

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das den Pastakocher nutzen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.

Warnung: Der Inhalt des Pastakochers ist heiß!

Wichtige Informationen zum Pastakocher

- Form, Kochzeiten und erforderliche Wassermengen (pro Portion) dieses Pastakochers wurden in ausführlichen Untersuchungen und zahllosen Tests bestimmt.
- Die hier angegebenen Kochzeiten sind für Pasta Al-Dente gedacht. Al-Dente bedeutet, dass die Nudeln nicht zu weich, sondern etwas fester »mit Biss« gekocht werden. Falls Sie die Nudeln lieber etwas weicher genießen wollen, addieren Sie einfach zu den Kochzeiten jeweils ca. 1 Minute oder lassen Sie die Nudeln nach dem Kochen noch ein paar Minuten im Pastakocher ausquellen.
- Die Kochzeiten sind mit einem Spielraum von ca. 1 Minute angegeben, z.B. 13-14 Minuten. Dies kommt daher, da die maximale Leistung zwischen den verschiedenen Mikrowellen-Geräten und Herstellern variiert.
- Dieser Pastakocher ist für die Reinigung in Spülmaschinen geeignet.

Der Pastakocher – ein ideales Geschenk für:

- Freunde, die denken, sie hätten bereits einen perfekt eingerichteten Haushalt
- Personen, die gerne kochen
- Personen, die nicht gerne kochen
- Vielbeschäftigte Eltern, die sehr hungrig sind
- Vielbeschäftigte Eltern mit hungrigen Kindern
- Junggesellen und Junggesellinnen
- Liebhaber aller Nudelgerichte
- Wohnmobil und Camping
- Die kleine Büroküche
- Studenten



Allgemeine Anwendung und Kochanweisungen

Sehen Sie in der Tabelle »Kochzeiten für Nudeln« für die ideale Kochzeit Ihrer Lieblingspasta nach.

Schritt 1

Mit Hilfe des Deckels können Sie die Portionsgröße an Spaghetti bestimmen (nicht mehr als 2; wenn sie also 4 Portionen abmessen möchten, dann nehmen Sie 2 x 2 Portionen). Portionsgrößen in Gramm lesen Sie bitte auf der Verpackung der jeweiligen Nudeln ab. Geben Sie die gewünschte Portion in den Pastakocher. In der Tabelle oben können Sie die beste Kochzeit und Portionsgröße für die Nudeln Ihrer Wahl finden.

Schritt 2

Geben Sie nun kaltes Wasser in den Pastakocher, beachten Sie dabei die Wasserstands-Markierungen am Rand. Füllen Sie niemals mehr Wasser in den Pastakocher als bis zur Markierung 4, ansonsten würde das Wasser überkochen.

Schritt 3

Stellen Sie den Pastakocher **ohne Deckel** in das Mikrowellengerät und kochen Sie auf höchster Stufe solange, wie in der Tabelle für Ihre Nudeln und Portionsgröße angegeben. Schalten Sie den Drehteller ein, falls vorhanden.

Warnung: Das Kochen mit geschlossenem Deckel verursacht Überkochen des Wassers.

Schritt 4

Warnung: Der Inhalt des Pastakochers ist heiß!

Geben Sie nun den Deckel auf den Pastakocher, bevor Sie ihn aus dem Mikrowellengerät herausnehmen. Nehmen Sie den Pastakocher nur an den Griffen heraus. Jetzt können Sie bei fast geschlossenem Deckel das Wasser durch das integrierte Sieb abseihen.

Schritt 5

Schütteln Sie den Pastakocher von Seite zu Seite, dann nochmals abseihen.

Schritt 6

Falls Sie die Pasta abbrausen möchten: abbrausen, abseihen, schütteln & nochmals abseihen.

Kochzeiten für Nudeln

Warnung: Der Inhalt des Pastakochers ist heiß!

Makkaroni

(Normal, Weizen oder Vollkorn)

| | | | | |
|---------------|----|----|----|----|
| Portionsgröße | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Wasserhöhe | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Kochzeit | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Umrühren | 4 | 4 | 5 | 5 |

(dann ...Min. kochen)

Penne, Rotini, Rigatoni

(Normal, Weizen oder Vollkorn)

| | | | | |
|---------------|----|----|----|----|
| Portionsgröße | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Wasserhöhe | 2 | 3 | 4 | 4 |
| Kochzeit | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Umrühren | 5 | 6 | 7 | 7 |

(dann ...Min. kochen)

Hülsenpasta (klein)

| | | | | |
|---------------|-------|-------|-------|-------|
| Portionsgröße | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Wasserhöhe | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Kochzeit | 12/13 | 13/14 | 14/15 | 15/16 |

Hülsenpasta (mittel)

| | | | | |
|---------------|-------|-------|-------|-------|
| Portionsgröße | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Wasserhöhe | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Kochzeit | 13/14 | 14/15 | 15/16 | 16/17 |

Hülsenpasta (groß)

| | |
|------------|----------|
| Menge | 12 Stück |
| Wasserhöhe | 4 |
| Kochzeit | 16/17 |

Eiernudeln

| | | | | |
|---------------|-----|------|-------|-------|
| Portionsgröße | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Wasserhöhe | 1 | 3 | 4 | 4 |
| Kochzeit | 7/8 | 9/10 | 11/12 | 13/14 |

Glutenfrei

(Spaghetti, Penne & Makkaroni)

| | |
|-------------------------------|----|
| Portionsgröße | 1 |
| Wasserhöhe | 1 |
| Kochzeit | 12 |
| Unter kaltem Wasser abbrausen | JA |

Spaghetti, Linguini, Fettuccini & Lasagne

(Normal, Weizen oder Vollkorn)

| | | | | |
|----------------------------|---|---|---|---|
| Portionsgröße | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Maßeinheit (Deckelloch) | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Wasserhöhe | 1 | 2 | 3 | 4 |

Kochzeit (Minuten)

| | | | | |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|
| Spagh. normal | 12/13 | 13/14 | 14/15 | 15/16 |
| Spagh. dünn | 11/12 | 12/13 | 13/14 | 14/15 |
| Spagh. extra dünn | 7/8 | 8/9 | 9/10 | 10/11 |
| Linguini | 12/13 | 13/14 | 14/15 | 15/16 |
| Fettuccini | 13/14 | 14/15 | 15/16 | 16/17 |

Lasagne

Für eine Backform 23 x 33 cm benötigen Sie 9 Lasagne-Nudeln. Kochen Sie 9 Nudeln bei Wasserhöhe 4 ca. 16 – 18 Minuten lang.

Fusilli (lang)

| | | | | |
|---------------|-------|-------|-------|-------|
| Portionsgröße | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Wasserhöhe | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Kochzeit | 14/15 | 15/16 | 16/17 | 16/17 |

Tortellini (trocken)

| | | | | |
|---------------|-----|-----|-----|-----|
| Portionsgröße | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Wasserhöhe | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Kochzeit | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Umrühren | 5/6 | 5/6 | 6/7 | 6/7 |

(dann ...Min. kochen)

Tortellini (frisch)

2 Portionen (300 g), Wasserhöhe 3, Kochzeit 10 – 11 Minuten

Ravioli (gefroren)

| | | | |
|---------------|-----|-----|-------|
| Portionsgröße | 1 | 2 | 3 |
| Menge (Stück) | 9 | 18 | 27 |
| Wasserhöhe | 2 | 3 | 4 |
| Kochzeit | 6/7 | 8/9 | 10/11 |

Ravioli (frisch)

2 Portionen (300 g), Wasserhöhe 3, Kochzeit 10 – 11 Minuten