

FR SUPER POP – POPCORN MINUTE

Ce popcorn minute permet également de cuire à la vapeur riz et autres céréales. Il est livré avec un plateau en silicone spécialement conçu pour la cuisson du riz à la vapeur au micro-ondes.

- Déposer les céréales directement au fond du cuit-riz, le riz sur le plateau en silicone.
- Ne saler qu'en fin de cuisson.
- Éviter de remuer la céréale pendant la cuisson.

**POUR UNE MESURE (UN VOLUME) DE 125GG
PUISSANCE DU MICRO-ONDES 600W**

RIZ BRUN OU COMPLET	Rincer le riz à l'aide du plateau en silicone puis placer le plateau dans le bol. Ajouter 1 volume 1/2 d'eau chaude par volume de riz. Cuire 8 mn.
RIZ BASMATI, THAI, SURINAM	Rincer le riz à l'aide du plateau en silicone puis placer le plateau dans le bol. Ajouter 1 volume 1/2 d'eau chaude par volume de riz. Cuire 9 mn.
RIZ ROND SUSHI	Rincer le riz à l'aide du plateau en silicone puis placer le plateau dans le bol. Ajouter 1 volume d'eau chaude par volume de riz. Cuire 9 mn. Laisser reposer 10 mn couvercle fermé, recouvrir d'un torchon.
SEMOULE, COUSCOUS	Rincer la graine à l'aide du plateau en silicone puis placer le plateau dans le bol. Ajouter 1 volume d'eau chaude par volume de céréales. Cuire 3 mn. Laisser gonfler 10 mn couvercle fermé (recouvrir d'un torchon). Egrenier à la fourchette et ajouter un peu de matière grasse (1 à 1/2 c. à soupe d'huile).
RIZ BLANC LONG	Rincer le riz à l'aide du plateau en silicone puis placer le plateau dans le bol. Ajouter 1 volume d'eau chaude par volume de riz. Cuire 8 mn.
RIZ ARBORIO (RISOTTO)	Déposer directement le riz dans le bol, sans rinçage. Ajouter 1/4 volume de vin blanc sec par volume de riz. Cuire 2 mn puis ajouter 1 volume de bouillon par volume de riz. Cuire à nouveau 10 mn.
RIZ GLUANT	Rincer le riz puis le laisser tremper 2h dans un récipient. Rincer à nouveau après trempage puis verser le riz sur le plateau en silicone dans le bol. Ajouter 1 volume d'eau chaude par volume de riz. Cuire 9 mn. Laisser reposer 10 mn couvercle fermé (recouvrir d'un torchon).
BOULGOUR	Rincer la graine à l'aide du plateau en silicone puis placer le plateau dans le bol. Ajouter 2 volumes d'eau chaude par volume de céréales. Cuire 6 mn. Laisser gonfler 5 mn couvercle fermé (recouvrir d'un torchon). Egrenier à la fourchette et ajouter un peu de matière grasse (1 à 1/2 c. à soupe d'huile).

EN MINUTE POPCORN MAKER

You can also use this instant popcorn maker for steaming rice and other grains. It comes with a silicone tray that is specially designed for steaming rice in the microwave.

- Pour grains directly into the bottom of the rice cooker; pour rice onto the silicone tray.
- Only add salt at the end of cooking.
- Avoid stirring rice/grains during cooking.

**FOR A DOSE (VOLUME) OF 4.4 OZ (125 G)
MICROWAVE POWER: 600W**

BROWN RICE	Use the silicone tray to rinse the rice; then set the tray inside the bowl. Add 1 ½ volumes of hot water per volume of rice. Cook 8 minutes.
BASMATI, THAI, SURINAM RICE	Use the silicone tray to rinse the rice; then set the tray inside the bowl. Add 1 ½ volumes of hot water per volume of rice. Cook 9 minutes.
ROUND SUSHI RICE	Use the silicone tray to rinse the rice; then set the tray inside the bowl. Add 1 volume of hot water per volume of rice. Cook 9 minutes. Let rest for 10 minutes, with the lid on and covered with a dishtowel.
COUSCOUS	Use the silicone tray to rinse the couscous; then set the tray inside the bowl. Add 1 volume of hot water per volume of couscous. Cook 3 minutes. Let rest for 10 minutes, with the lid on (and covered with a dishtowel), so that it can swell. Use a fork to fluff the couscous and add a little oil (1 to 1 ½ Tbsp).
LONG-GRAIN WHITE RICE	Use the silicone tray to rinse the rice; then set the tray inside the bowl. Add 1 volume of hot water per volume of rice. Cook 8 minutes.
ARBORIO RICE (RISOTTO)	Pour the rice directly into the bowl, without rinsing it first. Add ¼ volume of dry white wine per volume of rice. Cook 2 minutes; then add 1 volume of broth per volume rice. Cook an additional 10 minutes.
STICKY RICE	Rinse the rice; then let it soak for 2 hours in a container. Rinse again after soaking; then pour the rice onto the silicone tray inside the bowl. Add 1 volume of hot water per volume of rice. Cook 9 minutes. Let rest for 10 minutes, with the lid on and covered with a dishtowel.
BULGUR	Use the silicone tray to rinse the bulgur; then set the tray inside the bowl. Add 2 volumes of hot water per volume of bulgur. Cook 6 minutes. Let rest for 5 minutes, with the lid on (and covered with a dishtowel), so that it can swell. Use a fork to fluff the bulgur and add a little oil (1 to 1 ½ Tbsp).

ES PALOMITAS AL MINUTO

Este cocedor de palomitas también permite cocinar al vapor arroz y otros cereales. Se entrega con una fuente de silicona especialmente pensada para cocer el arroz al vapor en el microondas.

- Colocar los cereales directamente en el fondo del cocedor de arroz, el arroz en la fuente de silicona.
- Añadir la sal únicamente al final de la cocción.
- Evitar remover los cereales durante la cocción.

**PARA UNA MEDIDA (UN VOLUMEN) DE 125G
POTENCIA DEL MICROONDAS 600W**

ARROZ MARRÓN O	Aclarar el arroz con la fuente de silicona, luego colocar la fuente en el bol. Añadir 1 volumen 1/2 de agua caliente por volumen de arroz. Cocer 8 mn.
ARROZ, BASMATI, TAILANDÉS, SURINAM	Aclarar el arroz con la fuente de silicona, luego colocar la fuente en el bol. Añadir 1 volumen 1/2 de agua caliente por volumen de arroz. Cocer 9 mn.
ARROZ REDONDO SUSHI	Aclarar el arroz con la fuente de silicona, luego colocar la fuente en el bol. Añadir 1 volumen de agua caliente por volumen de arroz. Cocer 9 mn. Dejar reposar 10 mn con la tapa cerrada, cubrir con un paño.
SÉMOLA, CUSCÚS	KAclarar los granos con la fuente de silicona luego colocar la fuente en el bol. Añadir 1 volumen de agua caliente por volumen de cereales. Cocer 3 mn. Esperar que la sémola se infle durante 10 mn con la tapa cerrada (cubrir con un paño). Separar los granos con el tenedor y añadir un poco de materia grasa (1 a 1/2 c. soperas de aceite).
ARROZ BLANCO LARGO	Aclarar el arroz con la fuente de silicona, luego colocar la fuente en el bol. Añadir 1 volumen de agua caliente por volumen de arroz. Cocer 8 mn.
ARROZ ARBORIO (RISOTTO)	Colocar directamente el arroz en el bol, sin aclararlo. Añadir 1/4 volumen de vino blanco seco por volumen de arroz. Cocer 2 mn luego añadir 1 volumen de caldo por volumen de arroz. Cocer otra vez 10 mn.
ARROZ CALDOSO	Aclarar el arroz, luego dejarlo a remojo 2h en un recipiente. Aclararlo de nuevo después de haberlo dejado en remojo y añadir el arroz en la fuente de silicona en el bol. Añadir 1 volumen de agua caliente por volumen de arroz. Cocer 9 mn. Dejarlo reposar 10 mn con la tapa cerrada (cubrir con un paño).
BULGUR	Aclarar los granos con la fuente de silicona luego colocar la fuente en el bol. Añadir 2 volúmenes de agua caliente por volumen de cereales. Cocer 3 mn. Esperar que la sémola se infle durante 5 mn con la tapa cerrada (cubrir con un paño). Separar los granos con el tenedor y añadir un poco de materia grasa (1 a 1/2 c. soperas de aceite).

DE BLIZ-POPCORN

Mit diesem Blitz-Popcorn lassen sich auch Reis und weitere Getreidearten dampfgaren. Der Lieferumfang umfasst eine speziell für das Dampfgaren von Reis in der Mikrowelle entwickelte Silikon-Matte.

- Das Getreide direkt auf den Boden des Reiskochers, den Reis auf die Silikon-Matte geben.
- Erst am Ende des Kochens salzen.
- Das Getreide beim Kochen nicht umrühren.

**FÜR EINE MENGE (EIN VOLUMEN) VON 125 G
LEISTUNG DER MIKROWELLE: 600 W**

BRAUNER ODER VOLLKORNREIS	Reis auf Silikon-Matte abspülen und Matte in die Schale legen. Dem Reis im Verhältnis 1:1,5 heißes Wasser begeben. 8 Min. kochen lassen.
BASMATI-, THAI-, SURINAMREIS	Reis auf Silikon-Matte abspülen und Matte in die Schale legen. Dem Reis im Verhältnis 1:1,5 heißes Wasser begeben. 9 Min. kochen lassen.
SUSHI-RUNDKORNREIS	Reis auf Silikon-Matte abspülen und Matte in die Schale legen. Dem Reis im Verhältnis 1:1 heißes Wasser begeben. 9 Min. kochen lassen. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen, mit einem Tuch abdecken.
GRIEB, COUSCOUS	Körner auf Silikon-Matte abspülen und Matte in die Schale legen. Dem Getreide im Verhältnis 1:1 heißes Wasser begeben. 3 Min. kochen lassen. 10 Min. zugedeckt aufquellen lassen (mit einem Tuch abdecken). Mit der Gabel auflockern und 1/2 bis 1 EL Öl begeben.
WEIßER LANGKORNREIS	Reis auf Silikon-Matte abspülen und Matte in die Schale legen. Dem Reis im Verhältnis 1:1 heißes Wasser begeben. 8 Min. kochen lassen.
ARBORIOREIS (RISOTTO)	Den Reis direkt ungewaschen in die Schale füllen. Dem Reis im Verhältnis 4:1 trockenen Weißwein begeben. 2 Min. kochen lassen und Bouillon begeben (1 Teil Reis, 1 Teil Bouillon). Weitere 10 Min. kochen lassen.
KLEBREIS	Reis abspülen und 2 Std. in einem Gefäß einweichen lassen. Nach dem Einweichen erneut abspülen und auf die in die Schale gelegte Silikon-Matte geben. Dem Reis im Verhältnis 1:1 heißes Wasser begeben. 9 Min. kochen lassen. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen (mit einem Tuch abdecken)..
BULGUR	Körner auf Silikon-Matte abspülen und Matte in die Schale legen. Dem Getreide im Verhältnis 1:2 heißes Wasser begeben. 6 Min. kochen lassen. 5 Min. zugedeckt aufquellen lassen (mit einem Tuch abdecken). Mit der Gabel auflockern und 1/2 bis 1 EL Öl begeben.

IT POP-CORN ESPRESSO

Questo cuoci-popcorn express permette anche di cuocere al vapore riso e altri cereali. È consegnato con un vassoio in silicone espressamente dedicato alla cottura a vapore del riso nel forno microonde.

- Collocare i cereali direttamente sul fondo del cuoci-riso, oppure il riso sul vassoio in silicone.
- Salare solamente alla fine della cottura.
- Non mescolare i cereali durante la cottura.

**PER UN MISURINO (UN VOLUME) DI 125 G
POTENZA DEL MICROONDE 600W**

RISO BRUNO O INTEGRALE	Sciogliere il riso per mezzo del vassoio in silicone, poi collocare il vassoio nel recipiente. Aggiungere un volume e mezzo d'acqua calda per ogni volume di riso. Cuocere per 8 minuti.
RISO BASMATI, THAI O DEL SURINAME	Sciogliere il riso per mezzo del vassoio in silicone, poi collocare il vassoio nel recipiente. Aggiungere un volume e mezzo d'acqua calda per ogni volume di riso. Cuocere per 9 minuti.
RISO TONDO PER SUSHI	Sciogliere il riso per mezzo del vassoio in silicone, poi collocare il vassoio nel recipiente. Aggiungere un volume d'acqua calda per ogni volume di riso. Cuocere per 9 minuti. Lasciar riposare per 10 minuti con il coperchio chiuso ricoperto da un panno
SEMOLA, COUSCOUS	Sciogliere la semola per mezzo del vassoio in silicone, poi collocare il vassoio nel recipiente. Aggiungere un volume d'acqua calda per ogni volume di semola. Cuocere per 3 minuti. Lasciar gonfiare per 10 minuti con il coperchio chiuso ricoperto da un panno. Sgranare la semola con una forchetta e aggiungere un cucchiaino d'olio o una noce di burro.
RISO BIANCO LUNGO	Sciogliere il riso per mezzo del vassoio in silicone, poi collocare il vassoio nel recipiente. Aggiungere un volume d'acqua calda per ogni volume di riso. Cuocere per 8 minuti.
RISO ARBORIO (RISOTTO)	Deporre direttamente il riso nel recipiente, senza scioglierlo. Aggiungere ¼ di volume di vino bianco secco per ogni volume di riso. Cuocere per 2 minuti e aggiungere poi un volume di brodo per ogni volume di riso. Cuocere per altri 10 minuti.
RISO COLLOSO	Sciogliere il riso e metterlo in ammollo per 2 ore in un recipiente. Scioglierlo di nuovo e versarlo sul vassoio in silicone. Collocare il vassoio nel recipiente e aggiungere un volume d'acqua calda per ogni volume di riso. Cuocere per 9 minuti. Lasciar riposare per 10 minuti con il coperchio chiuso ricoperto da un panno.
BULGHUR	Sciogliere il bulghur per mezzo del vassoio in silicone, poi collocare il vassoio nel recipiente. Aggiungere due volumi d'acqua calda per ogni volume di bulghur. Cuocere per 6 minuti. Lasciar gonfiare per 5 minuti con il coperchio chiuso ricoperto da un panno. Sgranare il bulghur con una forchetta e aggiungere un cucchiaino d'olio o una noce di burro.

