

# Microwave Pressure Cooker

Item No: P092 / 65979

## Instructions for Use

v001: 07/08/24

Please read and retain these instructions for future reference



### ENGLISH INSTRUCTIONS



#### INSTRUCTIONS FOR USE:

Your new Microwave Cooker will allow you to quickly and easily cook chicken, meat, beans, stews, and more. It can even be used to steam rice and vegetables.

**Warning:** The times indicated in this recipe book are approximate as they depend on the power of each microwave oven, We recommend you start with less time than shown, increasing the time little by little, so that in future uses you will know the exact time required for cooking each dish.

#### How to Cook Pasta

Use the chart below to Locate the type of pasta you want to cook. Put the pasta and water into a bowl. All cooking times are based on a 750 watt microwave oven. Place lid on bowl and close the knob. Cook on high according to the chart. Open knob, remove lid, drain, and rinse before serving.

| Pasta Type | 1Cup Pasta<br>2 Cups Water | 2 Cups Pasta<br>3 1/2 Cups Water |
|------------|----------------------------|----------------------------------|
| Rotini     | 8 -11 minutes              | 10 -13 minutes                   |
| Egg        | 5-8 minutes                | 7-10 minutes                     |
| Shell      | 8-11minutes                | 10-14 minutes                    |
| Penne      | 9-12 minutes               | 10-14 minutes                    |
| Spaghetti  | 8-11 minutes               | 10 -13 minutes                   |

**CAUTION: Use care when opening the lid after cooking as escaping steam is very Hot!**

### White Rice

Put the rice and water into the Microwave Cooker according to the chart below. Stir in salt and /or oil as desired, Put the cooker into the microwave and cook at the maximum power with the knob opened for the time specified. After this time, remove the Microwave Cooker from the microwave and close the knob, Let stand until the rice reaches the desired consistency for serving.

| Rice               | Water                   | Cook Time      |
|--------------------|-------------------------|----------------|
| 1 measure of rice  | 1 1/2 measures of water | 9-11 minutes   |
| 2 measures of rice | 3 1/4 measures of water | 13 -15 minutes |
| 3 measures of rice | 4 1/2 measures of water | 15-18 minutes  |
| 4 measures of rice | 5 3/4 measures of water | 18 -20 minutes |

### For other Rice Dishes

Prepare meat or vegetables in the Microwave Cooker according to your taste. When ready, remove the Microwave Cooker from the microwave, add rice and water (following the measurements shown above), and stir. Then microwave on the maximum power with the knob opened. After this time, remove the Microwave Cooker and close the knob.

### CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS:

- Do NOT use abrasive cleaners or sharp utensils to clean this product.
- Store the item in a cool, dry place.
- Wipe with a clean dry cloth.

### DISPOSAL

- Coopers of Stortford use recyclable or recycled packaging where possible.
- Please dispose of all packaging, paper, cartons in accordance with your local authority recycling regulations.
- At the end of the product's lifespan please check with your local council authorised household waste recycling centre for disposal.
- Plastics, polybags – this is made from the following recyclable plastic.

|                 |                                                                                     |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Code & Symbol   |  |
| Type of Plastic | Polypropylene                                                                       |



- At the end of the product's lifespan please check with your local council authorised household waste recycling centre for disposal.

## GERMAN INSTRUCTIONS



### GEBRAUCHSANWEISUNG:

Mit Ihrem neuen Mikrowellenherd können Sie schnell und einfach Hühnchen, Fleisch, Bohnen, Eintöpfe und mehr zubereiten. Es kann sogar zum Dämpfen von Reis und Gemüse verwendet werden.

**Warnung:** Die in diesem Rezeptbuch angegebenen Zeiten sind ungefähre Angaben, da sie von der Leistung des jeweiligen Mikrowellenherds abhängen. Wir empfehlen Ihnen, mit der angegebenen Zeit als der angegebenen zu beginnen und die Zeit für little, so dass Sie in Zukunft die genaue Zeit kennen, die für das Kochen jedes Gerichts benötigt wird.

### Wie man Pasta kocht

Verwenden Sie die folgende Tabelle , um die Art von Pasta zu finden, die Sie kochen möchten. Die Nudeln und das Wasser in eine Schüssel geben. Die Garzeiten von All basieren auf einer Mikrowelle mit 750 Watt. Halten Sie die Taste auf dem Bug fest und schließen Sie den Knopf. Auf hoher Stufe nach Tabelle kochen. Knopf öffnen, Deckel abnehmen, abtropfen lassen und vor dem Servieren ausspülen.

**ACHTUNG: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen, da austretender Dampf sehr heiß ist!**

| Pasta Typ | 1 Tasse Nudeln<br>2 Tassen<br>Wasser | 2 Tassen Nudeln<br>3 1/2 Tassen<br>Wasser |
|-----------|--------------------------------------|-------------------------------------------|
| Rotini    | 8 -11 Minuten                        | 10 -13 Minuten                            |
| Ei        | 5-8 Minuten                          | 7-10 Minuten                              |
| Muschel   | 8-11 Minuten                         | 10-14 Minuten                             |
| Penne     | 9-12 Minuten                         | 10-14 Minuten                             |
| Spaghetti | 8-11 Minuten                         | 10 -13 Minuten                            |

### Weißer Reis

Geben Sie den Reis und das Wasser gemäß der folgenden Tabelle in den Mikrowellenherd. Stir in Salz und/oder Öl nach Belieben, Stellen Sie den Herd in die Mikrowelle und kochen Sie mit maximaler Leistung bei geöffnetem Knopf für die angegebene Zeit. Nehmen Sie nach dieser Zeit den Mikrowellenherd aus der Mikrowelle und schließen Sie die Knopf, stehen lassen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz zum Servieren erreicht hat.

| Reis              | Wasser                  | Zubereitungszeit |
|-------------------|-------------------------|------------------|
| 1 Maß Reis        | 1 1/2 Messlöffel Wasser | 9-11 Minuten     |
| 2 Maß Reis        | 3 1/4 Messlöffel Wasser | 13 -15 Minuten   |
| 3 Messlöffel Reis | 4 1/2 Messlöffel Wasser | 15-18 Minuten    |
| 4 Maß Reis        | 5 3/4 Maß Wasser        | 18 -20 Minuten   |

### Für andere Reisgerichte

Bereiten Sie Fleisch oder Gemüse im Mikrowellenherd ganz nach Ihrem Geschmack zu. Wenn Sie fertig sind, nehmen Sie den Mikrowellenherd aus der Mikrowelle, fügen Sie Reis und Wasser hinzu (gemäß den oben gezeigten Maßen) und rühren Sie um. Schalten Sie dann bei geöffnetem Knopf die Mikrowelle mit maximaler Leistung ein. Entfernen Sie nach dieser Zeit die Mikrowellenherd und schließen Sie den Knopf.

### PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE:

- Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder scharfen Utensilien, um dieses Produkt zu reinigen.
- Lagern Sie den Artikel an einem kühlen, trockenen Ort.
- Mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen.

### BESEITIGUNG

- Coopers of Stortford verwendet nach Möglichkeit recycelbare oder recycelte Verpackungen.
- Bitte entsorgen Sie alle Verpackungen, Papiere und Kartons gemäß den Recyclingvorschriften Ihrer örtlichen Behörden.
- Am Ende der Lebensdauer des Produkts wenden Sie sich bitte an das von Ihrer Gemeinde autorisierte Recyclingzentrum für Haushaltsabfälle, um es zu entsorgen.
- Kunststoffe, Polybeutel – dieser wird aus dem folgenden recycelbaren Kunststoff hergestellt.

|                     |                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Code & Symbol       |  |
| Art des Kunststoffs | Polypropylen                                                                        |



- Am Ende der Lebensdauer des Produkts wenden Sie sich bitte an das von Ihrer Gemeinde autorisierte Recyclingzentrum für Haushaltsabfälle, um es zu entsorgen.

## FRENCH INSTRUCTIONS



### MODE D'EMPLOI:

Votre nouveau cuiseur à micro-ondes vous permettra de cuire rapidement et facilement du poulet, de la viande, des haricots, des ragoûts et plus encore.

Il peut même être utilisé pour cuire à la vapeur du riz et des légumes.

**Attention :** Les temps indiqués dans ce livre de recettes sont approximatifs car ils dépendent de la puissance de chaque four à micro-ondes, Nous vous recommandons de commencer par Eys temps que celui indiqué, en augmentant le temps little par little, de sorte qu'à l'avenir, vous saurez exactement le temps nécessaire à la cuisson de chaque plat.

### Comment faire cuire des pâtes

Utilisez le tableau ci-dessous pour localiser le type de pâtes que vous souhaitez cuisiner. Mettez les pâtes et l'eau dans un bol. Les temps de cuisson All sont basés sur un four à micro-ondes de 750 watts. Allumez l'arc et fermez le bouton. Cuire à feu vif selon le tableau. Ouvrez le bouton, retirez le couvercle, égouttez et rincez avant de servir.

| Type de pâtes | 1tasse de pâtes<br>2 tasses d'eau | 2 tasses de pâtes<br>3 1/2 tasses d'eau |
|---------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| Rotini        | 8 à 11 minutes                    | 10 à 13 minutes                         |
| Oeuf          | 5 à 8 minutes                     | 7 à 10 minutes                          |
| Coquille      | 8 à 11 minutes                    | 10 à 14 minutes                         |
| Penne         | 9 à 12 minutes                    | 10 à 14 minutes                         |
| Spaghettis    | 8 à 11 minutes                    | 10 à 13 minutes                         |

**ATTENTION :** Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle après la cuisson car la vapeur qui s'échappe est très chaude !

**Riz blanc**

Mettez le riz et l'eau dans le cuiseur à micro-ondes selon le tableau ci-dessous. Trempez le sel et/ou l'huile comme vous le souhaitez, mettez la cuisinière au micro-ondes et faites cuire à la puissance maximale avec le bouton ouvert pendant la durée spécifiée. Après ce temps, retirez le cuiseur à micro-ondes du micro-ondes et fermez le poignée, laissez reposer jusqu'à ce que le riz atteigne la consistance désirée pour servir.

| Riz              | Eau                 | Temps de cuisson |
|------------------|---------------------|------------------|
| 1 mesure de riz  | 1 1/2 mesure d'eau  | 9 à 11 minutes   |
| 2 mesures de riz | 3 1/4 mesures d'eau | 13 à 15 minutes  |
| 3 mesures de riz | 4 1/2 mesures d'eau | 15 à 18 minutes  |
| 4 mesures de riz | 5 3/4 mesures d'eau | 18 à 20 minutes  |

**Pour d'autres plats de riz**

Préparez de la viande ou des légumes dans le cuiseur à micro-ondes selon vos goûts. Lorsque vous êtes prêt, retirez le cuiseur à micro-ondes du micro-ondes, ajoutez du riz et de l'eau (en suivant les mesures indiquées ci-dessus) et remuez. Ensuite, passez au micro-ondes à la puissance maximale avec le bouton ouvert. Passé ce délai, retirez le Micro-ondes et fermez le bouton.

**INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE :**

- N'utilisez PAS de nettoyeurs abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour nettoyer ce produit.
- Conservez l'article dans un endroit frais et sec.
- Essuyez avec un chiffon propre et sec.

**DISPOSITION**

- Coopers of Stortford utilise des emballages recyclables ou recyclés dans la mesure du possible.
- Veuillez vous débarrasser de tous les emballages, papiers, cartons conformément aux réglementations de recyclage de votre autorité locale.
- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vous renseigner auprès de votre centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre mairie pour l'élimination.
- Plastiques, sacs en polyéthylène – ils sont fabriqués à partir du plastique recyclable suivant.

|                   |                                                                                     |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Code et symbole   |  |
| Type de plastique | Polypropylène                                                                       |



- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vous renseigner auprès de votre centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre mairie pour l'élimination.

## CZECH INSTRUCTIONS



### NÁVOD K POUŽITÍ:

Váš nový mikrovlnný vařič vám umožní rychle a snadno vařit kuře, maso, fazole, dušené maso a další. Lze jej dokonce použít k vaření rýže a zeleniny v páře.

**Varování:** Časy uvedené v této knize receptů jsou přibližné, protože závisí na výkonu každé mikrovlnné trouby. Doporučujeme začít s less časem, než je uvedeno, a zvýšit tak time little by little, takže v budoucnu budete vědět, kolik času je potřeba k uvaření každého pokrmu.

### Jak vařit těstoviny

Pomocí níže uvedené tabulky vyhledejte typ těstovin, které chcete vařit. Těstoviny a vodu dejte do misky. Časy vaření All jsou založeny na mikrovlnné troubě o výkonu 750 W. Klikněte na bowl a zavřete knoflík. Vařte na vysoké úrovni podle grafu. Otevřete knoflík, sejměte víko, scedte a před podáváním opláchněte.

| Typ těstovin | 1hrnek těstovin<br>2 šálky vody | 2 šálky těstovin<br>3 1/2 šálku vody |
|--------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Rotini       | 8 -11 minut                     | 10 -13 minut                         |
| Vejce        | 5-8 minut                       | 7-10 minut                           |
| Lastura      | 8-11 minut                      | 10-14 minut                          |
| Penne        | 9-12 minut                      | 10-14 minut                          |
| Špagety      | 8-11 minut                      | 10 -13 minut                         |

**POZOR: Při otevírání víka po vaření buďte opatrní, protože unikající pára je velmi horká!**

### Bílá rýže

Vložte rýži a vodu do mikrovlnného vařiče podle níže uvedené tabulky. Podle potřeby vložte sůl a/nebo olej, vložte sporák do mikrovlnné trouby a vařte na maximální výkon s knoflíkem otevřeným po stanovenou dobu. Po uplynutí této doby vyjměte mikrovlnný vařič z mikrovlnné trouby a zavřete knoflík. Nechte odstát, dokud rýže nedosáhne požadované konzistence pro podávání.

| Rýže           | Voda               | Čas na vaření |
|----------------|--------------------|---------------|
| 1 odměrka rýže | 1 1/2 odměrky vody | 9-11 minut    |
| 2 odměrky rýže | 3 1/4 odměrky vody | 13 -15 minut  |
| 3 míry rýže    | 4 1/2 odměrky vody | 15-18 minut   |
| 4 míry rýže    | 5 3/4 odměrky vody | 18 -20 minut  |

### Pro další pokrmy z rýže

Připravte si maso nebo zeleninu v mikrovlnném vařiči podle své chuti. Až budete připraveni, vyjměte mikrovlnný vařič z mikrovlnné trouby, přidejte rýži a vodu (podle výše uvedených měření) a promíchejte. Poté mikrovlnná trouba na maximální výkon s otevřeným knoflíkem. Po uplynutí této doby odstraňte Mikrovlnný vařič a zavřete knoflík.

### POKYNY PRO PÉČI A ČIŠTĚNÍ:

- K čištění tohoto produktu NEPOUŽÍVEJTE abrazivní čisticí prostředky ani ostré náčiní.
- Skladujte předmět na chladném a suchém místě.
- Otřete čistým suchým hadříkem.

### LIKVIDACE

- Bednáři, kteří se zabývají Stortfordem, používají recyklovatelné nebo recyklované obaly, kdykoli je to možné.
- Zlikvidujte prosím všechny obaly, papír, kartony v souladu s předpisy místního úřadu o recyklaci.
- Na konci životnosti produktu se prosím obraťte na místní autorizované středisko pro recyklaci domovního odpadu s žádostí o likvidaci.
- Plasty, polyetylenové sáčky – to je vyrobeno z následujícího recyklovatelného plastu.

|              |                                                                                     |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kód a symbol |  |
| Druh plastu  | Polypropylen                                                                        |



- Na konci životnosti produktu se prosím obraťte na místní autorizované středisko pro recyklaci domovního odpadu s žádostí o likvidaci.

## SLOVAK INSTRUCTIONS



### INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE:

Váš nový mikrovlnný varič vám umožní rýchlo a jednoducho variť kuracie mäso, mäso, fazuľu, dusené mäso a ďalšie. Dá sa dokonca použiť na varenie ryže a zeleniny.

**Upozornenie:** Časy uvedené v tejto knihe receptov sú približné, pretože závisia od výkonu každej mikrovlnnej rúry, odporúčame vám začať s časom less, ako je znázornené, čím sa zvýši little by little, aby ste v budúcnosti vedeli presný čas potrebný na varenie každého jedla.

### Ako variť cestoviny

Pomocou nižšie uvedenej tabuľky nájdite typ cestovín, ktoré chcete uvariť. Cestoviny a vodu dáme do misky. Všetky časy varenia sú založené na 750 wattovej mikrovlnnej rúre. Otvorte lid na bowl a zatvorte gombík. Varte na vysokej teplote podľa tabuľky. Pred podávaním otvorte gombík, odstráňte veko, scedte a opláchnite.

| Typ cestovín | 1 šálka cestovín<br>2 šálky vody | 2 šálky cestovín<br>3 1/2 šálky vody |
|--------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| Rotini       | 8 -11 minút                      | 10 -13 minút                         |
| Vajce        | 5-8 minút                        | 7-10 minút                           |
| Škrupina     | 8-11 minút                       | 10-14 minút                          |
| Penne        | 9-12 minút                       | 10-14 minút                          |
| Špagety      | 8-11 minút                       | 10 -13 minút                         |

**POZOR: Pri otváraní veka po varení buďte opatrní, pretože unikajúca para je veľmi horúca!**

### Biela ryža

Vložte ryžu a vodu do mikrovlnného hrnca podľa tabuľky nižšie. Svmiešajte soľ a/alebo olej podľa potreby, vložte sporák do mikrovlnnej rúry a varte na maximálny výkon s otvoreným gombíkom po stanovený čas. Po uplynutí tejto doby vyberte mikrovlnný varič z mikrovlnnej rúry a zatvorte gombík, nechajte odstáť, kým ryža nedosiahne požadovanú konzistenciu na servírovanie.

| Ryža           | Voda               | Čas varenia  |
|----------------|--------------------|--------------|
| 1 odmerka ryže | 1 1/2 odmerky vody | 9-11 minút   |
| 2 odmerky ryže | 3 1/4 odmerky vody | 13 -15 minút |
| 3 odmerky ryže | 4 1/2 odmerky vody | 15-18 minút  |
| 4 odmerky ryže | 5 3/4 odmerky vody | 18 -20 minút |

### Pre ostatné ryžové jedlá

Pripravte si mäso alebo zeleninu v mikrovlnnom hrnci podľa svojej chuti. Keď je mikrovlnný varič pripravený, vyberte mikrovlnný varič z mikrovlnnej rúry, pridajte ryžu a vodu (podľa vyššie uvedených meraní) a premiešajte. Potom mikrovlnnú rúru na maximálny výkon s otvoreným gombíkom. Po uplynutí tejto doby odstráňte Mikrovlnný sporák a zatvorte gombík.

### POKYNY NA STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE:

- Na čistenie tohto produktu NEPOUŽÍVAJTE abrazívne čistiace prostriedky ani ostré náčinie.
- Predmet skladujte na chladnom a suchom mieste.
- Utrite čistou suchou handričkou.

### LIKVIDÁCIA

- Spoločnosť Coopers of Stortford používa recyklovateľné alebo recyklované obaly tam, kde je to možné.
- Zlikvidujte všetky obaly, papier, kartóny v súlade s predpismi o recyklácii miestnych úradov.
- Na konci životnosti produktu sa obráťte na miestne autorizované stredisko na recykláciu domového odpadu.
- Plasty, polybagy – vyrábajú sa z nasledujúceho recyklovateľného plastu.

|              |                                                                                     |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kód a symbol |  |
| Druh plastu  | Polypropylén                                                                        |



- Na konci životnosti produktu sa obráťte na miestne autorizované stredisko na recykláciu domového odpadu.

Distributed by / Verteilt durch / Distributed by.

UK:

The Enterprise Department Ltd.  
11 Bridge Street, Bishops Stortford  
Herts, UK, CM23 2JU  
Tel: 0330 331 0300

NI/EU:

D.S.B. LD, 160 Bd. de Fourmies, 59100 Roubaix, France  
Tel: (+44) 1279 701269

DE/FR/CZ/SK:

hergestellt für 3Pagen  
Sankt-Joeris-Strasse 16-28  
53477 Alsdorf  
Tel: +49(0)2404/980-204  
[kontakt@3pagen.de](mailto:kontakt@3pagen.de)