in lavastoviglie a max 45°C (trattandosi di un lavaggio più aggressivo con il tempo il materiale potrebbe deteriorarsi o assorbire pigmentazione e/o odori dalle altre stoviglie sporche/dai residui di cibo e/o da detersivi/pulitori). In caso di dubbi sull'interpretazione del contenuto delle presenti istruzioni contattare il rivenditore o Artanspa S.p.A.

#### Guida di cottura

ALIMENTO	QUANTITÀ	POTENZA	TEMPO COTTURA
Pollo	300g	1000W	6 min + 4 min riposi (forno spento)

Carote	300g	1000W	7 min + 5 min riposi (forno spento)
Zucchini	300g	800W	6 min

#### EN Silicone Foldable Steamer

### READ THESE INSTRUCTIONS AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Thanks to the Chicco silicone steamer, you can quickly steam healthy and tasty foods. Foldable and compact, once closed it takes up very little space: ideal both at home and when traveling. It can be used in the microwave or with a compatible pot (diameter between 16 and 18 cm). It consists of a lid (1), a foldable perforated basket (2), and a foldable container (3).

#### WARNINGS

- This product is intended for use by adults only!
- Keep it out of reach of children.
- Before each use, inspect the product.
- Throw away at the first sign of damage or weakness. Keep the packaging and all its components out of children's reach (bags, boxes, etc.).
- WARNING!** The steamer is not suitable for direct feeding of the child. After the cooking cycle, stir the food to ensure even heat distribution and check for uniform cooking before transferring it to a suitable serving container; always check the food temperature before feeding the child.
- Do not use in traditional ovens, on hot plates, or open flames.

**WARNING!** During cooking, in the microwave or with a pot, the surfaces of the product may become very hot; always exercise maximum caution to avoid burns. Lift the lid carefully to prevent steam burns.

**WARNING!** During cooking, never obstruct the steam outlet hole and do not place weights on the lid to prevent lateral steam release from being blocked.

#### Preparation and Use:

Before using the product for the first time, wash it with a common washing up liquid, rinse thoroughly and dry. Always clean the product immediately after each use. The pigmentation of some foods may alter the color of the product. This does not affect the product's functionality and/or safety. Do not use sharp metal utensils and do not tear the lid inside the pot as this may damage the surface. For safe use, the product must always be placed on a smooth, flat, stable surface. Do not rest on surfaces that are delicate or sensitive to moisture and/or heat. Cooking times may vary based on the type and quantity of food and its portioning, the type and power of the microwave, the type of induction cooktop. With practice and experience, you will be able to determine the most appropriate cooking times to achieve the desired cooking level. It is suggested not to exceed 300 g of food for cooking.

#### Microwave Cooking

1. Clean and prepare the food, cutting it into pieces about 2 cm in size.
2. Fully extend the perforated basket and the container.
3. Add about 100 ml of water to the container.
4. Place the food in the perforated basket and put it into the container.

5. Cover with the lid and cook in the microwave. You can refer to the table for example cooking times and power levels. You can stir the food after a few minutes of cooking to improve cooking uniformity. At the end of the cooking time, it is suggested to let everything rest for about 5 minutes. If, at the end of the recommended time, the cooking is not complete or uniform, continue cooking for a few more minutes.

#### WARNING!

- Ensure that the grill is turned off.
- Never use without water in the microwave.

#### Traditional Steaming

The perforated basket and lid can also be used with pots of approximately 16 to 18 cm in diameter. Adjust cooking times based on the quantity and type of food placed in the basket.

**WARNING!** The amount of water in the pot should not exceed the base of the perforated basket and should never run out during cooking. Ensure that the legs of the basket do not touch the bottom of the pot. It is possible to cook while keeping one ring of the basket folded to prevent the legs from touching the bottom of the pot. Adjust the stove's power during cooking to avoid boiling over and spilling liquid from the pot.

#### Cleaning

It is advisable to wash by hand using a common washing up liquid. Never use sponges and/or abrasive or antibacterial cleaning products or chemical solvents. Always rinse the product under running water after each wash and dry it thoroughly afterwards, storing it in a clean, dry place protected from direct sunlight and heat sources. The product may be washed in a dishwasher at max 45 °C (as this is a more aggressive form of cleaning, over time, the material may deteriorate or absorb pigmentation and/or odors from other dirty dishes/food residues and/or detergents/perfumes). If you have any doubts about the interpretation of these instructions, please contact the retailer or Artanspa S.p.A.

#### Cooking Guide

FOOD	QUANTITY	POWER	COOKING TIME
Chicken	300g	1000W	6 min + 4 min rest (turned-off microwave)
Carrots	300g	1000W	7 min + 5 min rest (turned-off microwave)

Zucchini	300g	800W	6 min
----------	------	------	-------

#### FR Cuit-vapeur pliant en silicone

### Silicone Foldable Steamer

#### Lire attentivement ces informations avant l'emploi et les conserver pour toute référence future.

Grâce au cuit-vapeur en silicone Chicco, vous pouvez cuire rapidement des aliments sains et savoureux. Pliable et compact, il est très peu encombrant une fois fermé: idéal à la fois à domicile et en voyage. Il peut être utilisé au four à micro-ondes ou avec une simple casserole de taille compatible (diamètre entre 16 et 18 cm). Il se compose d'un couvercle (1), d'un panier perforé pliant (2), d'un conteneur pliant (3).

#### AVERTISSEMENTS !

- Le produit est destiné à l'utilisation par un adulte uniquement !
- Tenir loin de la portée des enfants.
- Avant chaque utilisation, examiner le produit. Le remplacer au moindre signe d'usure ou de détérioration.
- Ôter et tenir hors de la portée des enfants tous les éléments de l'emballage (sachets, conditionnements, etc.).
- ATTENTION !** Le cuit-vapeur ne convient pas comme récipient pour l'alimentation directe de l'enfant. À la fin du cycle de cuisson, remuer les aliments pour assurer une répartition uniforme de la chaleur et en vérifier la cuisson uniforme avant de les transférer dans un support approprié pour l'administration; toujours vérifier la température des aliments avant de donner à manger à l'enfant.
- Ne pas chauffer au four traditionnel, sur des plaques chauffantes ou des flammes.

**ATTENTION !** Pendant la cuisson, au four à micro-ondes ou à la casserole, les surfaces du produit peuvent devenir très chaudes: toujours faire très attention, risque de brûlures. Soulever le couvercle avec précaution pour éviter tout risque de brûlure dû à la vapeur qui s'échappe.

**ATTENTION !** Lors de la cuisson, ne jamais obstruer la sortie de la vapeur et ne placer aucun poids sur le couvercle afin de ne pas bloquer l'évacuation latérale de la vapeur.

**Préparation et utilisation:** Avant la première utilisation, laver le produit avec un détergent à vaisselle neutre, rincer abondamment et essuyer. Toujours nettoyer le produit après chaque utilisation. La pigmentation de certains aliments peut altérer la couleur du produit. Ce phénomène ne modifie ni la fonctionnalité du produit ni sa sécurité. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques coupants, ne pas couper pas les aliments dans le produit: cela pourrait endommager la surface. Pour une utilisation en toute sécurité, le produit doit toujours être placé sur une surface lisse, plane et stable. Ne pas poser sur une surface délicate ou sensible à l'humidité et/ou à la chaleur. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du type et de la quantité d'aliments et de leur portion, du type et de la puissance du four à micro-ondes, de la table de cuisson à gaz ou à induction.

Avec la pratique et l'expérience, vous serez en mesure de définir les temps de cuisson les plus appropriés pour obtenir la cuisson souhaitée. Il est conseillé de ne pas dépasser 300 g d'aliments à cuire.

#### Cuison au four à micro-ondes

1. Nettoyer et préparer les aliments en les coupant en petits morceaux d'environ 2 cm.
2. Déployer entièrement le panier perforé et le récipient.
3. Ajouter environ 100 ml d'eau dans le récipient.
4. Disposer les aliments dans le panier perforé et placer ce dernier dans le récipient.
5. Couvrir avec le couvercle et cuire au micro-ondes. Les exemples de temps et de puissance peuvent être consultés dans le tableau de référence.

Il est possible de remuer les aliments après quelques minutes de cuisson pour améliorer l'uniformité de la cuisson. À la fin du temps de cuisson, il est conseillé de le laisser reposer pendant environ 5 minutes. Si, à la fin du temps recommandé, la cuisson n'est pas complète ou uniforme, poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.

**ATTENTION !** Le produit est destiné à l'utilisation par un adulte uniquement !

- S'assurer que le grill est éteint.
- Ne jamais utiliser au four à micro-ondes sans eau.

#### Cuison à la vapeur traditionnelle

Le panier perforé et le couvercle peuvent également être utilisés avec des casseroles d'un diamètre d'environ 16 à 18 cm. Moduler les temps de cuisson en fonction de la quantité et du type d'aliments placés dans le panier.

#### ATTENTION !

La quantité d'eau dans la casserole ne doit pas dépasser la base du panier perforé et ne doit jamais s'épuiser pendant la cuisson. Veiller à ce que les pieds du panier ne touchent pas le fond de la casserole.

Il est possible de cuire en gardant un anneau du panier rabattu, pour éviter le contact des pieds avec le fond de la casserole. Ajuster la puissance du feu pendant la cuisson pour éviter l'ébullition et la sortie du liquide de la casserole.

#### Nettoyage

Il est recommandé de laver le produit à la main avec un détergent à vaisselle neutre. Ne jamais utiliser d'éponges et/ou de produits nettoyants abrasifs, antibactériens ou de solvants chimiques. Toujours rincer le produit sous l'eau courante après chaque lavage et le sécher soigneusement. Conserver dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière du soleil et des sources de chaleur. Le produit peut être lavé au lave-vaisselle à une température maximale de 45 °C (s'agissant d'un lavage plus agressif, avec le temps, le matériau peut se détériorer ou absorber des pigments et/ou des odeurs provenant d'autres plats sales/des résidus alimentaires et/ou de détergents/parfums). En cas de doutes sur l'interprétation du contenu de cette notice d'emploi, contactez le revendeur ou Artanspa S.p.A.

#### Guide de cuisson

ALIMENT	QUANTITÉ	PUISSANCE	TEMPS DE CUISON
Poulet	300G	1000W	6 min + 4 min de repos (four éteint)
Carottes	300G	1000W	7 min + 5 min de repos (four éteint)
Courgettes	300G	800W	6 min

ALIMENT	QUANTITÉ	PUISSANCE	TEMPS DE CUISON
Poulet	300G	1000W	6 min + 4 min de repos (four éteint)
Carottes	300G	1000W	7 min + 5 min de repos (four éteint)
Courgettes	300G	800W	6 min

#### DE Faltbarer Dampfgarer aus Silikon

### Silicone Foldable Steamer

#### Diese Informationen vor dem Gebrauch durchlesen und für späteres Nachlesen aufbewahren.

Mit dem Chicco Dampfgarer aus Silikon können Sie schnell gesunde und schmackhafte Speisen dampfgaren. Zusammenfaltbar und kompakt, nimmt er im geschlossenen Zustand nur wenig Platz ein. Ideal für zu Hause und unterwegs. Er kann entweder in der Mikrowelle oder mit einem einfachen Kochtopf passender Größe (Durchmesser zwischen 16 und 18 cm) verwendet werden. Er besteht aus einem Deckel (1), einem faltbaren, gezeichneten Korb (2) und einem faltbaren Behälter (3).

#### SICHERHEITSHINWEISE!

- Das Produkt ist nur für den Gebrauch durch einen Erwachsenen bestimmt!
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Kontrollieren Sie dieses Produkt vor jedem Gebrauch. Bei den ersten Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung austauschen.
- Entfernen Sie die Verpackung (Tüten, Kartons etc.) und halten Sie sie von Kindern fern.
- ACHTUNG!** Der Dampfgarer ist nicht als Behälter für die direkte Ernährung des Kindes geeignet. Rühren Sie die Speisen am Ende des Garvorgangs um, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten. Prüfen Sie, ob sie gleichmäßig gegart sind, bevor Sie sie für die Verabreichung in einen geeigneten Behälter geben. Prüfen Sie vor dem Füttern immer die Temperatur des Nahrungsmittels.
- Nicht in herkömmlichen Backöfen, auf Heizplatten oder offenen Flammen verwenden.
- ACHTUNG!** Während des Garens in der Mikrowelle oder im Topf können die Oberflächen des Produktes sehr heiß werden. Gehen Sie stets äußerst vorsichtig vor. Verbrühungsgefahr. Heben Sie den Deckel vorsichtig an, um die Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf zu vermeiden.

**ACHTUNG!** Verstopfen Sie beim Garen niemals die Dampfaustrittsstoffung und beschreiben Sie den Deckel nicht, damit der selbige Dampfaustritt nicht behindert wird.

**Vorbereitung und Anwendung:** Vor dem ersten Gebrauch das Produkt mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel waschen, gründlich abspülen und abtrocknen. Reinigen Sie das Produkt stets sofort nach jedem Gebrauch. Die Pigmentierung bestimmter Lebensmittel kann die Farbe des Produkts verändern. Dadurch wird die Funktion des Produkts bzw. seine Sicherheit nicht beeinträchtigt. Keine scharfen Metallwerkzeuge verwenden und die Nahrung nicht im Produkt schneiden. Die Oberfläche könnte beschädigt werden. Für eine sichere Verwendung muss das Produkt immer auf einer glatten, flachen und stabilen Oberfläche platziert werden. Nicht auf feuchtigkeitsempfindlichen Oberflächen abstellen. Die Garzeiten können je nach Art und Menge der Lebensmittel und deren Portionierung, der Art und Leistung des Mikrowellen, des Herdes oder des Induktionskochfeldes variieren. Mit etwas Übung und Erfahrung werden Sie in der Lage sein, die am besten geeigneten Garzeiten festzulegen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Es wird empfohlen, eine Lebensmittelmenge von 300 g beim Garen nicht zu überschreiten.

**Garen in der Mikrowelle**

1. Die Lebensmittel säubern und vorbereiten, indem Sie sie in kleine Stücke von etwa 2 cm schneiden.
2. Ziehen Sie den gezeichneten Korb und den Behälter so weit wie möglich aus.
3. Geben Sie etwa 100 ml Wasser in den Behälter.
4. Legen Sie die Lebensmittel in den gezeichneten Korb und stellen Sie diesen in den Behälter.
5. Mit dem Deckel abdecken und in der Mikrowelle garen. Beispiele für Zeit und Leistung finden Sie in der Referenztafel.

Sie können die Speisen nach einigen Minuten Garzeit umrühren, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen. Am Ende der Garzeit empfehlen wir, die Speisen etwa 5 Minuten ruhen zu lassen. Wenn der Garvorgang am Ende der empfohlenen Zeit nicht abgeschlossen oder gleichmäßig ist, lassen Sie alles noch ein paar Minuten weitergaren.

**ACHTUNG!** - Sicherstellen, dass der Grill ausgeschaltet ist. - Niemals ohne Wasser im Mikrowellengerät verwenden.

#### Herkömmliches Dampfgaren

Der gezeichnete Korb und der Deckel können auch mit Topfen mit einem Durchmesser von ca. 16 bis 18 cm verwendet werden. Passen Sie die Garzeiten an die Menge und Art der in den Korb eingelegten Speisen an, z. B. die Art der Wärme und die Leistung des Herdes.

**ACHTUNG!** Die Wassermenge im Topf darf den Boden des gezeichneten Korbes nicht überschreiten und darf während des Kochens nicht zu Ende gehen. Achten Sie darauf, dass die Fülle des Korbs nicht den Boden des Topfes berührt. Man kann auch kochen, indem man einen Ring des Korbes umgeklappt lässt, damit die Fülle nicht mit dem Boden des Topfes in Berührung kommt.

Stellen Sie die Leistung des Herdes während des Garens ein, um ein Überkochen und das Austreten von Flüssigkeit aus dem Topf zu vermeiden.

**Reinigung**

Es wird empfohlen, es von Hand mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel zu waschen. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Produkten oder das Reinigen mit aggressiven chemischen Lösungsmitteln. Nach der Reinigung alle Teile mit fließendem Wasser abspülen, gründlich abtrocknen und an einen sauberen, trockenen und vor direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen geschützten Ort aufbewahren. Das Produkt kann auch im Geschirrspüler bei max. 45 °C gewaschen werden (da dies ein aggressiver Verschleißvorgang ist, kann das Material mit der Zeit Farbpigmente und/oder Gerüche von anderen schützenden Geschirren absorbieren und/oder Reinigungsmitteleinwirkungsstoffen aufnehmen). Falls Sie Zweifel bezüglich der Auslegung des Inhalts dieser Gebrauchsanleitung haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an Artanspa S.p.A.

#### Garanleitung

LEBENS-MITTEL	MENGE	LEISTUNG	GARZEIT
Huhn	300G	1000W	6 min + 4 min heißt (Mikrowelle ausgeschaltet)
Karotten	300G	1000W	7 min + 5 min heißt (Mikrowelle ausgeschaltet)
Zucchini	300G	800W	6 min

LEBENS-MITTEL	MENGE	LEISTUNG	GARZEIT
Huhn	300G	1000W	6 min + 4 min heißt (Mikrowelle ausgeschaltet)
Karotten	300G	1000W	7 min + 5 min heißt (Mikrowelle ausgeschaltet)
Zucchini	300G	800W	6 min

#### ES Vaporera plegable de silicona

### Silicone Foldable Steamer

#### Lee estas instrucciones antes de su uso y consérvelas para futuras consultas.

Con la vaporera de silicona Chicco podrá cocinar al vapor alimentos sanos y sabrosos rápidamente. Plegable y compacta, una vez cerrada ocupa muy poco espacio: ideal tanto en casa como de viaje. Se puede utilizar tanto en el microondas como en un simple cazo del tamaño adecuado (diámetro entre 16 y 18 cm). Consta de tapa (1), cesta perforada plegable (2), recipiente plegable (3).

#### ¡ADVERTENCIAS!

- El producto está pensado para ser utilizado solamente por adultos!
- Manténgase fuera del alcance de los niños.
- Antes de cada uso, inspeccione el producto. Deséchelo en los primeros signos de daño o rotura.
- Retire y manténgalo fuera del alcance de los niños todos los componentes del embalaje (bolsas, cajas, etc.).
- ¡ADVERTENCIA!** La vaporera no es apta para utilizar como recipiente para alimentar directamente al bebé. Al final del ciclo de cocción, mezcle bien los alimentos para garantizar una distribución uniforme del calor y compruebe que la cocción sea uniforme cocinados antes de servirlos; compruebe siempre la temperatura de los alimentos antes de dárselos al niño.
- No utilice el producto en hornos convencionales, sobre placas de cocción o flamas abiertas.
- ¡ADVERTENCIA!** Durante la cocción, en microondas o en un cazo, las superficies del producto pueden calentarse mucho; preste siempre la mayor atención y tenga mucho cuidado, peligro de quemaduras. Levante la tapa con cuidado para evitar el riesgo de quemaduras por el vapor que sale.
- ¡ADVERTENCIA!** Cuando cocine, no obstruya nunca la salida de vapor y no coloque ningún peso sobre la tapa para no bloquear la salida lateral del vapor.

**Preparación y uso:** Antes del primer uso, lave el producto con un detergente común para platos, enjuáguelo bien y séquelo. Limpie el producto siempre inmediatamente después del uso. La pigmentación de algunos alimentos puede alterar el color del producto. Ello no altera la funcionalidad del producto ni su seguridad. No utilice utensilios metálicos afilados, no corte la comida en el plato; se podría dañar la superficie. Para un uso seguro, el producto tiene que colocarse siempre sobre superficies lisas, planas y estables. No lo apoye sobre superficies delicadas o sensibles a la humedad y/o al calor. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo y la cantidad de alimento y las porciones, el tipo y la potencia del horno a microondas, la hornilla o la placa de inducción. Con la práctica y la experiencia, sabrá calcular los tiempos de cocción más adecuados para conseguir la cocción deseada. Se recomienda no cocinar más de 300 g de comida.

#### Cocción en el microondas

1. Limpie y prepare los alimentos, cortándolos en trozos pequeños de unos 2 cm.
2. Extienda al máximo la cesta perforada y el recipiente.
3. Añada unos 100 ml de agua al recipiente.
4. Coloque los alimentos en la cesta perforada e introdúzcala en el recipiente.
5. Cubra la tapa y cocine en el microondas. Levante la tapa con cuidado para evitar el riesgo de quemaduras por el vapor que sale.

Después de unos minutos de cocción, puede mezclar los alimentos para asegurar una distribución uniforme del calor y verificar que estén cocinados de forma homogénea, antes de su transferencia a un soporte adecuado para servir; verifique siempre la temperatura de los alimentos, antes de dárselos al bebé.

**Preparación y utilización:** Antes de la primera utilización, lave el producto con un detergente para a lo que común, enjuague bien y seque. Limpie siempre el producto logo após cada utilização. A pigmentação de certos alimentos pode alterar a cor do produto. Este facto não altera a funcionalidade do produto e/ou a sua segurança. Não utilize utensílios de metal afiados, não corte os alimentos dentro do produto; porque poderiam danificar a superfície. Para uma utilização segura, o produto deve ser sempre colocado em superfícies lisas, planas e estáveis. Não apoie em superfícies delicadas ou sensíveis à humidade e/ou ao calor. Os tempos de cozedura podem variar em função do tipo e da quantidade de alimento e da dose, do tipo e potência do forno micro-ondas, do fogão ou da placa de indução. Com a prática e a experiência, será capaz de definir os tempos de cozedura mais adequados para obter a cozedura pretendida. Sugere-se não exceder 300 g de alimentos a cozer.

#### Cozedura no micro-ondas

1. Limpe e prepare os alimentos, cortando-os em pequenos pedaços, de cerca de 2 cm.
2. Estenda ao máximo o cesto perfurado e o recipiente.
3. Adicione cerca de 100 ml de água no recipiente.
4. Distribua os alimentos no cesto perfurado e coloque o cesto no recipiente.
5. Cubra com a tampa e cozinhe no micro-ondas. É possível ver exemplos de tempo e potência na tabela de referência.

É possível mexer os alimentos após alguns minutos de cozedura, para que a cozedura seja mais homogênea. No final do tempo de cozedura, sugere-se que deve reposar tudo, durante cerca de 5 minutos. Se, no final do tempo recomendado, a cozedura não estiver completa ou homogênea, continue a cozer durante alguns minutos.

#### ATENÇÃO!

- Certifique-se de que o grill está desligado.
- Nunca utilize sem água no forno micro-ondas.

#### Cozedura a vapor tradicional

O cesto perfurado e a tampa também podem ser utilizados com panelas com um diâmetro entre 16 a 18 cm.

mantenendo un anillo de la cesta doblado, para evitar el contacto de los pies con el fondo del cazo. Regule la potencia de la hornilla durante la cocción para evitar que hierva y el líquido se salga del cazo.

#### Limpieza

Se recomienda lavar a mano utilizando un detergente para platos común. Nunca utilice estropajos ni detergentes abrasivos, antibacterianos ni disolventes químicos. Enjuague siempre el producto con agua corriente después de lavarlo y séquelo enseguida cuidadosamente, consérvelo en un lugar limpio y seco, protegido de la luz solar directa y de las fuentes de calor. El producto se puede lavar en la lavavajillas a 45°C como máximo (al tratarse de un lavado más agresivo, el material puede deteriorarse con el tiempo o absorber la pigmentación y/o los olores de otros platos sucios/restos de comida y/o detergentes/perfumes). En caso de dudas acerca del contenido de estas instrucciones, póngase en contacto con el vendedor o con Artanspa S.p.A.

#### Guia de cocción

ALIMENTO	CANTIDAD	POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN
Pollo	300G	1000W	6 min + 4 min re-poso (microondas apagado)
Zanahorias	300G	1000W	7 min + 5 min re-poso (microondas apagado)
Calabacines	300G	800W	6 min

#### IT Vaporizador Dobrável de Silicone

### Vaporizador de Silicone Dobrável

#### Antes de utilizar, leia estas instruções e guarde-as para futura referência.

Com o vaporizador de silicone da Chicco, pode cozinhar a vapor alimentos saudáveis e saborosos de forma rápida. Dobrável e compacto, ocupa muito pouco espaço quando fechado: ideal tanto para uso em casa como em viagem. Pode ser utilizado tanto no forno micro-ondas como numa panela de tamanho compatível (diâmetro entre 16 e 18 cm). O conjunto inclui uma tampa (1), um cesto perfurado dobrável (2) e um recipiente dobrável (3).

#### ADVERTÊNCIAS!

- O produto destina-se a ser utilizado apenas por um adulto!
- Mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Antes de cada utilização, examine o produto. Substitua ao primeiro sinal de desgaste ou dano.
- Remova e mantenha fora do alcance das crianças todos os componentes do embalamento (sacos, pacotes etc.).
- ATENÇÃO** O vaporizador não é adequado como recipiente para dar o alimento diretamente ao bebé. No final do ciclo de cozedura, mexa os alimentos para assegurar uma distribuição uniforme do calor e verifique se estão cozidos de forma homogênea, antes de os transferir para um suporte adequado para servir; verifique sempre a temperatura dos alimentos, antes de os dar ao bebé.
- Não aqueça em fornos tradicionais, placas elétricas ou sobre chamas vivas.

#### ATENÇÃO!

Durante a cozedura, nunca coloque o produto ou sobre uma panela, as superfícies do produto podem ficar muito quentes; preste sempre muita atenção e tenha o máximo cuidado. Risco de queimaduras. Levante a tampa com cuidado para evitar o risco de queimaduras devido à saída do vapor.