PP · MAX 48° · -18°C · MICRO 140°C · NO GREASE

ricette di / *recipes by* Chiara Pallotti
www.chiarapallotti.com

VIDEO E RICETTE / VIDEO AND RECIPES
disponibili su / *available at* **www.snips.it**

SNIPS S.r.l. Strada Provinciale 107, n° 7
26816 Ossogo Lodigiano (LODI) ITALY
T. +39 0371 289943 - Fax +39 0371 289946
snips@snips.it | www.snips.it

RACCOMANDAZIONI / RECOMMENDATIONS / RECOMMANDATIONS/ EMPFEHLUNGEN / RECOMENDACIONES / AANBEVELINGEN

Attenersi alle istruzioni per la cottura riportate in questo opuscolo / Lavare prima dell'uso / Non usare i prodotti per tempi più lunghi di quelli riportati sulle istruzioni e corrispondenti a max. 25/30 min. a potenza 800 W. / Non usare la funzione CRISP e GRILL / Non usare per cucinare pop corn / Non usare per cicli consecutivi di cottura / Cuocere i prodotti sempre col coperchio chiuso / Posizionare i prodotti ad una distanza di almeno 5 cm dalle pareti e dalla parte superiore del microonde / Non usare mai il prodotto senza acqua, liquidi / Non aggiungere alimenti e liquidi contenenti grasso / Articoli con valvola: la valvola durante la cottura in microonde deve essere aperta / Finita la cottura lasciare sfiatare vapore in modo da non bruciarsi la mano, usare guanti da forno / **Non usare il prodotto nel forno tradizionale o sui fornelli.**

Follow the cooking instructions indicated in this booklet / Wash before use / Do not use products for longer than the time indicated on the instructions which is max. 25/30 min. at 800 W. / Do not use the CRISP and GRILL functions / Do not use to make popcorn / Do not use for consecutive cooking cycles / Always cook products with the lid closed / Place the products at least 5 cm away from the walls and the top part of the microwave oven / Never use the product without water, liquids / Do not add foods and liquids containing fat / Products with valve: the valve must always be open while cooking in the microwave / When finished cooking, release the steam taking care not to burn your hands, use oven gloves **/ Don't use the product in a traditional oven or on a cooker.**

Se conformer aux instructions pour la cuisson reportées dans cette brochure / Laver avant l'emploi / Ne pas utiliser les produits pendant une durée supérieure à celle reportée sur les instructions et correspondante à max. 25/30 min. à une puissance de 800 W. /Ne pas utiliser la fonction CRISP et GRILL / Ne pas utiliser pour préparer des pop-corns / Ne pas utiliser pour des cycles consécutifs de cuisson / Toujours cuire les produits avec le couvercle fermé / Positionner les produits à une distance d'au moins 5 cm des murs et du côté supérieur du micro-ondes / Ne jamais utiliser le produit sans eau, sans liquides / Ne pas ajouter d'aliments ni de liquides contenant du gras / Produits avec soupape: la soupape doit rester ouverte pendant la cuisson au micro-ondes / Une fois que la cuisson est terminée, laisser la vapeur s'échapper afin d'éviter de se brûler les mains, utiliser des gants de cuisine **/ Ne pas utiliser le produit dans un four traditionnel ou sur la cuisinière.**

Halten Sie sich für den Garvorgang an die Anweisungen in dieser Broschüre / vor Gebrauch waschen / Die Produkte nicht länger als in der Gebrauchsanweisung angegeben, also maximal 25-30 Minuten, bei einer Leistung von 800 W verwenden / Die Funktionen CRISP und GRILL nicht verwenden / Nicht für die Zubereitung von Popcorn verwenden / Nicht für mehrere aufeinanderfolgende Garvorgänge verwenden / Die Speisen stets bei geschlossenem Deckel zubereiten / Die Produkte mit einem Abstand von mindestens 5 cm zu den Seitenwänden und zur oberen Decke in die Mikrowelle geben / Das Produkt nie ohne Wasser, Flüssigkeiten verwenden / Keine Fett enthaltende Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten hinzufügen / Produkte mit Ventil: das Ventil muss während des Kochens in Mikrowelle offen bleiben / Nach dem Kochen ist der Dampf abzulassen, damit Sie sich Ihre Hand nicht verbrennen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe **/ Das Produkt nicht im herkömmlichen Ofen oder auf dem Herd benutzen.**

Respetar las instrucciones para la cocción que se describen en este prospecto / Lavar antes de usar / No usar los productos por tiempos más largos de los descritos en las instrucciones y correspondientes a máx. 25/30 min. de potencia 800 W. / No usar la función CRISP y GRILL / No usar para cocinar pop corn / No usar para ciclos consecutivos de cocción / Cocinar los productos siempre con la tapa cerrada / Colocar los productos a una distancia por lo menos de 5 cm de las paredes y de la parte superior del microondas / Nunca usar el producto sin agua, líquidos / No agregar alimentos y líquidos que contienen grasa / Productos con válvula: la válvula tiene que permanecer abierta durante la cocción en microondas / Finalizada la cocción dejar salir vapor para no quemarse la mano, usar guantes de horno / **No usar el producto en el horno tradicional o en los braseros.**

Neem de in deze brochure vermelde kookinstructies in acht / Voorafgaand aan het gebruik wassen / Gebruik de producten niet gedurende langere periodes dan staat aangegeven in de instructies en dus voor max. 25/30 min. met vermogen 800 W. / Gebruik niet de functies CRISP en GRILL / Niet gebruiken voor het bereiden van popcorn / Gebruik geen opeenvolgende kookcycli / Kook de producten altijd met een gesloten deksel / Plaats de producten op een afstand van ten minste 5 cm tot de zijwanden en het plafond van de magnetron / Het product nooit zonder water of vloeistof gebruiken / Geen levensmiddelen en vloeistoffen toevoegen die vetten bevatten / Artikels met ventiel: het ventiel moet tijdens het koken in de magnetronoven open blijven / Als het voedsel gaar is, de stoom laten ontsnappen zodat u uw handen niet verbrandt. Gebruik ovenwanten **/ Het product niet in de traditionele oven of op het fornuis zetten.**

PIATTO MULTIUSO 2L

Questo prodotto permette di cuocere a capore nel microonde verdure, pesce e carne in modo veloce e sano.

ISTRUZIONI

1. Riempire la base con 100 ml di acqua fredda. 2.Disporre il cibo all'interno dei due contenitori forati e chiudere il coperchio. 3. Impostare per max. 600 W e max. 15 min. 4. Lasciare riposare per 5 min a fine cottura.

- Il tempo e l'acqua sono regolati in base al'alimento e alla potenza del forno a microonde.
- Controllare che tutti gli alimenti abbiano dimensioni simili per avere la cottura del cibo ottimale.
- Al termine della cottura riposare 5 min.
- Durante la cottura controllare livello dell'acqua
- Usare sempre acqua fredda

2L DISH STEAMER

This product allows you to steam, quickly and healthily, vegetables, fish and meat in the microwave.

INSTRUCTIONS

1. Fill the base with 100 ml of cold water. 2. Place the food in the two perforated containers and close the cover. 3. Set to max. 600 W and max. 15 min. 4. Leave to rest for 5 minutes after cooking.

- Time and amount of water depend on the food and the power of the microwave oven.
- For best results, make sure that all food portions are of similar sizes.
- After cooking, leave to rest for 5 min.
- During cooking, check the water level
- Always use cold water

CUISEUR VAPEUR 2L

Ce produit permet de cuire à la vapeur dans le four micro-ondes les légumes, le poisson et la viande de façon rapide et saine.

INSTRUCTIONS

1. Remplir la base avec 100 ml d'eau froide. 2.Disposer la nourriture à l'intérieur des deux récipients perforés et fermer le couvercle. 3. Régler à max 600 W et max. 15 min. 4. Laisser reposer en fin de la cuisson pendant 5 min.

- Le temps et l'eau sont réglés en fonction des aliments et de la puissance du four à micro-ondes
-Contrôler que tous les aliments aient une taille semblable pour obtenir une cuisson optimale
-Au terme de la cuisson, laisser reposer 5 min.
-Durant la cuisson, contrôler le niveau de l'eau
-Utiliser toujours de l'eau froide

DAMPFKOCHER 2L

Dieses Produkt ermöglicht es Ihnen, in der Mikrowelle Gemüse, Fisch und Fleisch auf schnelle und gesunde Art zu dämpfen.

ANLEITUNGEN

1. Den Boden mit 100 ml kaltem Wasser füllen. 2. Die Speise im Inneren der beiden Behälter mit Löchern verteilen und den Deckel schließen. 3. Maximal 600 W sowie 15 Minuten einstellen. 4. Am Ende der Garzeit 5 Minuten rasten lassen.

- Zeit und Wasser werden aufgrund des Nahrungsmittels und der Mikrowellenleistung geregelt.
- Zur Erlangung einer optimalen Kochzeit der Speisen ist darauf zu achten, dass alle Nahrungsmittel eine ähnliche Größe haben.
- Nach dem Kochen den Dampfkocher 5 Minuten ruhen lassen.
- Prüfen Sie während des Kochens den Wassestand
- Verwenden Sie immer kaltes Wasser

VAPORERA 2L

Este producto permite cocinar al vapor en el microondas verduras, pescados y carne de manera rápida y sana.

INSTRUCCIONES

1. Llenar la base con 100 ml de agua fría. 2.Colocar el alimento en el interior de los dos recipientes perforados y cerrar la tapa. 3. Programar por máx. 600 W y máx. 15 min. 4. Dejar reposar por 5 min. al final de la cocción.

- El tiempo y el agua se regulan en base al alimento y a la potencia del horno de microondas
- Controlar que todos los alimentos tengan dimensiones parecidas para tener la cocción optimal de la comida.
- Al finalizar la cocción reposar 5 min.
- Durante la cocción controlar el nivel del agua
- Usar siempre agua fría

STOOMKOKER 2L

Met dit product kunt u in de magnetron snel en gezond groenten, vis en vlees stomen.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. Vul de base met 100 ml koud water. 2.Plaats het voedsel in de twee geperforeerde schaaltjes en sluit af met de deksel. 3. Stel in op max. 600 W en voor max. 15 min. 4. Laat aan het einde van het kookproces gedurende 5 min. rusten.

- De stoomtijd en het water regelen naargelang het gerecht en het vermogen van de magnetron.
- Voor een optimale bereiding controleren of alle spijzen in stukken van gelijke grootte zijn gesneden.
- Na het stomen 5 minuten laten rusten.
- Tijdens de bereiding het waterniveau controleren
- Gebruik steeds koud water

VAPORIERA 4L

Questo prodotto permette di cuocere a capore nel microonde verdure, pesce e carne in modo veloce e sano.

ISTRUZIONI 4L

1. Riempire la base con 400 ml di acqua fredda. 2.Disporre il cibo all'interno dei due contenitori forati e chiudere il coperchio. 3. Impostare per max. 800 W e max. 25/30 min. 4. Lasciare riposare per 5 min a fine cottura.

- Utilizzare sempre almeno uno dei due contenitori forati.
- Il tempo e l'acqua sono regolati in base al'alimento e alla potenza del forno a microonde.
- Controllare che tutti gli alimenti abbiano dimensioni simili per avere la cottura del cibo ottimale.
- Al termine della cottura riposare 5 min.
- Durante la cottura controllare livello dell'acqua
- Usare sempre acqua fredda

4L STEAMER

This product allows you to steam, quickly and healthily, vegetables, fish and meat in the microwave.

INSTRUCTIONS

1. Fill the base with 400 ml of cold water. 2. Place the food in the two perforated containers and close the cover. 3. Set to max. 800 W and max. 25/30 min. 4. Leave to rest for 5 minutes after cooking.

- Always use at least one of the two perforated containers.
- Time and amount of water depend on the food and the power of the microwave oven.
- For best results, make sure that all food portions are of similar sizes.
- After cooking, leave to rest for 5 min.
- During cooking, check the water level
- Always use cold water

CUISEUR VAPEUR 4L

Ce produit permet de cuire à la vapeur dans le four micro-ondes les légumes, le poisson et la viande de façon rapide et saine.

INSTRUCTIONS

1. Remplir la base avec 400 ml d'eau froide. 2.Disposer la nourriture à l'intérieur des deux récipients perforés et fermer le couvercle. 3. Régler à max 800 W et max. 25/30 min. 4. Laisser reposer en fin de la cuisson pendant 5 min.

- Utiliser toujours au moins un des deux récipients troués.
- Le temps et l'eau sont réglés en fonction des aliments et de la puissance du four à micro-ondes
-Contrôler que tous les aliments aient une taille semblable pour obtenir une cuisson optimale
-Au terme de la cuisson, laisser reposer 5 min.
-Durant la cuisson, contrôler le niveau de l'eau
-Utiliser toujours de l'eau froide

DAMPFKOCHER 4L

Dieses Produkt ermöglicht es Ihnen, in der Mikrowelle Gemüse, Fisch und Fleisch auf schnelle und gesunde Art zu dämpfen.

ANLEITUNGEN

1. Den Boden mit 400 ml kaltem Wasser füllen. 2. Die Speise im Inneren der beiden Behälter mit Löchern verteilen und den Deckel schließen. 3. Maximal 800 W sowie 25-30 Minuten einstellen. 4. Am Ende der Garzeit 5 Minuten rasten lassen.

- Immer mindestens einen der beiden gelochten Behälter verwenden.
- Zeit und Wasser werden aufgrund des Nahrungsmittels und der Mikrowellenleistung geregelt.
- Zur Erlangung einer optimalen Kochzeit der Speisen ist darauf zu achten, dass alle Nahrungsmittel eine ähnliche Größe haben.
- Nach dem Kochen den Dampfkocher 5 Minuten ruhen lassen.
- Prüfen Sie während des Kochens den Wassestand
- Verwenden Sie immer kaltes Wasser

VAPORERA 4L

Este producto permite cocinar al vapor en el microondas verduras, pescados y carne de manera rápida y sana.

INSTRUCCIONES

1. Llenar la base con 400 ml de agua fría. 2.Colocar el alimento en el interior de los dos recipientes perforados y cerrar la tapa. 3. Programar por máx. 800 W y máx. 25/30 min. 4. Dejar reposar por 5 min. al final de la cocción.

- Utilizar siempre al menos uno de los dos recipientes perforados
- El tiempo y el agua se regulan en base al alimento y a la potencia del horno de microondas
- Controlar que todos los alimentos tengan dimensiones parecidas para tener la cocción optimal de la comida.
- Al finalizar la cocción reposar 5 min.
- Durante la cocción controlar el nivel del agua
- Usar siempre agua fría

STOOMKOKER 4L

Met dit product kunt u in de magnetron snel en gezond groenten, vis en vlees stomen.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. Vul de base met 400 ml koud water. 2.Plaats het voedsel in de twee geperforeerde schaaltjes en sluit af met de deksel. 3. Stel in op max. 800 W en voor max. 25/30 min. 4. Laat aan het einde van het kookproces gedurende 5 min. rusten.

- Gebruik altijd ten minste één van de twee geperforeerde recipiënten
- De stoomtijd en het water regelen naargelang het gerecht en het vermogen van de magnetron.
- Voor een optimale bereiding controleren of alle spijzen in stukken van gelijke grootte zijn gesneden.
- Na het stomen 5 minuten laten rusten.
- Tijdens de bereiding het waterniveau controleren
- Gebruik steeds koud water

DESCRIZIONE *DESCRIPTION*	QUANTITÀ A CRUDO *UNPREPARED QUANTITY*	TEMPO (MIN) *COOKING TIME*	PORZIONI *PORTIONS*
VERDURA / *VEGETABLES*			
asparagi / *asparagus*	400 g	16	
broccoli / *broccoli*	500 g freschi-fresh / surgelati-frozen	16 / 13	
carciofi / *artichoke*	2 pezzi - pieces / 800 g	28	
carote (affettate) / *carrots (sliced)*	1 kg freschi-fresh / 500 g surgelati-frozen	24 / 17	
carote (intere) / *carrots (whole)*	700 g	23	
cavoletti di Bruxelles / *Brussels sprouts*	500 g / 1 kg	20 / 15	
cavolfiori / *cauliflower*	900 g freschi-fresh / 500 g surgelati-frozen	20 / 12	
cipolle / *onions*	1 kg	20	
fagioli freschi / *fresh beans*	400 g - 800 g freschi-fresh / 500 g surgelati-frozen	16-25 / 16	
finocchio / *fennel bulb*	800 g	15	
funghi (affetati) / *mushrooms (sliced)*	500 g freschi-fresh / 800 g surgelati-frozen	12 / 15	
indivia / *endives*	8 pezzi-pieces / 1 kg	20	
melanzane /*eggplants*	2 pezzi-pieces / 1 kg	20	
patate (a dadini) / *potatoes (chopped in pieces)*	8 pezzi-pieces / 1 kg	22	
patate (affettate) / *potatoes (sliced)*	800 g	20	
patate (intere) / *potatoes (whole)*	4 pezzi-pieces / 800 g	22	
peperoni / *peppers*	3 pezzi-pieces / 600 g	15	
piselli con carote e patate / *peas with carrots and potatoes*	300g piselli-pieces / 200 g carote-carrots / 100 g patate-potatoes	20	
pomodori ripieni / *stuffed tomatoes*	4 pezzi-pieces / 1 kg pomodori grandi-large tomatoes + 500 g ripieno carne mista-mixed stuffing meat	30	
porro / *leek*	700 g (solo parte bianca-white part only)	25	
spinaci / *spinach*	500 g freschi-fresh / 300 g surgelati-frozen	8 / 15	
zucchine (affettate) / *zucchini (sliced)*	600 g	15	
PESCE, MOLLUSCHI E CARNE / *FISH, SEAFOOD AND MEAT*			
agnello (filetto) / *lamb fillet*	400 g	20	
gamberi / *shrimps*	500 g	15	
molluschi / *mussels*	1 kg	15	
pesce (filetto) / *fish fillet*	500 g fresco-fresh / 500 g surgelato-frozen	10 / 14	
pollo (petto) / *chicken fillet*	300 g - 400 g	16	
salmone / *salmon*	400 g	11	

Salmone marinato all'arancia con asparagi e salsa olandese
Orange-marinated salmon with asparagus and hollandaise sauce

facile / *easy*

5 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
100 ml di acqua	*100 ml water*
2 tranci di salmone senza pelle	*2 skinless salmon steaks*
1 arancia	*1 orange*
mezzo mazzetto di asparagi	*1/2 bunch of asparagus*
qualche foglia di aneto	*A spring of dill*
sale e pepe q.b.	*Salt and pepper to taste*
bacche di pepe rosa (facoltativo)	*Pink peppercorns (optional)*
salsa olandese q.b.	*Hollandaise sauce as required*
olio extravergine di oliva q.b.	*Extra virgin olive oil as required*

1. Fate marinare i tranci di salmone con il succo e la scorza di un'arancia, 3 cucchiai di olio, un pizzico di sale e pepe
Marinate the salmon steaks in the juice of an orange with the orange peel, 3 tbsp of olive oil and a pinch of salt and pepper.
2. Riempite la vaporiera Tempozero Snips con sufficiente acqua per la cottura, posizionatevi la griglia e sopra mettete i tranci di salmone scolati e gli asparagi precedentemente lavati e privati delle parti legnose.
Fill the Snips Steamer with sufficient water and put in the grill; after draining the marinade, place the salmon steaks and the washed asparagus – from which you had previously removed the hard parts – on top of the grill.
3. Cuocete a 600 W per circa 5 minuti verificando la cottura in base allo spessore dei tranci di salmone e alla grandezza degli asparagi.
Cook for approximately 5 minutes at 600 W monitoring the cooking depending on the thickness of the steaks and the size of the asparagus.
4. Servite con salsa olandese e aneto a piacere.
Serve with hollandaise sauce and dill to taste.

Involtini di branzino con capperi e olive con contorno di pomodori ripieni
Sea bass parcels with capers and olives served with stuffed tomatoes

facile / *easy*

5 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
100 ml di acqua	*100 ml water*
6 fettine sottili di branzino senza pelle	*6 thin skinless sea bass fillets*
2 pomodori ramati maturi	*2 ripe vine tomatoes*
1 cucchiaio di capperi sotto sale	*1 tbsp capers preserved in salt*
6 pomodori secchi sott'olio	*6 sun-dried tomatoes preserved in oil*
1 cucchiaio di olive verdi o nere	*1 tbsp green or black olives*
scorza di un limone	*1 lemon peel*
3 cucchiai di parmigiano o pecorino grattugiati	*3 tbsp Parmesan or Pecorino cheese*
qualche rametto di timo	*A few springs of thyme*
qualche foglia di basilico	*A few basil leaves*
semi di finocchio q.b.	*Fennel seeds to taste*
qualche foglia di prezzemolo	*A spring of parsley*
due fette di pane raffermo	*2 slices stale bread*
sale e pepe q.b.	*Salt and pepper to taste*
olio extravergine di oliva q.b	*Extra virgin olive oil as required*

1. Dissalate i capperi in acqua fredda risciacquandoli, quindi tritateli insieme alle olive, ai pomodorini secchi e alla scorza di limone. Farcite le fettine di branzino con il composto ottenuto e arrotolatele ottenendo degli involtini.
Put the capers in cold water to get rid of the salt, chop them finely with the olives, sun-dried tomatoes and the lemon peel. Put the mixture on the sea bass fillets and roll them to obtain parcels.
2. Lavate i pomodori, tagliateli a metà e svuotateli dai semi e polpa. Salateli internamente e pepateli.
Wash the tomatoes, cut them in half and remove seeds and pulp. Add salt and pepper inside.
3. Preparate il ripieno tritando in un mixer il pane raffermo privato della crosta insieme alle erbe aromatiche, i semi di finocchio e al formaggio grattugiato.
Prepare the filling by mixing the stale bread – after removing the crust – the herbs, fennel seeds and grated cheese in a blender.
4. Riempite i pomodori e posizionateli, insieme agli involtini di branzino, nella Vaporiera Snips dopo aver versato l'acqua per la cottura. Sigillate e cuocete in forno a 600W per 5 minuti circa.
Fill the tomatoes with the mixture and place them next to the sea bass parcels in the Snips Steamer after adding the cooking water. Seal and cook in the oven at 600 W for approximately 5 minutes.
5. Conditeli a piacere con un goccio di olio extravergine di oliva prima di servire.
Drizzle with extra virgin olive oil to taste before serving.

Spiedini di gamberi, limone e alloro con zucchine alla menta
Lemon and bay leaf prawn skewers with mint courgettes

facile / *easy*

4 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
400 ml acqua	*400 ml water*
16 gamberi	*16 prawns*
mezzo limone	*1/2 lemon*
12 foglie di alloro	*12 bay leaves*
mezza radice di zenzero	*1/2 ginger root*
4 zucchine medie	*4 medium courgettes*
un mazzetto di menta	*A few springs of mint*
sale e pepe q.b.	*Salt and pepper to taste*
olio extravergine di oliva q.b	*Extra virgin olive oil as required*

1. Lavate i gamberi, sgusciateli e privateli del filetto interno e fateli marinare con zenzero grattugiato, due cucchiai di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e pepe nero per circa 10 minuti.
Wash, remove the shell and devein the prawns and marinate them for 10 minutes in two tbsp of extra virgin olive oil with the grated ginger, a pinch of salt and black pepper.
2. Preparate gli spiedini alternando un terzo di fettina di limone, un gambero e una fogliolina di alloro fino ad esaurimento degli ingredienti.
Prepare the skewers alternating 1/3 of a lemon slice, a prawn and a bay leaf.
3. Versate l'acqua nella vaporiera Snips e mettete il primo contenitore con le zucchine lavate, tagliate a fettine e private delle estremità.
Pour the water in the Snips Steamer and put the first container with the courgettes – after having removed the extremities, washed and sliced them – on top of it.
4. Adagiatevi sopra il secondo contenitore e posizionatevi gli spiedini di gamberi.
Chiudete con il coperchio e cuocete a 600 W per circa 4 minuti.
Place the second container with the prawn skewers on top of that.
Close with the lid and cook for approximately 4 minutes at 600 W.
5. Servite condendo le zucchine a piacere con olio extravergine di oliva, sale, pepe e foglie di menta spezzettata.
Serve having drizzled the courgettes with extra virgin olive oil to taste, salt and pepper and chopped mint.

Fettine di pollo con dressing agli spinacini
Chicken fillets with spinach dressing

facile / *easy*

8 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
400 ml acqua	*400 ml water*
4 fettine di pollo	*4 chicken fillets*
1 limone	*1 lemon*
100 ml di vino bianco	*100 ml white wine*
100 gr di spinacini freschi	*100 gr fresh spinach*
2 cucchiai di mandorle	*2 tbsps almonds*
3 carote medie	*3 medium carrots*
due cucchiai di sesamo	*2 tbsp sesame seeds*
sale e pepe q.b.	*Salt and pepper to taste*
olio extravergine di oliva q.b.	*Extra virgin olive oil as required*

1. Fate marinare le fettine di pollo con il vino, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, il succo di limone, un pizzico di sale e pepe per circa mezz'ora.
Marinate the chicken in the wine, 3 tbsp of extra virgin olive oil, lemon juice, a pinch of salt and pepper, for approximately 30 minutes.
2. Lavate e pelate le carote e tagliatele a fettine. Versate l'acqua nella vaporiera Snips e mettete il primo contenitore con le carote.
Wash, peel and slice the carrots. Pour the water in the Snips Steamer and put the carrots in the first container on top.
3. Adagiatevi sopra il secondo contenitore con le fettine di pollo. Chiudete con il coperchio e cuocete a 600 W per circa 8 minuti.
Place the second container with the chicken on top of that.
Close with the lid and cook for approximately 8 minutes at 600 W.
4. Preparate il dressing: fate tostare le mandorle in una padella antiaderente senza grassi aggiunti e tritatele con un mixer ad immersione insieme agli spinacini, la scorza di limone, un pizzico di sale e olio quanto basta.
Prepare the dressing: toast the almonds in a non-stick pan without adding oil and chop them finely in a blender together with the spinach, the lemon peel, a pinch of salt and oil as required.
5. Fate tostare anche il sesamo in padella antiaderente e condite le carote e le fettine di pollo con il dressing agli spinaci prima di servire.
Toast the sesame seeds in a non-stick pan and use them to dress the carrots; serve the chicken with the spinach dressing.

Petto di pollo farcito ai funghi e formaggio con broccoletti
Chicken breast stuffed with mushrooms and cheese with broccoli

facile / *easy*

12 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
400 ml acqua	*400 ml water*
1 petto di pollo	*2 small chicken breasts*
20 gr di funghi porcini secchi	*20 gr dried porcini mushrooms*
qualche rametto di timo	*A few springs of time*
qualche foglia di prezzemolo	*A spring of parsley*
50 gr di formaggio tipo edamer	*50 gr Edamer cheese*
1 broccoletto grosso o 2 piccoli	*1 large or 2 small broccoli*
sale e pepe q.b.	*Salt and pepper to taste*
olio extravergine di oliva q.b.	*Extra virgin olive oil as required*
peperoncino secco q.b.	*Dried chili pepper to taste*

1. Mettete in ammollo i funghi secchi in acqua tiepida per circa 15-20 minuti. Strizzateli e tritateli al coltello o in un mixer insieme al timo esfoliato, il prezzemolo e il formaggio edamer, sale e pepe.
Leave the mushrooms to soak in lukewarm water for approximately 15-20 minutes. Squeeze out the water and chop them with a knife together with the time leaves, parsley, Erdamer cheese, salt and pepper.
2. Praticate un grosso foro lateralmente nel petto di pollo ricavando una tasca e riempitela con il composto ottenuto. Ricucite oppure sigillate bene con stuzzicadenti.
Make a large incision on the side of each chicken breast to obtain a pocket and fill it with the mix you prepared. Sew or close with toothpicks.
3. Versate l'acqua nella vaporiera Snips e mettete il primo contenitore con i broccoletti suddivisi in cimette. Adagiatevi sopra il secondo contenitore con il petto di pollo.
Chiudete con il coperchio e cuocete a 600 W per circa 12 minuti.
Pour the water in the Snips Steamer and put the first container with the broccoli on top. Place the second container with the chicken on top of that. Close with the lid and cook for approximately 12 minutes at 600 W.
4. Per una cottura di broccoletti più al dente, dopo 6-8 minuti potete togliere dalla vaporiera quel ripiano e continuare la cottura solo del petto di pollo.
For crunchier broccoli, after 6-8 minutes, remove their container from the steamer and continue cooking the chicken on its own.
5. Servite condendo a piacere i broccoletti con olio extravergine di oliva, sale e un pizzico di peperoncino.
Serve after drizzling the broccoli with extra virgin olive oil, salt and a pinch of chili pepper.

CUOCI RISO E CEREALI

Il cuociriso permette di cuocere riso e cereali velocemente, mantenendo inalterati sapori, vitamine e sali minerali.

ISTRUZIONI

1.Versare nel contenitore riso o cereali 2. Versare la quantità d'acqua in rapporto ai grammi come indicato nel grafico sottostante. 3. Chiudere i due coperchi e cucinare in microonde per il tempo indicato nella tabella in base al tipo e alla quantità in grammi di riso o cereale.

- Il tempo e l'acqua sono regolati in base al tipo di chicco e alla potenza del forno a microonde.
- È importante che i chicchi di riso o i cereali rimangano sempre umidi finché non sono cotti altrimenti, aggiungere acqua.
- A metà cottura e in generale durante la cottura controllare la quantità di acqua e verificare che sia sempre presente.
- Sciacquare il riso prima della cottura
- Finita la cottura, fate riposare il riso 5 min.
- Usare acqua fredda
- Prolungare cottura di 3 min. ogni cucchino di sale

RICE AND CEREALS COOKER

The rice cooker can be used to prepare rice and cereals quickly, maintaining taste, vitamins and minerals.

INSTRUCTIONS

1. Put rice or cereal in the container 2. Pour in the amount of water in ratio to the number of grammes as indicated in the diagram below. 3. Close the two covers and microwave for the time indicated in the table based on the type and quantity in grammes of the rice or cereal.

- Time and amount of water depend on the type of grain and the power of the microwave oven.
- Rice and cereal grains must stay moist until cooked; if needed, add water. During cooking, make sure there is always water in the steamer.
- Half way through cooking and during cooking in general, check the amount of water and make sure there is always water present.
- Rinse the rice before cooking.
- After cooking, leave the rice to rest for 5 min.
- Use cold water
- Cook for an additional 3 min. for every tsp of salt

CUISEUR À RIZ ET CÉRÉALES

Le cuiseur à riz permet de cuire le riz et les céréales rapidement, en maintenant inaltérés les goûts, les vitamines et les sels minéraux.

INSTRUCTIONS

1.Verser dans le récipient du riz ou des céréales 2. Verser la quantité d'eau en rapport des grammes comme indiqué dans le graphique ci-dessous. 3. Fermer les deux couvercles et cuisiner au micro-ondes pendant la durée indiquée dans le tableau selon le type et la quantité en grammes de riz ou de céréales.

- Le temps et l'eau sont réglés en fonction du type de grain de riz et de la puissance du four à micro-ondes.
- Il est important que les grains de riz ou les céréales restent toujours humides jusqu'à ce qu'ils soient cuits, sinon ajouter de l'eau. Durant la cuisson, vérifier qu'il y ait toujours de l'eau.
- À mi-cuisson et généralement durant la cuisson contrôler la quantité d'eau et vérifier qu'elle soit toujours présente.
- Rincer le riz avant la cuisson.
-Une fois que la cuisson est terminée, faire reposer le riz 5 min.
-Utiliser de l'eau froide.
- Prolonger la cuisson de 3 min, pour chaque cuillère de sel.

REIS- UND GETREIDEKOCHER

Der Reiskocher ermöglicht das Kochen von Reis und Getreide unter Beibehaltung von Geschmack, Vitaminen und Minderalsalzen.

ANLEITUNGEN

1. Den Behälter mit Reis oder Getreide füllen 2. Anschließend die in der untenstehenden Grafik angegebene Wassermenge im Verhältnis zu den Gramm einfüllen. 3. Die beiden Deckel schließen und in der Mikrowelle für die in Abhängigkeit von der Art und der Menge an Reis oder Getreide angegebene Zeit kochen.

- Zeit und Wasser werden aufgrund der Art des Korns und der Mikrowellenleistung geregelt.
- Es ist wichtig, dass die Reis- und Getreidekörner immer feucht bleiben, solange sie nicht gekocht sind. Wasser hinzufügen. Während des Kochens prüfen, ob immer Wasser vorhanden ist.
- In der Hälfte der Garzeit oder allgemein während dem Garen die Wassermenge überprüfen und sicherstellen, dass stets ausreichend Wasser vorhanden ist.
- Den Reis vor dem Kochen abspülen
- Nach dem Kochen den Reis 5 Minuten lang ruhen lassen.
- Kaltes Wasser verwenden
- Bei jedem Teelöffel Salz den Kochvorgang um 3 Minuten verlängern

CUECE ARROZ Y CEREALES

La arrocera permite cocer arroz y cereales rápidamente, manteniendo inalterados los sabores, las vitaminas y las sales minerales.

INSTRUCCIONES

1.Verter en el recipiente arroz o cereales 2. Verter la cantidad de agua en relación con los gramos como se indica en el gráfico debajo. 3. Cerrar las dos tapas y cocinar en microondas por el tiempo que se indica en la tabla en base al tipo y a la cantidad de gramos de arroz o cereal.

- El tiempo y el agua se regulan en base al tipo de grano y a la potencia del horno de microondas
- Es importante que los granos de arroz o los cereales permanezcan siempre húmedos hasta que no estén cocidos, de lo contrario agregar agua. Durante la cocción controlar que siempre tenga agua.
- En la mitad de la cocción y en general durante la cocción controlar la cantidad de agua y controlar que esté siempre presente.
- Enjuagar el arroz antes de la cocción
- Finalizada la cocción, dejar reposar el arroz 5 min.
- Usar agua fría
- Prolongar la cocción por 3 min. cada cuchara de sal

RIJST- EN GRAANKOKER

Met deze rijstkoker kunt u in een handomdraai zowel rijst als graan bereiden en zullen de smaak, de vitamines en de mineraalzouten niet verloren gaan.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1.Voeg rijst of granen toe aan de schaal. Giet water bij met een hoeveelheid in verhouding tot het gewicht in gram, zoals aangegeven in de onderstaande tabel. 3. Sluit de twee deksels en kook in de magnetron gedurende de tijd aangegeven in de tabel op basis van de soort en de hoeveelheid in gram van rijst of granen.

- De kooktijd en het water regelen naargelang het gerecht en het vermogen van de magnetron.
- Het is van belang dat de rijst- of graankorrels tijdens het kookproces steeds vochtig blijven, anders moet u water bijvoegen. Tijdens het kookproces steeds controleren of er nog water aanwezig is.
- Halvermege de kooktijd en in het algemeen tijdens het kookproces moet de hoeveelheid en de aanwezigheid van water gecontroleerd worden.
- De rijst spoelen voor hem aan de kook te brengen.
- Als de rijst gaar is, 5 minuten laten rusten.
- Gebruik steeds koud water
- Voor elke koffielepel zout het kookproces 3 minuten verlengen.

QUANTITÀ E TEMPO PER 800 W / *QUANTITY AND TIME FOR 800 W*

	Riso tondo */short grain rice*				**Quinoa**				
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g	
WATER	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml	
	12 min.	12 min.	13 min.	13 min.	10 min.	11 min.	12 min.	13 min.	
	Riso arborio o carnaroli */arborio or carnaroli rice*				**Grano** / *wheat*				
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g	
WATER	275 ml	350 ml	450 ml	550 ml	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml	
	15 min.	15 min.	16 min.	16 min.	10 min.	11 min.	12 min.	13 min.	
	Riso basmati o aromatico / *basmati or aromatic rice*				**Miglio** / millet				
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g	
WATER	250 ml	350 ml	450 ml	550 ml	250 ml	300 ml	350 ml	550 ml	
	11 min.	11 min.	12 min.	12 min.	13 min.	14 min.	15 min.	16 min.	
	Riso per sushi / *sushi rice*				**Avena** / *oat*				
	60 g	120 g	180 g	240 g	60 g	120 g	180 g	240 g	
WATER	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml	250 ml	350 ml	450 ml	550 ml	
	12 min.	12 min.	14 min.	14 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	

CUOCI FRITTATA / UOVO IN CAMICIA

Questo prodotto offre due possibilità, consente di cucinare frittate e uova in camicia.

OMELETTE/POACHED EGG COOKER

With this product, you can cook both omelettes and poached eggs.

CUISEUR À OMELETTE / ŒUFS POCHÉS

Ce produit offre deux possibilités, il permet de cuisiner des omelettes et des œufs pochés.

KOCHER FÜR FRITTATA / POCHIERTE EIER

Dieses Produkt bietet zwei Möglichkeiten. Es können damit Frittata und pochierte Eier gekocht werden.

CUECE TORTILLAS / HUEVOS ESCALFADOS

Este producto ofrece dos posibilidades, permite cocinar tortillas y huevos escalfados.

OMELETMAKER/EIERKOKER

Dit product biedt u twee opties. U kunt er omeletten of gepocheerde eieren mee bereiden.

1. Mescolare le uova e gli altri ingredienti
Break eggs and add ingredients

1. Versare l'acqua
Pour the water

2. Mettere il coperchio
Cover with the lid

2. Rompere due uova
Break two eggs

3. Cuocere in microonde
Cook in microwave...
140° C

3. Cuocere in microonde
Cook in microwave...
140° C

FRITTATA / OMELETTE / OMELETTE / FRITTATA / TORTILLA / OMELET	UOVO IN CAMICIA / POACHED EGGS / ŒUFS POCHÉS / POCHIERTE EIER / HUEVOS ESCALFADOS / GEPOCHEERDE EIEREN
Mescolare all'interno del prodotto gli ingredienti. Usare il prodotto senza vassoio intermedio, che serve solo ed esclusivamente per cucinare l'uovo in camicia.	- Riempire il contenitore con acqua - Riempire il colino/vassoio intermedio - Chiudere i coperchio e cuocere
Mix ingredients inside the product, the time and power depend on the microwave oven. Use the product without the intermediate container, which is needed only when cooking poached eggs.	- Fill the container with water - Put 2 eggs in the intermediate container - Close the lid and cook
Mélanger les ingrédients à l'intérieur du produit. Utiliser le produit sans le plateau intermédiaire, qui sert seulement et exclusivement pour cuisiner les œufs pochés.	- Remplir le récipient d'eau - Remplir la passoire/plateau intermédiaire - Fermer le couvercle et cuire
Zutaten im Innern des Produkts miteinander vermischen. Das Produkt ohne Zwischenschale verwenden. Diese ist nur dazu bestimmt, pochierte Eier zu kochen.	- Den Behälter mit Wasser auffüllen - Das Sieb/die Zwischenschale auffüllen - Den Deckel schließen und kochen
Mezclar en el interior del producto los ingredientes. Usar el producto sin bandeja intermedia, que sirve sólo y exclusivamente para cocinar los huevos escalfados.	- Llenar el recipiente con agua - Llenar el colador/bandeja intermedia - Cerrar la tapa y cocinar
Meng de melk met de eieren in de omeletmaker. De bereidingstijd en het vermogen variëren naargelang de magnetron. Gebruik het product zonder de tussenschaal. De schaal dient uitsluitend om eieren te pocheren.	- Vul de stoomschaal met water - Vul de zeef/de tussenschaal met 2 eieren - Sluit het deksel en laat gaar worden
Tempi medi di cottura a 350-400 W / *Average cooking time at 350-400 W.*	**Potenze e tempi medi di cottura /** *Power and average cooking time*
2 uova 3 min. / 2 eggs 3 min. 3 uova 4 min. / 3 eggs 4 min. 4 uova 5-6 min. / 4 eggs 5-6 min.	600 W 5 min. 700 W 4 min. 30 sec. 800 W 4 min.
max 10 min. - 400 W max 5 min. - 800 W	

Farro con feta, pomodorini, olive nere e menta
Spelt with feta cheese, cherry tomatoes, black olives and mint

facile / *easy*

20 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
250 gr di farro perlato	*250 gr pearled spelt*
500 ml di acqua	*500 ml water*
300 gr di pomodorini	*300 gr cherry tomatoes*
150 gr di feta	*150 gr feta cheese*
4 cucchiai di olive nere sott'olio	*4 tbsp black olives preserved in oil*
Un ciuffetto di menta	*A spring of mint*
Sale e pepe q.b.	*Salt and pepper to taste*
Olio extravergine di oliva q.b	*Extra virgin olive oil as required*

1. Sciacquate il farro sotto acqua corrente e mettetelo nel cuoci riso Snips con un pizzico di sale. Chiudete il coperchio e cuocete in microonde 20 minuti circa a 700W.
Rinse the spelt under running water and put it in the Snips rice cooker with a pinch of salt and 500 ml of water. Close with the lid and cook in the microwave oven for approximately 20 minutes at 700W.
2. Lavate i pomodorini e tagliateli a spicchietti.
Aggiungete un pizzico di sale, pepe, olio extravergine di oliva, le olive e qualche foglia di menta spezzettata.
Wash the tomatoes and cut them in quarters.
Add a pinch of salt, pepper, extra virgin olive oil, the olives and a few chopped mint leaves.
3. Condite il farro intiepidito con i pomodorini e la feta tagliata a cubetti e servite.
Add the tomatoes and the diced feta cheese to the lukewarm spelt and serve.

Riso bianco con piselli e dressing ai formaggi
Steamed rice with peas and cheese dressing

facile / *easy*

*15-18 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
250 gr di riso tipo carnaroli	*250 gr carnaroli rice*
500 ml di acqua	*500 ml water*
200 gr di piselli	*200 gr peas*
Un pizzico di sale	*A pinch of salt*
Per il dressing ai formaggi:	*For the cheese dressing*
200 ml di panna fresca	*200 ml fresh cream*
80 gr di parmigiano e emmenthal	*80 gr Parmesan and Emmental cheese*
Qualche foglia di timo	*A spring of thyme*
*tempo variabile a seconda della tipologia del riso (vedi tabella)	**cooking time varies depending on the type of rice (see table)*

1. Risciacquate il riso in abbondante acqua fredda, scolatelo e mettetelo nel cuoci riso Snips insieme a 500 ml di acqua e un pizzico di sale. Aggiungete anche i piselli surgelati e cuocete per 15-18 minuti a 700w.
Rinse the rice with plenty of cold water, drain it and put it in the Snips rice cooker with 500 ml of water and a pinch of salt. Add the frozen peas and cook for 15-18 minutes at 700 W.
2. Servire il riso con un dressing preparato facendo sciogliere i formaggi grattugiati nella panna calda e aromatizzando con foglie di timo.
Serve the rice with the dressing prepared melting the grated cheeses in the warm cream flavoured with thyme.

Riso Venere con rucola, gamberetti al lime e avocado
Venere rice with rocket, lime prawns and avocado

facile / *easy*

*20-25 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
250 gr di riso Venere	*250 gr Venere rice*
500 ml di acqua	*500 ml water*
15 gamberetti	*15 prawns*
Mezzo avocado	*1/2 avocado*
mezzo lime	*1/2 lime*
100 gr di rucola	*100 gr rocket*
Sale e pepe q.b.	*Salt and pepper to taste*
Olio extravergine di oliva q.b.	*Extra virgin olive oil as required*
*tempo variabile a seconda della tipologia del riso (vedi tabella)	**cooking time varies depending on the type of rice (see table)*

1. Marinate i gamberetti con il succo di mezzo lime, due cucchiai di olio e una macinata di pepe nero.
Marinate the prawns in the juice of half a lemon, two tablespoons of olive oil and a pinch of pepper.
2. Sciacquate il riso Venere sotto abbondante acqua corrente e mettetelo nel cuoci riso Snips insieme a un pizzico di sale e 500 ml di acqua.
Chiudete con il coperchio e cuocete a 700 W per 20-25 minuti.
Aprite e lasciate raffreddare.
Rinse the rice with plenty of running water and put it in the Snips rice cooker with a pinch of salt and 500 ml of water.
Close with the lid and cook for 20-25 minutes at 700 W.
Open and allow to cool off.
3. Spadellate a fiamma vivace i gamberetti scolati dalla marinatura per un paio di minuti e salate.
After draining the marinade, toss the prawns in a pan for a few minutes and add salt.
4. Aggiungere avocado, rucola, gamberetti e un filo di olio extra vergine di oliva sul riso.
Impiattare e guarnire con l'avocado tagliato a fettine.
Add the diced avocado, rocket, prawns and a drizzle of extra virgin olive oil to the rice.
Serve garnished with slices of avocado.

Omelette con patate e zucchine
Potato and courgette omelette

facile / *easy*

6 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
2 uova	*2 eggs*
2 cucchiai di parmigiano	*2 tbsps Parmesan cheese*
180 gr di patate e zucchine	*180 gr potatoes and courgettes*
Qualche foglia di menta	*A spring of mint*
Sale e pepe q.b.	*Salt and pepper to taste*

1. Lavare la zucchina, sbucciare la patata e grattugiatele con una grattugia dai fori larghi.
Wash the courgette and peal the potato and grate them using the large holes of the grater.
2. Sgusciate dentro il cuoci uova Snips le uova e sbattetele con una forchetta.
Break two eggs inside the Snips egg cooker and beat them with a fork.
3. Aggiungete sale, pepe macinato, il parmigiano e foglie di menta spezzettata.
Add salt, ground pepper, the Parmesan cheese and the chopped mint leaves.
4. Chiudete con il coperchio e cuocete in microonde per 6 minuti a 700 w.
Close with the lid and cook in the microwave oven for 6 minutes at 700 W.

Omelette con emmentaler e patate
Emmental cheese and potato omelette

facile / *easy*

6 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
3 uova	*3 eggs*
70 gr di emmenthal	*70 gr Emmental cheese*
130 gr di patate al vapore a cubetti	*130 gr diced steamed potatoes*
Sale e pepe q.b	*Salt and pepper to taste*

1. Sgusciate dentro il cuoci uova Snips le uova e sbattetele con una forchetta.
2. Aggiungete sale e pepe macinato.
Break two eggs inside the Snips egg cooker and beat them with a fork.
Add salt and ground pepper.
2. Tagliate l'emmentaler a fettine e aggiungetelo alle patate al composto di uova.
Add the sliced cheese and the potatoes to the eggs.
3. Chiudete con il coperchio e cuocete in microonde per 6 minuti a 700W.
Close with the lid and cook in the microwave oven for 6 minutes at 700W.

Omelette con piselli e pancetta
Peas and bacon omelette

facile / *easy*

6 min
cottura / *cooking time*

porzioni / *servings*

ingredienti	*ingredients*
3 uova	*3 eggs*
50 gr di pancetta	*50 gr bacon*
130 gr di piselli	*130 gr peas*
Un cucchiaio di parmigiano	*1 tbsp Parmesan cheese*
Sale e pepe q.b.	*Salt and pepper to taste*

1. Sgusciate le uova dentro il cuoci uova Snips e sbattetele con una forchetta.
Aggiungete sale e pepe macinato.
Break two eggs inside the Snips egg cooker and beat them with a fork.
Add salt and ground pepper.
2. Tagliate la pancetta a dadini e e aggiungetela insieme ai piselli al composto di uova.
Add the diced bacon and the peas to the eggs.
3. Chiudete con il coperchio e cuocete in microonde per 6 minuti a 600W.
Close with the lid and cook in the microwave oven for 6 minutes at 600 W.