



© Gebrauchsanweisung
© Instructions for use
© Instrucciones para el uso
© Mode d'emploi
© Istruzioni per l'uso

© Gebruiksaanwijzing
© Instruções de utilização
© Brugsanvisning
© Bruksanvisning
© Instrukcja obsługi

© Οδηγίες χρήσης
© Návod k použití
© Navodilo za uporabo
© Návod na použitie
© Способ применения

Maximex

© Mikrowellen-Dampfgarer 21

Bitte diese Anleitung sorgfältig durchlesen und für den späteren Gebrauch aufzubewahren!
Gebrauchsanweisung: Spülten Sie den Mikrowellen-Dampfgarer vor dem ersten Gebrauch einmal aus.
1. Füllen Sie etwas Wasser in den Dampfgarer (etwa 1 Teelöffel Wasser pro Tasse Rohkost-Gemüse) und geben Sie die Zutaten in den Dampfgareinsatz. Für ein schnelles und gleichmäßiges Kochen, schneiden Sie Fleisch und Gemüse in kleine Stücke.
2. Deckel mit allen vier Clip-Verschlüssen fest verschließen.
3. Schließen Sie das Dampfventil im Deckel.
4. Stellen Sie die Kochzeit an Ihrer Mikrowelle ein. Erhitzen Sie die Speisen in kurzen Intervallen.

Sind diese nach Ablauf der Zeit noch nicht gar, erhöhen Sie die Zeit um 30 Sek. bis 1 Minute und geben Sie gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzufügen.
Der Dampfgarer steht nach dem Erhitzen unter Druck und der Inhalt ist heiß! Verwenden Sie bitte Topflappen bzw. Topfhandschuhe zum Herausnehmen des Dampfgagers aus der Mikrowelle. Öffnen Sie zunächst vorsichtig das Dampfventil, um den heißen Dampf entweichen zu lassen, bevor Sie die seitlichen Clip-Verschlüsse öffnen. Wenn Sie das Produkt zum Einfrieren oder zum Kühlen verwenden möchten, schließen Sie das Ventil im Deckel. Hierdurch wird gewährleistet, dass der Inhalt länger frisch bleibt und keine Gerüche nach außen gelangen. Maximales Fassungsvermögen: 2.000 ml. Dampfgar-Einsatz: 1.000 ml.

Reinigungs- und Sicherheitshinweise:

Verwenden Sie zum Reinigen des Produktes keine Stahlwolle, Metallbürsten oder Scheuermittel! In Verbindung mit fetthaltigen Lebensmitteln wie z.B. Tomatensoße können Verfärbungen am Produkt auftreten. Dies stellt kein Qualitätsmangel oder eine Funktionsbeeinträchtigung des Produktes dar! Mikrowellen-Dampfgarer bitte ausschließlich im oberen Korb der Spülmaschine spülen. Das Kochen in der Mikrowelle ohne ausreichend Flüssigkeit kann zu einem Brand führen! Produkt während des Dampfgarens niemals unbeaufsichtigt lassen! Verwenden Sie niemals Öl anstelle von Wasser! Kartoffeln, Gemüse, Äpfel und Eier sollten eingestochen werden, um zu verhindern, dass sie aufgrund des Wasserdampf-Druckaufbaus im Inneren platzen. Warnhinweise: Vorsicht Verbrennungsgefahr! Nach dem Erhitzen kann beim Öffnen des Dampfventils heißer Wasserdampf entweichen! Verwenden Sie zum Anfassen des Dampfgagers nach dem Erhitzen von Speisen Topflappen bzw. Topfhandschuhe!

© Microwave steamer 21

Please read the instructions carefully and retain for future reference!

Instructions for use:

Wash the steamer before first use.
1. Fill some water into the microwave steamer (add about one teaspoon of water per cup of raw vegetables) and add your ingredients to the steamer basket. To ensure food cooks fully and evenly, cut raw food in small sizes.
2. Make sure that the four clip fasteners are surely locked.
3. Close the steamer vent in the lid.
4. Adjust the right cooking time to your microwave. Heat the food in short intervals. When cooking time ends, make sure it is cooked through. If it is not done, replace the lid and cook in 30 second to 1 minute increments until cooked through. If necessary, add some water.

After heating, the steamer is under pressure and the content is hot! Please use oven gloves to remove the steamer from the microwave. Open the vent carefully to ensure that the hot steam can escape. If storing the container in the fridge or freezer, close the vent so that the content stays longer fresh and no unpleasant odours can arise. Maximum filling capacity: 2.000 ml; steamer basket: 1.000 ml.

Care and safety instructions:

Do not use steel wool, metal brushes or abrasive agents to clean the product! Some foods like tomato-based sauces may cause discoloration of the product. This does not constitute a quality deficiency or a functional impairment of the product! Please put the microwave steamer only in the upper basket of the dishwasher. Heating in the microwave without water can cause fire! Do not leave the microwave steamer unattended while cooking! Never use oil instead of water! Hick-skinned foods like potatoes, squash and tomatoes trap steam during cooking, so pierce the skins before cooking to allow steam to escape.

Warning: Caution! Risk of scalding! When opening the steam release vent after heating, hot steam can escape! After heating food, please use oven gloves to remove the steamer from the microwave!

© Vaporera para el microondas 21

¡Por favor, lea atentamente estas instrucciones y guárdelas

para un uso posterior!

Instrucciones de uso: Antes del primer uso, enjuague una vez la vaporera para el microondas.

1. Ponga un poco de agua en la vaporera (aprox. 1 cucharadita de agua por cada taza de verduras crudas) y coloque los ingredientes en el recipiente interior de la vaporera. Para cocinar rápido y uniformemente, corte la carne y las verduras en trozos pequeños.
2. Cerrar herméticamente con la tapa usando los cuatro elementos de fijación.
3. Cierre la válvula de vapor en la tapa.
4. Ajuste el tiempo de cocción de su horno de microondas. Caliente la comida en intervalos cortos.
Si no está bien cocida después de haber pasado el tiempo, aumenténtelo entre 30 seg. y 1 min. En caso necesario, agregue todavía un poco más de agua.
¡Después de haberse calentado, la vaporera se encuentra bajo presión y el contenido está caliente! Por favor, use agarraderas o guantes de cocina para sacar la vaporera del horno de microondas. En primer lugar, abra con cuidado la válvula de vapor, para dejar salir el vapor caliente antes de abrir los elementos laterales de fijación. Si desea utilizar el producto para la congelación o refrigeración, cierre la válvula en la tapa. Con esto se garantiza que el contenido permanezca fresco durante más tiempo y que no salgan olores al exterior. Capacidad máxima: 2.000 ml. Recipiente interior de la vaporera: 1.000 ml.

Indicaciones para la limpieza y la seguridad: ¡Para limpiar el producto no utilice lana de acero, cepillos de alambre ni detergentes abrasivos! En contacto con alimentos grasos, tales como salsa de tomate, pueden provocarse decoloraciones del producto. ¡Esto no representa ni un defecto de calidad ni una alteración funcional del producto! Se ruega lavar la vaporera para el microondas exclusivamente en la bandeja superior del lavavajillas. ¡La cocción en microondas sin suficiente líquido puede causar un incendio! ¡Durante la cocción al vapor, no deje nunca sin vigilancia el producto! ¡No utilice jamás aceite en lugar de agua! Las patatas, verduras, manzanas y huevos deberán ser pinchados para evitar que se rompan en el interior por la acumulación de presión de vapor de agua.

Advertencias: ¡Cuidado, peligro de quemaduras con vapor! ¡Al abrir la válvula de vapor después de calentar, puede haber un escape de vapor de agua caliente! ¡Para tocar la vaporera después de haber calentado alimentos utilice agarraderas o guantes de cocina!

© Cuison-vapeur pour micro-ondes 21

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conserver-le pour une utilisation ultérieure !

Mode d'emploi : Laver le cuison-vapeur avant la première utilisation.

1. Ajouter de l'eau au fond du récipient (environ 1 cuillère à café d'eau par tasse de légumes crus) et placez vos aliments dans le panier. Coupez les aliments crus dans les petites tailles, afin d'en assurer un temps cuisson plus rapide.
2. Fermer d'abord le couvercle par les quatre clips.
3. Fermer le bouchon d'aération sur le couvercle.
4. Réglér la durée de cuissone. Nous vous recommandons de faire cuire vos aliments dans de courts intervalles. Assurez-vous que vos aliments soient bien cuits. Si tel n'est pas le cas, remettez le couvercle et faites encore cuire par incrément de 30 sec à 1 minute. Si nécessaire, ajoutez encore de l'eau.

Après le chauffage, le cuison-vapeur est sous pression et le contenu est chaud ! S'il vous plaît, utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le récipient du micro-ondes. Avant d'ouvrir les clips latéraux, ouvrir tout d'abord soigneusement le bouchon d'aération pour laisser sortir la vapeur chaude. Pour stocker et conserver les aliments dans le réfrigérateur ou le congélateur, fermer d'abord le bouchon d'aération sur le couvercle. De cette manière, il est garanti que le contenu reste fraîche plus longtemps et qu'il n'ait pas de mauvaises odeurs. Capacité de remplissage maximum : 2.000 ml ; panier cuison-vapeur : 1.000 ml.

Instructions de nettoyage et consignes de sécurité :

Pour nettoyer le cuison-vapeur, ne pas utiliser de laine d'acier, de brosses métalliques ou des abrasives. Le contact avec des aliments gras, p. ex. la sauce tomate, peut provoquer une décoloration du produit. Ce n'est pas un défaut du produit et ne porte aucun préjudice au bon fonctionnement du produit ! S'il vous plaît, mettre le cuison-vapeur seulement dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Cuire dans le micro-ondes sans assez de liquide peut provoquer un incendie ! Ne jamais laisser le produit sans surveillance au cours de la cuison à la vapeur ! Ne jamais utiliser de l'huile au lieu de l'eau ! Les pommes de terre, les légumes, les pommes et les œufs doivent être percés pour empêcher l'éclatement dû à l'accumulation de

pression de vapeur dans l'intérieur.

Avertissement : Attention ! Risque de brûlure ! Lors de l'ouverture du bouchon d'aération après le chauffage, la vapeur chaude peut s'échapper ! S'il vous plaît, utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le cuison-vapeur du micro-ondes après le chauffage.

© Cuocivapore per microonde 21

Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle accuratamente per ogni futura consultazione!

Istruzioni per l'uso: Prima dell'uso lavare il cuocivapore per microonde.

1. Aggiungere nel cuocivapore un po' d'acqua (circa 1 cucchiaino da té di acqua per ogni tazza di verdura cruda) e disporre gli ingredienti nel cestello del cuocivapore. Per una cottura veloce ed uniforme, tagliare carne e verdura a pezzetti.

2. Chiudere bene tutte e quattro le chiusure a clip del coperchio.

3. Chiudere la valvola per la fuoriuscita del vapore posta sul coperchio.

4. Impostare il tempo di cottura del vostro microonde. Scalda le vivande ad intervalli brevi.

Se, terminato il tempo di cottura, le pietanze non hanno ancora raggiunto il grado di cottura desiderato, continuare per 30 secondi fino ad 1 minuto ed eventualmente aggiungere un po' d'acqua.

Dopo la cottura il cuocivapore si trova sotto pressione ed il contenuto scotta! Utilizzare presine o guanti da forno per estrarre il cuocivapore dal forno a microonde. Dapprima aprire con cautela la valvola per permettere la fuoriuscita del vapore bollente, dopodiché aprire le chiusure a clip laterali. Se desiderate utilizzare il prodotto per inserirlo nel freezer o nel frigorifero, chiudete la valvola posta sul coperchio. In questo modo si garantisce che il contenuto mantenga più a lungo la sua freschezza e che non escano odori verso l'esterno. Capienza massima: 2.000 ml Cestello cuocivapore: 1.000 ml

Istruzioni per la pulizia e la sicurezza: Per la pulizia del prodotto non utilizzare pagliette, spazzole metalliche o detergenti abrasivi! A contatto con i cibi a contenuto di grassi, come ad es. il sugo di pomodoro, può formarsi una colorazione del contenitore. Tale colorazione non è sinonimo di scarsa qualità e non pregiudica l'efficienza del prodotto! Collocare il cuocivapore per microonde esclusivamente nel cestello superiore della lavastoviglie. La cottura a microonde senza l'utilizzo di sufficiente acqua può provocare un incendio! Non lasciare mai incustodito il prodotto durante la cottura a vapore! Non utilizzare mai olio al posto dell'acqua! Patate, verdure, mele e uova dovrebbero essere bucherellate per far uscire il vapore in cottura che altrimenti rischierebbe di farle esplodere.

Avvertenze: Attenzione pericolo di ustione! Aprendo la valvola dopo la cottura può fuoriuscire vapore bollente! Utilizzare presine o guanti da forno per maneggiare il cuocivapore dopo la cottura delle pietanze!

© Magnetron-stomer 21

Deze handleiding zorgvuldig doorlezen en goed bewaren voor verdere raadpleging!

Gebruiksaanwijzing: Spoel de magnetron-stomer vóór het eerste gebruik een keer af.

1. Vul de stomer met wat water (ongeveer 1 theelepel per kopje rauwe groente) en doe de ingrediënten in het stoombandje. Om ervoor te zorgen dat alles snel en gelijkmatig gaat wordt, kunt u vlees en groenten het beste in kleine stukken snijden.

2. Maak het deksel goed dicht met alle vier de clips aan de zijkant.

3. Sluit het stoomventiel in het deksel.

4. Stel de bereidingsstijd in op de magnetron. Verwarm het eten in korte intervallen.

Als het eten na afloop van de bereidingsstijd nog niet gaar is, zet u de magnetron nog eens 30 seconden tot 1 minuut aan en voegt u eventueel nog wat water toe.

De stomer staat na het opwarmen van het eten onder druk en de inhoud is heet! Gebruik pannenlapjes of overwanten om de stomer uit de magnetron te halen. Open eerst voorzichtig het stoomventiel om de hete stoom te laten ontsnappen, alvorens u de clips aan de zijkant opent. Als u het bereide eten wilt inrijven of in de koelkast wilt zetten, sluit dan het stoomventiel. Op die manier blijft het eten langer vers en worden er geen rare geuren verspreid. Totale inhoud: 2.000 ml. Stoominzet: 1.000 ml.

Reinigings- en veiligheidsinstructies:

Geen staalwol, metalen borstels of schuurmiddelen gebruiken om het product schoon te maken! Bij het bereiden van vetige levensmiddelen, zoals tomatensaus, kan het product verkleuren. Dit duidt niet op een gebrekke kwaliteit en is niet van invloed op de werking van het



⊕ Gebrauchsanweisung
⊖ Instructions for use
⊖ Instrucciones para el uso
⊖ Mode d'emploi
⊖ Istruzioni per l'uso

⊕ Gebruiksaanwijzing
⊖ Instruções de utilização
⊖ Brugsanvisning
⊖ Bruksanvisning
⊖ Instrukcja obsługi

⊖ Οδηγίες χρήσης
⊖ Návod k použití
⊖ Navodilo za uporabo
⊖ Návod na použitie
⊖ Способ применения

Maximex

product! Magnetron-stomer alleen bovenin de vaatwasser zetten. Gebruik in de magnetron met te weinig water kan brand veroorzaken! Het product tijdens het stomen nooit onbeheerd achterlaten! Noot olie in plaats van water gebruiken! In aardappelen, groenten, appels en eieren gaatjes prikken om te voorkomen dat ze door de opbouw van de druk binnenin kapot springen.

Waarschuwingen: Voorzichtig, gevaar voor verbranding! Na het opwarmen kan er hete stoom uit het stoomventiel ontsnappen als dit geopend wordt! Na het opwarmen van eten pannenlappen of ovenwanten gebruiken om de stomer vast te pakken!

⊕ Recipiente para cozinhar a vapor em microondas 2 l
Ler cuidadosamente estas instruções e guardá-las em local seguro para consulta futura!
Modo de utilização: Antes da primeira utilização, lavar cuidadosamente o recipiente para cozinhar a vapor em microondas.

1. Adicionar um pouco de água no recipiente para cozinhar a vapor (cerca de 1 colher de chá por chávena de legumes crus) e depois colocar os ingredientes no acessório para cozinhar a vapor. Para cozinhar de forma uniforme e mais rápida, cortar a carne e os legumes em pedaços pequenos.
2. Fechar bem a tampa através dos quatro fechos de mola.
3. Fechar a válvula de vapor da tampa.
4. Ajustar o tempo de confecção no microondas. Aquecer os alimentos em intervalos pequenos. Se, quando o tempo terminar, o alimento ainda não estiver cozinhado, aumentar o tempo em mais 30 a 60 segundos e voltar a adicionar mais um pouco de água.

Após o aquecimento, o recipiente para cozinhar a vapor encontra-se sob pressão e o respetivo conteúdo está muito quente! Utilizar pegas ou luvas de forno para retirar o recipiente para cozinhar a vapor do micro-ondas. Em primeiro lugar, abrir cuidadosamente a válvula de vapor, para que o vapor saia, antes de abrir os fechos de mola laterais.

Se se desejar congelar ou refrigerar os alimentos, fechar a válvula na tampa do recipiente. Desta forma garante-se que o conteúdo se conserva mais tempo fresco e que não são libertados odores para o exterior. Capacidade máxima: 2.000 ml. Acessório para cozinhar a vapor: 1.000 ml.
Instruções de limpeza e segurança: Não limpar com palha-de-óleo ou escovas de metal nem produtos abrasivos! O recipiente pode apresentar descolorações ao ser usado com alimentos gordurosos, tais como molhos de tomate. Isto não interfere com a qualidade do recipiente nem afecta a sua funcionalidade. Lavar o recipiente para cozinhar no micro-ondas sempre no cesto superior da máquina da louça. Cozinhar no micro-ondas sem uma quantidade suficiente de líquido pode causar um incêndio! Nunca deixar o recipiente a cozinhar no micro-ondas sem vigilância! Nunca usar óleo em vez de água! As batatas, legumes, maçãs e ovos devem sempre ser perfurados para evitar que rebentem devido à acumulação de vapor.

Advertências: Cuidado! Perigo de queimaduras! Após o aquecimento pode sair vapor de água muito quente ao abrir a válvula de vapor! Usar sempre pegas ou luvas de forno para agarrar o recipiente para cozinhar a vapor depois de quente!

⊕ Dampkoger til mikroovn 2 l
Læs denne vejledning grundigt igennem, og gem den til senere brug!
Brugsanvisning: Skyl dampkogeren af før første brug.
1. Kom lidt vand i dampkogeren (ca. 1 teskefuld pr. kop rå grøntsager), og læg ingredienserne i dampkogerindsatsen. Skær kod og grøntsager i mindre stykker, så bliver de hurtigere og mere ensartet møre.
2. Sæt låget på, og luk det forsvarligt med alle fire clipslukninger.
3. Luk dampventilen i låget.
4. Indstil tilberedningstiden på din mikrobølgeovn. Opvarm madvarerne i korte intervaller.
Hvis de endnu ikke er møre, når tiden er udløbet, kan du forlænge tilberedningstiden med 30 sekunder til 1 minut og evt. tilslætte lidt mere vand.
Dampkogeren er under tryk efter opvarmning, og indholdet er meget varmt! Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du tager dampkogeren ud af mikrobølgeovnen. Start med at åbne dampventilen forsigtigt, så den varme damp kan komme ud, og åben først derefter clipslukningerne i siderne. Hvis du bruger produktet som fryse- eller kølebeholder, skal du huske at lukke ventilen i låget. Derved sikrer du, at indholdet holder sig frisk i længere tid, og at der ikke kommer lugt ud. Maksimal kapacitet: 2.000 ml Dampkogerindsats: 1.000 ml

Rengøring og sikkerhed: Brug aldrig ståluld, stålborster eller skuremmiddel til rengøring af produktet! I forbindelse med fedtholdige fødevarer som fx tomatsovs kan produktet blive misfarvet. Dette er ikke et tegn på manglende kvalitet og har ingen indflydelse på produktets funktionalitet. Dampkogeren tåler opvaskemaskinen; den må kun stilles på den øverste hylde i opvaskemaskinen. Tilberedning af madvarer i mikroovn uden tilstrækkelig væske kan føre til brand. Efterlad aldrig produktet uden opsyn under dampkogning! Brug aldrig olie i stedet for vand! Kartofler, grøntsager, æbler og æg skal altid prikkes for at forhindre, at de revner på grund af det damptryk, der opstår indeni.

Advarsler: Forsigtig! Fare for skoldning! Efter opvarmning kan der komme skoldhed damp ud af dampventilen, når denne åbnes! Rør aldrig ved dampkogeren uden grydelapper eller ovnhandsker, når du har varmet mad op i den!

⊕ Ångkokare för mikrovägsugn 2 l

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning och spara den för senare bruk!

Bruksanvisning: Skölj ur ångkokaren före första användningen.

1. Fyll i lite vatten i ångkokaren (ca 1 tesked vatten per kopp rå grönsaker) och lägg ingredienserna i ångkokarens insats. Skär kött och grönsaker i små bitar för att få en snabb och jämn tillagning.

2. Försälv locket med alla fyra klämmorna.

3. Stäng ångventilen i locket.

4. Ställ in tillagningstiden på mikrovägsugnen. Värmt upp maträtterna i korta intervall.

År de inte färdiglagade när tiden har gått ut förlänger du tiden med 30 sek till 1 min och tillsätter eventuellt lite till vatten.

Ångkokaren står under tryck efter uppvärmningen och innehålllet är hett! Använd grytlapp eller grillhandske när du tar ut ångkokaren ur mikrovägsugnen. Öppna först försiktigt ångventilen så att ångan kan strömma ut innan du öppnar klämmorna på sidorna. Om du vill använda produkten för att frysja in eller kyla mat i ska du stänga ventilen i locket. Det garanterar att innehållet håller sig färskt längre och att ingen lukt tränger ut. Maximal kapacitet: 2 000 ml. Ångkokarens insats: 1 000 ml.

Rengörings- och säkerhetsanvisningar:

Använd ingen ståluld, metallborstar eller skurande medel för att rengöra produkten! Kontakt med fetthaltiga livsmedel som t ex tomatås kan orsaka missfärgningar på produkten. Detta är inget kvalitetsfel hos produkten och innebär ingen försämrad funktion! Diska alltid ångkokaren i diskmaskinens övre korg. Tillagning i mikrovägsugn utan tillräcklig vätska kan leda till brand! Lämna aldrig produkten utan uppsikt under ångkokningen! Använd aldrig olja i stället för vatten! Stick hål på potatis, grönsaker, äpplen och ägg för att förhindra att de spricker inifrån på grund av det ökade trycket från vattenångan.

Varningsanvisningar: Varning! Risk för skällskador! Efter uppvärmningen kan het vattenång strömma ut när ångventilen öppnas! Använd grytlapp eller grillhandske för att ta i ångkokaren efter uppvärmning om maträtter!

⊕ Pojemnik o pojemności 2 l do przyrządzania potraw na parze w kuchence mikrofalowej

Zalecamy dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji i przechowywanie jej dla późniejszych zastosowań!

Instrukcja zastosowania: Przed pierwszym użyciem przeplukać pojemnik do przyrządzania potraw na parze w kuchence mikrofalowej.

1. Wlać niewielką ilość wody do pojemnika (około 1 łyżeczkę wody na filiżankę surowych warzyw) i włożyć składniki do wkładu przystosowanego do gotowania na parze. Dla zapewnienia szybkiego i równomiernego gotowania należy pokroić mięso i warzywa na mniejsze kawałki.

2. Zamknąć dokładnie pokrywką za pomocą wszystkich czterech elementów zamkających.

3. Zamknąć zawór pary w pokrywie.

4. Ustawić czas gotowania na panelu obsługi kuchenki mikrofalowej. Rozgrzewać potrawy w krótkich przedziałach czasowych. Jeżeli po upływie ustalonego czasu potrawy nie są ugotowane, zwiększyć czas przyrządzania o 30 s do 1 minutę i dodać w razie konieczności jeszcze niewielką ilość wody.

Pojemnik do przyrządzania potraw na parze po rozgrzaniu znajduje się pod ciśnieniem, a jego zawartość jest gorąca! Podczas wyjmowania pojemnika z kuchenki mikrofalowej stosować rękawicę kuchenną lub szmatkę. Przed otwarciem bocznych elementów zamkających należy ostrożnie otworzyć zawór pary, co pozwoli na

wydostanie się gorącej pary. Jeżeli produkt przeznaczony jest do zamrażania lub do ochłodzenia należy zamknąć zavor w pokrywie. Wydłuży to okres świeżości potraw i zapobiegnie wydostawaniu się zapachów na zewnątrz. Maksymalna pojemność: 2 000 ml. Wkład do gotowania na parze: 1 000 ml.

Informacje dotyczące czyszczenia i wskazówki w zakresie bezpiecznego użytkowania:

Do czyszczenia produktu nie stosować czyścików stalowych, szczotek metalowych lub środków do szorowania! Artykuły spożywcze zawierające tłuszcze, takie jak np. soj pomidorowy mogą powodować powstawanie przebarwień na produkcje. Nie oznacza to wady jakości produktu, ani nie wpływa na jego właściwości!

Pojemnik do przyrządzania potraw na parze myć w zmywarce wyłącznie w górnym koszu. Przyrządzać potraw w kuchence mikrofalowej bez wystarczającej ilości płynu może skutkować powstaniem pożaru! Podczas gotowania na parze nie pozostawiać produktu bez nadzoru! Nie używać oleju zamiast wody! Ziemiaki, warzywa, jabłka i jajka należy nakłuć, co zapobiegnie ich rozerwaniu na skutek zwiększenia ciśnienia pary wodnej. **Wskazówki ostrzegawcze:** Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Po podgrzaniu, podczas otwierania zavoru pary może wydostawać się gorąca para do wodna! Po rozgrzaniu potraw stosować do wyjmowania pojemnika rękawicę kuchenną lub szmatkę!

⊕ Κατασφόλι ατμού για μικροκύματα, 2 λίτρων

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν τη χρήση και υπάλλετε τις για μελλοντική χρήση!

Οδηγίες χρήσης: Πριν την πρώτη χρήση πλύνετε την κατασφόλι ατμού για μικροκύματα.

1. Γεμίστε λίγο νερό (περίπου 1 κουταλάκι του τσαγιού νερό για κάθε φλιτζάνη φρέσκα λαχανικά) και βάλετε τα συστατικά στην κατασφόλι ατμού. Για ταχύτερο και ομοιόμορφο βράσιμο, κόψτε το κρέας και τα λαχανικά σε μικρά κομμάτια.

2. Κλείστε καλά το καπάκι και με τα τέσσερα κλίτ.

3. Κλείστε τη βαλβίδα ατμού στο καπάκι.

4. Ρυθμίστε τη διάρκεια βρασίματος στη συσκευή μικροκύματων σας. Θερμάνετε τα φαγητά σε μικρά διαλείμματα.

Εάν δεν έχουν βράσει ακόμη καλά μετά το ρυθμισμένο διάστημα, αυξάνετε τη διάρκεια κατά 30 δευτ. έως 1 λεπτό και προσθέτετε ενδεχομένως λίγο νερό. Μετά τη θέρμανση η κατασφόλι ατμού είναι υπό πίεση και το περιεχόμενο κοιτά! Για να τη βγάλετε από τα μικροκύματα χρησιμοποιήστε τη πιάτσατη που κουζίνας. Ανατέλε πρώτα προσεκτικά τη βαλβίδα ατμού για να φύγει ο καυτός ατμός πριν ανοίξετε τα πλαϊνά κλίτ. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το προϊόν στην κατάψυξη ή στο ψυγείο, κλείστε τη βαλβίδα στο καπάκι. Είτε εξασφαλίζεται η φρεσκάδα και η έδοση οσμής. Μέγιστη περιεκτικότητα: 2.000 ml Ενθετο ατμού: 1.000 ml

⊕ Υποδείξεις καθαρισμού και ασφαλείας:

Για να καθαρίσετε το προϊόν με χρησιμοποιείτε σύρμα, μεταλλικές βούρτσες ή απορρυταντικά που γέρενουν. Σε συνδυασμό με λιπαρά τρόφιμα π.χ. σάλτσα ντομάτας, δεν αποκλείονται αλλοιώσεις του χρώματος στο προϊόν. Το γεγονός αυτό δεν αποτελεί μειονέκτημα ή όχι καλή λεπτουργία του προϊόντος! Να πλένετε την κατασφόλι ατμού μικροκύματων μόνο στο επάνω τμήμα του πλυντηρίου πάτων. Το βράσιμο στα μικροκύματα χωρίς αρκετό νερό μπορεί να έχει σαν συνέπεια τη δημιουργία πυρκαϊάς!

Ποτέ μην αφίνετε το προϊόν χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια του βράσιμου! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λάδι αντί για νερό! Οι πατάτες, τα λαχανικά, μήλα και αγάνα τρυπούνται για να μην στάσουν στο εσωτερικό της συσκευής λόγω της δημιουργίας πίεσης του υδρατμού.

Προειδοποίησης: Προσοχή, κίνδυνος εγκαύματος! Μετά τη θέρμανση μπορεί όταν ανοίξετε τη βαλβίδα ατμού να εξέλθει καυτός υδρατμός! Μετά τη θέρμανση να χρησιμοποιείτε πιάτσατη ή γάντια κουζίνας για να πιάσετε την κατασφόλι ατμού !

⊕ Parní hrneček do mikrovlnné trouby 2 l

Tento návod si pečlivě pročtěte a uschověte ho pro pozdější použití!

Návod k použití: Parní hrneček do mikrovlnné trouby před prvním použitím vypláchněte.

1. Do parního hrnce dejte trochu vody (asi jednu čajovou lžičku vody na šálek syrové zeleniny) a do varné vložky vložte přísyady. Chcete-li zajistit rychlé a rovnomořné uvaření, maso a zeleninu nakrájejte na malé kousky.

2. Poklice pevně uzávřete čtyřmi klipsovými uzávěry.

3. Zavřete parní ventil v poklici.

4. Na mikrovlnné troubě nastavte dobu vaření. Jídlo ohřívajte v krátkých intervalech.

Pokud po uplynutí této doby nebude stále ještě vařené, přidejte 30 sekund až minutu času a do hrnce případně přidejte ještě trochu vody.



(D) Gebrauchsanweisung
 (B) Instructions for use
 (E) Instrucciones para el uso
 (F) Mode d'emploi
 (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
 (SL) Navodilo za uporabo
 (SK) Návod na použitie
 (RS) Способ применения

Maximex

Parní hrnec je po zahřátí pod tlakem a jeho obsah je horký! Parní hrnec z mikrovlnné trouby vydávajte pomocí utěrky nebo chňapkou. Nejprve opatrně otevřete parní ventil, který unikne horká pára. Až potom otevřete boční klipové uzávěry.

Chcete-li výrobek použít k zamrazení nebo chlazení, zavřete ventil v poklici. Zaručte tím, že obsah zůstane déle čerstvý a z hrnce do vnějšku neproniknou žádné pachy. Maximální objem: 2 000 ml. Varná vložka: 1 000 ml.

Pokyny pro čistění a bezpečnostní upozornění:
 K čištění výrobku nepoužívejte ocelovou vlnu, kovové kartáče nebo abrazivní prostředky! Ve spojení s potravinami obsahujícími tuk, například rajským protlakem, může dojít k zabarvení výrobku. To nepředstavuje kvalitativní vadu výrobku ani to nemá negativní vliv na jeho fungování! Parní hrnec do mikrovlnné trouby myjte výhradně v horní koži nádoby. Vaření v mikrovlnné troubě bez dostatečného množství kapaliny může zapříčinit požár! Výrobek během parního vaření nikdy nenechávejte bez dozoru! Místo vody nikdy nepoužívejte olej! Brambory, zelenina, jablka a vejce byste měli propichnout. Zamezte tak jejich poknutí v důsledku vysokého vnitřního tlaku způsobeného vodním párem.

Výstražná upozornění: Varování: Nebezpečí opaření! Po ohřátí může po otevření parního ventilu unikat horká vodní pára! K uchopování parního hrnce po ohřátí jídla používejte utěrky nebo chňapky!

(B) Parní kuhalník za mikrovalovno pečico 2 l

Natančno preberite ta navodila in jih shranite za poznejo uporabo!

Navodila za uporabo: Pred prvo uporabo parni kuhalnik za mikrovalovno pečico najprej sperite.

1. V parni kuhalnik nalijite malo vode (približno 1 čajno žličko vode na skodelico surove zelenjave) in položite sestavine v vložek parnegu kuhalnika. Za hitro in enakomerno kuhanje narežite meso in zelenjavo na majhne koščke.
 2. Tesno zaprite pokrov s Clip patentom za zapiranje na vseh štirih straneh.
 3. Zaprite ventil za paro v pokrovu.
 4. Nastavite čas kuhanja na mikrovalovni pečici. Segrevajte jedi v kratkih intervalih.

Če po tekstu časa še niso kuhanje, podaljšajte čas za 30 sek. do 1 min. in po potrebi dodajte še malo vode.

Parni kuhalník je po segrevanju pod pritiskom in vsebinu je vrčač! Prijemaju parnegu kuhalnika iz mikrovalovne pečice uporabljajte krpe oz. rokavice za lonce. Najprej previdno odprite ventil za paro, da izpuščite vrčo paro, preden odprete Clip patente za zapiranje ob strani. Če želite izdelek uporabite za zamrzovanje ali hlajenie, zaprite ventil v pokrovu. Tako bo vsebina ostala dlje sveža in vonjave ne bodo uhajale. Največja prostornina: 2.000 ml. Vložek parnegu kuhalnika: 1.000 ml.

Navodila za čiščenje in varnostni napotki:

Za čiščenje izdelka ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih krtka ali sredstev za poliranje! Pri živilih, ki vsebujejo maščobe, kot je npr. paradajzna omaka, se lahko izdelek obvara. To ne vpliva na kakovost ali delovanje izdelka! Parni kuhalník za mikrovalovno pečico perite izključno v zgornji košari pomivalnega stroja.

Pri kuhanju v mikrovalovni pečici brez zadostne količine tekočine lahko pride do požara! Med parnim kuhanjem izdelka nikoli ne pustite nenadzorovanega! Nikoli ne uporabljajte olja namesto vode! Krompir, zelenjavo, jabolka in jajca je treba prebosti, da ne bodo počila zaradi tlaka vodne pare.

Opozorila: Pozor, nevarnost opeklin! Po segrevanju lahko pri odpiranju ventila za paro uhaja vrča vodna para! Pri prijemaju parnegu kuhalnika po segrevanju jedi uporabljajte krpe oz. rokavice za lonce!

(B) Parná nádoba do mikrovlnnej rúry 2 l

Tento návod si starostlivo prečítajte a uchovajte pre případné další použití!

Návod na použitie: Parnú nádobu pred prvým použitím opláchnite vodou.

1. Do parnej nádoby nalejte trochu vody (asi 1 čajovú lyžičku na jednu šálku surovej zeleniny) a do vložky parnej nádoby vložte príslušky. Na rýchle a rovnoramenné varenie nakrájajte mäso a zeleninu na malé kúsky.

2. Veko pevne uzavrite pomocou všetkých štyroch klipových uzáverov.

3. Zavorte parný ventil umiestnený vo veku.

4. Na mikrovlnnej rúre nastavte čas varenia. Jedlá zohrievajte v krátkych intervaloch.

Ak tieto po uplynutí danej doby ešte nie sú uvarené, zvýšte čas o 30 sekúnd až 1 minútu a prípadne pridať ešte trošku vody.

Parná nádoba je po zohriatí natlakovaná a jej obsah je

velmi horúci! Na vyberanie parnej nádoby z mikrovlnnej rúry používajte vždy kuchynské utierky, resp. kuchynské rukavice. Najskôr opatrné otvorte parný ventil, aby mohla uniknúť para, až potom otvorte bočné klipové uzávěry. Ak chcete výrobok použiť na zamrazenie alebo vychladenie, zavorte ventil vo veku nádoby. Tým zaručíte, že obsah zostane dlhšie čerstvý a von nepreniknú žiadne zápachy. Maximálny objem: 2 000 ml. Vložka parnej nádoby: 1 000 ml.

Pokyny na čistenie a bezpečnostné upozornenia:

Na čistenie výrobku nepoužívajte drôtenky, kovové kefy ani abrazívne prostriedky! V kombinácii s potravinami obsahujúcimi tuk, ako je napr. paradajková omáčka, sa na výrobku môžu objaviť zaťaženia. Nepredstavuje to však kvalitatívny nedostatočnosť ani to negatívne neovplyvňuje fungovanie výrobku! Parnú nádobu do mikrovlnnej rúry možno umývať výlučne v košiku v hornej časti umývačky riadu. Varenie v mikrovlnnej rúre bez dostatku tekutiny môže spôsobiť vznik požiaru! Výrobok počas varenia v pare nikdy nenechávajte bez dozoru! Nikdy namiesto vody nepoužívajte olej! Žemlyaky, zelenina, jablká a vajcia by sa mali prepichnúť, aby sa zabránilo ich prasknutiu z dôvodu zvýšeného tlaku počas procesu parného varenia.

Výstražné upozornenia: Pozor, hrozí nebezpečenstvo obnášania! Pri otvorení ventilu na odvádzanie vodnej páry z neho po zohriatí môže unikat horúca para! Na dotykanie sa parnej nádoby pri zohrievaní jedál používajte kuchynské utierky, resp. kuchynské rukavice!

(B) Parovarka dla mikrowłosowej piecy, 2 l

Proszę o przeczytanie tych instrukcji przed pierwszym użyciem i zachowaj je do kolejnego użycia!

Instrukcja po eksploatacji: Przed pierwszym użyciem upozornieniem spłosznić parowarkę dla mikrowłosowej piecy.

1. Nalejcie nieco wody do parowarki (około 1 łyżki herbatnej na szklankę z warzywami) i dodajcie składniki do garnka. Dla szybkiej i równomiernego gotowania należy mięso i warzywa na mniejsze kawałki.
 2. Zamknij pokrywę, mocując wszystkie zatyczki.
 3. Zamknij wentyl parowy na pokrywie.
 4. Ustaw czas gotowania w mikrowłosowej piecy. Gotowanie rozpoczęć po krótkim nagrzaniu. Nagrzewać daniny przez krótki czas.

Jeśli po upływie czasu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Po nagrzaniu parowarka znajduje się pod ciśnieniem, a jej zawartość posiada wysoką temperaturę!

Używając kuchennych szmatek lub rączek, aby wyjąć parowarkę z mikrowłosowej piecy. Przed tym jak otworzyć zatyczki, ostrożnie otwórz wentyl parowy, aby wydostać gorący par. Jeśli gotówka zamroziła się, niech się roztopi i chłodzi przed podaniem.

Przed otwarciem wentylu parowego, parowarka znajdująca się pod ciśnieniem, a jej zawartość posiada wysoką temperaturę!

Używając kuchennych szmatek lub rączek, aby wyjąć parowarkę z mikrowłosowej piecy. Przed tym jak otworzyć zatyczki, ostrożnie otwórz wentyl parowy, aby wydostać gorący par. Jeśli gotówka zamroziła się, niech się roztopi i chłodzi przed podaniem.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Po nagrzaniu parowarka znajduje się pod ciśnieniem, a jej zawartość posiada wysoką temperaturę!

Używając kuchennych szmatek lub rączek, aby wyjąć parowarkę z mikrowłosowej piecy. Przed tym jak otworzyć zatyczki, ostrożnie otwórz wentyl parowy, aby wydostać gorący par. Jeśli gotówka zamroziła się, niech się roztopi i chłodzi przed podaniem.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy okazji dodaj więcej wody.

Wysokiego konteneru po gotowaniu nie jest gotowa, rozwinie czas i powiększ czasowy przedział na 30 sekund lub 1 minutę i przy