





## Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® -

Omelette & Egg Maker InnovaGoods® i mokron på högsta effekt i 1 minut och 15-30 sekunder. När koktiden är över, vänd Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® och koka i ytterligare 15-30 sekunder.

##### RECEPT

- Du kan tillaga liten mängs av hackade grönsaker (tomat, zucchini, lök, grön paprika, peppar etc.) i din Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® med en matsked vatten i 3 minuter på högsta effekt med locket stängt. Vidare, slå in ägg, tillsätt ingredienser och fortsatt från punkt 2.
- Kokt skinka och ost: slå in äggen, krydda och tillsätt strimlad skinka och riven ost. Fortsätt från punkt 2.
- Havsfrukter: slå in äggen, krydda och tillsättlite tonfisk (avrunnen), kokta räkor och några strimlor bakad röd paprika. Fortsätt från punkt 2.
- Rustik: koka lite tärnad kalkonkött, några små champinjoner i Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Slå in ägg, krydda, tillsätt hackad oregano och övriga ingredienser. Fortsätt från punkt 2.

##### VARNINGAR

Denna apparat är inte ämnad för barn eller människor med fysiska och mentala handikapp, förutom om de hela tiden övervakas av en vuxen som har ansvar för deras säkerhet. Denna produkt är inte hushållsavfall, så följ miljönormerna för återvinning. Var extra försiktig vid hantering av en påslagen apparat eftersom den uppnår mycket hög temperatur. Använd tång, handskar eller annan skyddsutrustning när du tar ut maten. Enbart för hemmabruk. Rengör alla delar före första användningen. Rengör apparaten efter varje användning för att undvika avlagring av större avfall. Använd inte slipprodukter eller material för att rengöra den med. Var försiktig när du hanterar apparaten, ångan som genereras kan orsaka brännskador.

## SUOMI

### OHJEET

Tärkeä huomio: Nämä ohjeet on tarkoitettu 1200 W:n tehoisille mikroaaltouuneille. Kypsennysajat voivat vaihdella mikroaaltouunin tehosta, munien koosta, käytetyistä lisäaineksista ja käyttäjän kypsyysmieltymyksistä riippuen.

### Uppomonat

- Laita kananmuna laitteen kuhunkin syvennykseen. Lisää muutama pisara vettä jokaisen munan päälle ja puhkaise keltaisen keskus veitsellä. Tämä estää munaa räjähtämästä kypsennyksen aikana.
- Sulje kansi ja laita Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® mikroaaltouuniin ensimmäislämpötilaan 30 sekunniksi. Jätä mikroon vielä 30 sekunniksi. Toista toiminto sitten 15 sekunnin kypsennysajalla ja 30 sekunnin lepoajalla. Jos munat eivät ole kypsyneet haluamallasi tavalla, kypsennä vielä seuraavat 15 sekuntia.

### Munakkaat

- Vatkaa 2-3 munaa, mausta ja kaada Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® yhdelle puolelle. Voit lisätä tilkan maitoa ennen vatkausta lisäämään kuohkeutta.
- Sulje kansi ja aseta Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® mikroaaltouuniin ensimmäislämpötilaan 1 minuutiksi ja 15-30 sekunniksi. Tämän jälkeen käännä Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® ymäri ja jatka kypsennystä 15-30 sekuntia.

### RESEPTIT

- Voit kypsentää pieniä määriä pilkottuja kasviksia (tomaatti, kesäkurpitsa, sipuli, paprika jne.) Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® -laitteessa, kun lisäät vähän vettä ja kypsennät 3 minuuttia ensimmäislämpötillassa kansi suljettuna. Vatkaa sitten munat, lisää ainekset ja jatka kohdasta 2.
- Keitetty kinkku ja juusto: Vatkaa munat, mausta ja lisää kinkkusuikeleita ja juustoraastetta. Jatka kohdasta 2.
- Merenelävät: Vatkaa munat, mausta ja lisää purkillinen tonnikalaa (valutettuna), kypsä simpukoita ja muutama suikale paistettua paprikaa. Jatka kohdasta 2.
- Talonpoikainen: Kypsennä pieni määrä kalkkunakuittoita ja muutama pieni herkkusieni Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® -laitteella. Vatkaa munat, mausta, lisää pilkottua oreganoa ja loput ainekset. Jatka kohdasta 2.

### VAROITUKSET

Tätä laitetta ei ole suunniteltu lasten tai fyysisesti tai henkisesti rajoittuneiden henkilöiden käytettäväksi muutoin kuin turvallisuudesta vastaavan aikuisen valvonnassa. Tämä tuote ei kuulu kotitalousjätteisiin, noudata paikallisia ympäristömääräyksiä sen kierrättämiseksi. Laitte saavuttaa korkean lämpötilan, joten ole erittäin varovainen käsitellessäsi sitä laitteen ollessa päällä. Kun poistat ruokaa, käytä pihtejä, hanskoja tai muita suojavarusteita. Sopii vain kotitalouskäyttöön. Pese kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa. Vältääksesi hankalasti poistettavien jäämien kertymisen, puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä käytä puhdistukseen hankaavia tuotteita tai aineita. Ole käytön aikana erittäin varovainen, sillä laitteen tuottama höyry voi polttaa.

## LIETUVIŲ

### INSTRUKCIJA

Svarbus pranešimas: Šios instrukcijos skirtos 1200 W mikrobangėms. Maisto gaminimo laikas priklauso nuo mikrobangės galingumo, kiaušinių dydžio, papildomų ingredientų ir vartotojų poreikių.

### Apkepinti kiaušiniai

- [dėkite kiaušinius į kiekvieną indo ertmę. Pridėkite kelis lašus vandens į kiekvieną

kiaušinį ir praplėskite kiekvieno kiaušinio trynį. Tai apsaugos nuo jo sprogimo kepimo metu.

2. Uždarykite dangtelį ir įdėkite Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® į mikrobangę maksimaliai temperatūrai 30 sekundžių. Palikite atvėsti 30 sekundžių. Pakartokite tą pačią procedūrą palikdami 15 sekundžių kepimui ir 30 sekundžių atšalimui. Jei kiaušiniai neiškepa kaip jums patinka, pakartokite dar kartą.

##### Omletai

- Įmuškite 2-3 kiaušinius, įdėkite prieskonių ir sumaisius supilkite į Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Galite pridėti pieno, taip ometlas taps minkštesnis.
- Uždarykite indelį ir įdėkite Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® į mikrobangę, nustatykite aukščiausią temperatūrą 1 min ir 15-30 sek. Kai baigs kepti, įjunkite Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® dar kartą 15-30 sekundžių.

##### RECEPTAI

- Jūs galite kepti mažus kiekius pjaustytu daržovių (pomidorų, cukinijų, svogūnų, žaliųjų pipirų ir kt.) įdėkite juos į Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® ir įpilkite šaukštą vandens ir kepkite aukščiausioje temperatūroje 3 minutes su uždarytu dangteliu. Sekantis žingsnis, įmuškite kiaušinį į ingredientus ir tęskite nuo 2 punkto.
- Virtas kumpis ir sūris: sumuškite kiaušinius, pridėkite prieskonių, pridėkite kumpio ir tarkuoto sūrio. Tęskite nuo 2 punkto.
- Jūros gėrybės: sumuškite kiaušinius, įdėkite prieskonių ir pridėkite tuno (nusausinto), virtų krevečių ir kelias keptas raudonas paprikas. Tęskite nuo 2 punkto.
- Kaimiškas: pakepinkite mažą kiekį kalakuto mėsos ir kelis grybus su Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Įmuškite kiaušinius, įdėkite prieskonių ir pjaustyto oregano, likusius ingredientus. Tęskite nuo 2 punkto.

### ĮSPĖJIMAS

Šis įrenginys nėra skirtas vaikams arba žmonėms su fizine ar psichine negalia, nebent juos prižiūri suaugusysis, atsakingas už jų saugumą. Šis produktas - tai ne buitinė atlieka, todėl vadovaukitės aplinkosaugos standartai norint jį perdirbti. Prietaisas pasiekia aukštą temperatūrą, todėl kai jis įjungtas, elkitės su juo itin atsargiai. Išimdami maistą, naudokite žnyples, pirštines ar kitą apsauginę įrangą. Tinka tik naudojimui namuose. Prieš naudodami pirmą kartą, nuplaukite visas dalis. Kad nesikauptų sunkiai pašalinamos nuosėdos, po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite. Nenaudokite šlifavimo įrankių ar medžiagų valymui. Valdydami būkite itin atsargus, nes sukeliami garai gali nudeginti.

## NORSK

### BRUKSANVISING

Viktig merknad: Denne bruksanvisningen er beregnet for mikrobølgeovner på 1200 W. Matlagingstiden kan variere ut i fra effekten på mikrobølgeovnen, størrelsen på eggene, ekstra ingredienser som er brukt og matlagningspreferansene til brukeren.

### Posjerte egg

1. Knekk et egg i hvert hulrom i redskapet. Tilfør et par dråper med vann til hvert egg og bruk en kniv til å lage et lite hull i midten av eggeplommen. Dette for å ungå at egget eksploderer når det koker.

2. Lukk igjen lokket og plasser Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® i mikrobølgeovnen på maksimum temperatur i 30 sekunder. La den hvile i mikrobølgeovnen for ytterligere 30 sekunder. Gjør det samme igjen, men med 15 sekunder koketid og 30 sekunder med hvile. Dersom eggene ikke er slik som du liker dem, kok i ytterligere 15 sekunder.

### Omeletter

1. Pisk sammen 2-3 egg og krydder. Hell inn i en av sidene av Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Du kan tilføre en dråpe melk før pisking, da dette vil gjøre omeletten luftigere.

2. Lukk igjen lokket og plasser Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® i mikrobølgeovnen på den høyeste temperaturen i 1 minutt og 15-30 sekunder. Når den er ferdig, snu Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® og kok i ytterligere 15-30 sekunder.

### OPPSKRIFTER

- Du kan koke små mengder med kuttede grønnsaker (tomat, squash, løk, paprika, etc) i Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® sammen med en spiseskje vann i 3 minutter på den høyeste temperaturen og med lokket på. Pisk deretter egg, tilfør ingrediensene og fortsett fra punkt 2.
- Kokt skinke og ost: pisk eggene og tilfør krydder, strimler med kokt skinke og raspet ost. Fortsett fra punkt 2.
- Sjømat: Pisk eggene, tilfør krydder og en boks tunfisk (avrent), kokte reker og noen strimler med bakt paprika. Fortsett fra punkt 2.
- Rustikk: Kok en liten mengde oppkuttet kalkunkjøtt og noen få små sopper i Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Pisk egg og krydder, tilfør hakket oregano og resten av ingrediensene. Fortsett fra punkt 2.

### ADVARSLER

Denne enheten er ikke beregnet for bruk av barn eller mennesker med fysiske eller mentale funksjonsnedsettelser, med mindre de er under oppsyn av en voksen som er ansvarlig for deres sikkerhet. Dette produktet er ikke husholdningsavfall, så følg miljøkravene til gjenvinning. Apparaten når høye temperaturer så vær ekstremt forsiktig når du håndterer det når det er på. Når du fjerner maten, bruk tång, hansker eller annet verneutstyr. Egned bare for bruk i hjemmet. Vask alle delene før førstegangsbruk. For å unngå oppbygging av rester som er vanskelig å fjerne bør apparatet rengjøres etter hver bruk. Ikke bruk grove produkter eller materialer for å rengjøre den. Vær ekstremt forsiktig når du håndterer den, damp kan genererer brensel.

## SLOVENŠČINA

### NAVODILA

Pomembno obvestilo: Ta navodila so namenjena za mikrovalovke s 1200 W. Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na moč mikrovalovne pečice, velikosti jajc, dodatnih uporabljenih sestavin in preferenc kuhanja uporabnikov.

### Poširana jajca

- Vlijte jajce v posamezno vdolbino kuhinjskega pripomočka. Dodajte nekaj kapljic vode vsakemu jajcu in prebodite sredino rumenjaka z nožem. To bo preprečilo, da ga raznese med kuhanjem.
- Zaprite pokrov in postavite Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® v mikrovalovno pečico na maksimalno temperaturo za 30 sekund. Pustite stati v pečici še dodatnih 30 sekund. Ponovite isti postopek za dodatnih 15 sekund kuhanja, in 30 sekund mirovanja. Če jajca niso kuhana po vašem okusu, jih kuhajte še dodatnih 15 sekund.

##### Omleta

- Stepite 2-3 jajca, jih začinite in jih zlijte v eno stran Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Dodate lahko malo mleka pred stepanjem, saj jih bo to naredilo bolj penaste.
- Zaprte pokrov in postavite Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® v mikrovalno pečico na najvišjo temperaturo za 1 minuto in 15-30 sekund. Ko bo končano, obrnite Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® okoli in kuhajte še dodatnih 15-30 sekund.

##### RECEPTI

- Kuhate lahko majhne količine narezane zelenjave (paradižnik, bučke, čebuleo zeleno papriko, itn.) v Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® z dodano žlico vode 3 minute, na najvišji temperaturi, z zaprtim pokrovom. Potem stepite jajca in dodajte sestavine ter nadaljute s točko 2.
- Kuhana šunka in sir: stepite jajca, jih začinite in dodajte trakove šunke in naribani sir. Nadaljute s točko 2.
- Morska hrana: Stepite jajca, jih začinite in dodajte pločevinko tune (odcejene), kuhane škampe in nekaj trakov pečene rdeče paprike. Nadaljute s točko 2.
- Rustikalno: skuhajte majhno količino na kocke narezanega puranjega mesa in nekaj malih gobic z Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Stepite jajca, jih začinite, dodajte nasekljan origano in ostale sestavine. Nadaljute s točko 2.

##### OPOZORILA

Ta naprava ni oblikovana za otroško uporabo ali uporabo oseb z omejenimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi, razen če so pod varnostnim nadzorom odrasle osebe. Ta izdelek ni gospodinjiski odpadek, sledite okoljskim normam, ki so veljavne za njegovo reciklažo. Ta naprava dosega visoke temperature, zato bodite izjemno previdni pri uporabi. Za jemanje hrane uporabite klešče,

rokavice in druge zaščitne predmete. Samo za uporabo v gospodinjstvu. Pred prvo uporabo vse dele operite. Da bi se izognili nabiranju ostankov, ki so težavni za odstranjevanje, napravo po vsaki uporabi očistite. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov in materialov za čiščenje. Izjemno previdno pri upravljanju, ustvarjena para lahko peče.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

##### ΟΔΗΓΙΕΣ

Σημαντική επισήμανση: Αυτές οι οδηγίες ενδείκνυνται για μικροκύματα ισχύος 1200 W. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ισχύ του φούρνου μικροκυμάτων, το μέγεθος των αβγών, τα πρόσθετα συστατικά που ενδεχομένως να χρησιμοποιηθούν και τις μαγειρικές προτιμήσεις του εκάστοτε χρήστη.

### Αβγά ποσέ

- Βάζουμε από ένα αβγό σε κάθε κοίλωμα του σκεύους. Προσθέτουμε μερικές σταγόνες νερό σε κάθε αβγό και τρυπάμε το κέντρο του κρόκου με ένα μαχαίρι. Έτσι αποφεύγεται το ενδεχόμενο να «σκάσει» κατά το μαγείρεμα.
- Κλείνουμε το καπάκι και τοποθετούμε το Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® στη μέγιστη θερμοκρασία για 30 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, το αφήνουμε μέσα στο φούρνο για άλλα 30 δευτερόλεπτα. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία αφήνοντας τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 δευτερόλεπτα και τα αβγά να «ξεκουραστούν» για άλλα 30. Αν τα αβγά δεν έχουν μαγειρευτεί όπως τα θέλουμε, τα θερμαίνουμε για άλλα 15 δευτερόλεπτα.

##### Ομελέτες

- Χτυπάμε 2-3 αβγά, προσθέτουμε καρυκεύματα και τα αδειάζουμε στη μία πλευρά του Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Μπορούμε να προσθέσουμε και μια σταγόνα γάλακτος πριν τα χτυπήσουμε, καθώς έτσι η ομελέτα θα γίνει πιο αφράτη.
- Κλείνουμε το καπάκι και τοποθετούμε το Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® στη μέγιστη θερμοκρασία για 1 λεπτό και 15 έως 30 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, αναποδογυρίζουμε το Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® και μαγειρεύουμε για άλλα 15 έως 30 δευτερόλεπτα.

##### ΕΥΝΤΑΓΕΣ

- Στο Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®, μπορούμε να μαγειρέψουμε μικρές ποσότητες κομμένων λαχανικών (ντομάτες, κολοκυθάκια, κρεμμύδια, πράσινες πιπεριές κλπ.), προσθέτοντας μία κουταλιά της σούπας νερό και αφήνοντας το σκεύος στη μέγιστη θερμοκρασία για 3 λεπτά, με το καπάκι κλειστό. Στη συνέχεια, χτυπάμε τα αβγά, προσθέτουμε τα υπόλοιπα συστατικά και συνεχίζουμε από το βήμα 2.
- Αλλαντικά και τυριά: χτυπάμε τα αβγά, προσθέτουμε καρυκεύματα και στη συνέχεια αλλαντικά (χαμόν) σε λωρίδες και τριμμένο τυρί (τσυμπάρ). Συνεχίζουμε από το βήμα 2.

- Θαλασινά: Χτυπάμε τα αβγά, προσθέτουμε καρυκεύματα και μια κονσέρβα τόνου (αφού τη στραγγίσετε), προμαγειρεμένες γαρίδες και λίγες λωρίδες ψημένης κόκκινης πιπεριάς. Συνεχίζουμε από το βήμα 2.
- «Ρουστίκ»: Μαγειρεύουμε μια μικρή ποσότητα κρέατος γαλοπούλας κομμένου σε κύβους και μερικά μικρά μανιτάρια με το Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Χτυπάμε τα αβγά, προσθέτουμε καρυκεύματα, τριμμένη ρίγανη και τα υπόλοιπα συστατικά. Συνεχίζουμε από το βήμα 2.

##### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση από παιδιά ή άτομα με σωματική και διανοητική αναπηρία, εκτός και αν βρίσκονται πλήρως υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα, που καθίσταται υπεύθυνος για την ασφάλειά τους. Το προϊόν αυτό δεν προορίζεται για οικιακά απορρίμματα και θα πρέπει να ακολουθήσετε τα περιβαλλοντικά πρότυπα ανακύκλωσης. Η συσκευή φθάνει σε υψηλές θερμοκρασίες, η ‘αυτό παρακαλούμε να είστε εξαιρετικά προσεκτική-ές κατά το χειρισμό της, όταν είναι σε λειτουργία. Όταν αφαιρείτε το φαγητό, χρησιμοποιήστε λαβίδες, γάντια ή άλλο προστατευτικό εξοπλισμό. Κατάλληλο μόνο για οικιακή χρήση. Πλύνετε όλα τα μέρη πριν από την πρώτη χρήση. Για να αποφευχθεί η συσσώρευση από δύσκολα στο να απομακρυνθούν υπολείμματα, καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα ή υλικά για να την καθαρίσετε. Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί-ές όταν το πιάνετε, ο ατμός που παράγει μπορεί να σας κάψει.

## ČEŠTINA

##### INSTRUKCE

Důležitě upozornění: Tyto pokyny platí pro mikrovlnné trouby o výkonu 1 200 W. Přesná doba přípravy se může lišit v závislosti na výkonu vaší mikrovlnné trouby, velikosti vaječ a použití dalších surovin.

##### Ztracená vejce

- Do každého otvoru dejte 1 vejce. Přidejte ke každému vejci pár kapek vody a propichnete střed žloutku nožem. Tim předejdete tomu, aby při vaření vystříkl.
- Přikryjte víčkem a vložte Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® do mikrovlnné trouby na maximální teplotu na 30 sekund. Pak nechte vejce v mikrovlnce dalších 30 sekund dojít. Pak znovu zapněte na 15 sekund a pak opět nechte 30 sekund v klidu. Pokud se vám zdá, že vejce ještě nejsou dost uvařená, přidejte ještě dalších 15 sekund.

##### Omelety

- Rozšlehejte 2–3 vejce, okořeňte a vylijte na jednu stranu Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Před šleháním můžete přidat trochu mléka, omeleta bude lehčí.
- Přiklopte víko a vložte Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® a vložte do mikrovlnky na nejvyšší teplotu na minutu a 15–30 sekund. Po skončení programu otočte Microwave Omelette &

## Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® -

Egg Maker InnovaGoods® а допеchte ještě 15–30 секунд.

**RECEPTY**

- V Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® se dá připravit trochu zeleniny (rajčata, cuketa, cibule, zelené papriky atd.) nakrájené na malé kousky, se lžičkou vody to trvá cca 3 minuty na nejvyšší výkon а s víčkem. Pak rozšlehejte vajíčka, dochuťte а pokračujte podle bodu 2.
- Vařená šunkа se sýrem: rozšlehejte vejce, ochuťte, přidejte na kostičky nakrájenou šunku а sýr. Pečte podle bodu 2.
- Plody moře: rozšlehejte vejce, ochuťte а přidejte plechovku tuňáka (okapaného), vaené krevety а pár proužků pečené červené papriky. Pečte podle bodu 2.
- Campera: povařte v Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® на kostičky pokrájené krutí maso а několik menších žampionů. Rozšlehejte vejce, ochuťte, přidejte čerstvé oregano а zbytek surovin. Pečte podle bodu 2.

**UPOZORN?NÍ**

Děti а osoby se sníženou schopností pohybu а orientace by neměly manipulovat s tímto zařízením bez dohledu zodpovědné dospělé osoby, která zaručí jejich bezpečí. Nevyhazujte tento přístroj do komunálního odpadu. Při jeho recyklaci se řiďte platnými normami pro ochranu životního prostředí. Dbajte zvýšené opatrnosti při manipulaci se zařízením, protože je při provozu velice teplé. Při odebrání jídla používejte kleště, rukavice nebo jiné ochranné předměty. Vhodné pouze pro domácí použití. Před prvním použitím umyjte všechny části. Aby se zabránilo hromadění а přípravě zbytků, čistěte přístroj po každém použití. K čištění nepoužívejte abrazivní přípravky ani materiály. Pozor на páru, která vzniká při používání zařízení, může způsobit popálení.

**INNOVAGOODS®**

**INNOVAGOODS®**

**INNOVAGOODS®**

**INNOVAGOODS®**

Важно: Тези инструкции са микровълнови печки от 1200 W. Времето за готвене варира в зависимост от мощността на микровълновата печка, големината на яйцата, използваните допълнителни съставки и предпочитанието за готвене на потребителите.

**Яйца на очи**

1. Поставете яйце във всяко отделение от прибора. Добавете няколко капки вода към всяко яйце и прободете центъра на жълтъка с нож. Това ще предотврати експлодирането му по време на готвене.

2. Затворете капака и поставете Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® в микровълновата на максимална температура за 30 секунди. Оставете да си почине за още 30 секунди. Повторете същата процедура с 15 секунди готвене и 30 секунди почивка. Ако яйцата не са сготвени по ваш вкус, гответе още 15 секунди.

**Омлети**

1. Разбийте 2-3 яйца, подправете и изсипете в едната страна на Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Може да добавите мляко преди да разбиете, така ще станат по-пенливи.

2. Затворете капака и поставете Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® в микровълновата на най-висока температура за 1 минута и 15-30 секунди. Когато спре обърнете Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® и гответе за още 15-30 секунди.

**РЕЦЕПТИ**

- Може да готвите малки количества нарязани зеленчуци (домат, тиквичка, лук, зелена чушка и други) в Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® с малко вода за 3 минути на най-висока температура при затворен капак. После разбийте яйцата, добавете съставките и продължете от точка 2.
- Варена шунка и сирене: разбийте яйцата, подправете и добавете парчета шунка и настъргано сирене. Продължете от точка 2.
- Морска храна: Разбийте яйцата, подправете и добавете консерва риба тон (без соса), сварени скариди и няколко парчета печена червена чушка. Продължете от точка 2.
- Провансалска: сгответе малко количество пуъка на кубчета и малко дребни гъби с Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Разбийте яйцата, подправете, добавете нарязано орегано и останалата част от съставките. Продължете от точка 2.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

Това устройство не е предназначено за позлване от деца или лица с ограничени физически и психически способности, освен ако не са под надзора на възрастен, отговарящ за тяхната безопасност. Този продукт не е битов отпадък, затова следвайте действащите екологични стандарти за рециклиране. Уредът достига висока температура, така че, моля, бъдете изключително внимателни, докато боравите с него, когато е включен Подходящ само за използване удома Измийте всички части преди първото използване За да избегнете натрупването на трудни за почистване остатъци, почиствайте уреда след всяко използване Не използвайте abrazивни продукти и материали за почистване на устройството. Бъдете изключително внимателни при закачане, парата, която изпуска може да причини изгаряне.

**HRVATSKI**

**UPUTE**

Važna napomena: Ove upute namijenjene su за mikrovalne pećnice snage 1200W. Vremena kuhanja mogu ovisiti о snazi mikrovalne pećnice, veličini jaja i bilo kojim drugim korištenim sastojcima kao i korisničkim preferencijama kuhanja.

**Poširana jaja**

1. Stavite jaje u svaku šuplinu pribora за kuhanje. Dodajte пар kapi vode u svako jaje i probušite središte žumanjka nožem. Ovo će spriječiti eksploziju за vrijeme kuhanja.

2. Zatvorite poklopac i stavite uređaj Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® u mikrovalnu pećnicu на maksimalnu temperaturu до 30 sekundi. Ostavite да stoji u unutrašnjosti pećnice još 30 sekundi. Ponovite isti postupak ostavljajući sljedećih 15 sekundi за vrijeme kuhanja i 30 sekundi за ostatak. Ako jaja nisu kuhana по vašem ukusu, kuhajte još 15 sekundi.

**Omleti**

1. Istucite 2-3 jaja, začinite i ulijte на jednu stranu uređaja Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Prije tučenja, možete dodati kap mljeka за pjenastiju smjesu.

2. Zatvorite poklopac i postavite uređaj Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® u mikrovalnu pećnicu на najvišu temperaturu на 1 minutu i 15-30 sekundi. Kad je gotovo, okrenite uređaj Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® i kuhajte još 15-30 sekundi.

**RECEPTI**

- U uređaju Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® са zatvorenim poklopcem možete kuhati male količine sjeckanog povrća (rajčica, tikvice, luk, zelene paprike itd.) uz žlicu vode 3 minute на najvišoj temperaturi. Zatim, istucite jaja, dodajte sastojke i nastavite од тоčke 2.
- Kuhana šunkа i sir: istucite jaja, začinite i dodajte trakice šunke i naribanog sira. Nastavite од тоčke 2.
- Plodovi mora: istucite jaja, začinite i dodajte tunjevinu iz konzerve (isušenu) kuhane kozice i nekoliko trakica pečene crvene paprike. Nastavite од тоčke 2.
- Na seoski način: kuhajte malu količinu puretine izrezane на kockice i nekoliko malih gljiva с uređajem Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Istucite jaja, začinite, dodajte nasjeckani origano i ostatak sastojaka. Nastavite од тоčke 2.

**UPOZORENJA**

Ova sprava nije namijenjena djeci ili osobama s ograničenim fizičkim ili psihičkim sposobnostima, sve dok nisu pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna за njihovu sigurnost. Ovaj proizvod nije kućanski otpad, u skladu je с ekološkim propisima koji se tiču njegove reciklaže. Uređaj doseže visoke temperature, stoga vas molimo да budete izrazito oprezni prilikom korištenja kad je uključen. Prilikom otklanjanja hrane, koristite hvataljke, rukavice i ostalu zaštitnu opremu. Prikladan je samo за kućnu uporabu. Operite sve dijelove prije prvog korištenja. Kako biste spriječili nakupljanje ostataka koje je teško ukloniti, očistite uređaj nakon svakog korištenja. Ne koristite abrazivne proizvode niti materijale за чишćenje. Budite izrazito oprezni prilikom upravljanja, nastala para može izazvati opekline.

**SLOVENČINA**

**INŠTRUKCIE**

Dôležité upozornenie: Tieto pokyny platia pre mikrovlnné rúry s výkonom 1200 W. Presná doba prípravy sa môže líšiť v závislosti на výkone vašej mikrovlnnej rúry, veľkosti vajec а použití ďalších surovín.

**Stratené vajcia**

1. Do každého otvoru dajte 1 vajce. Pridajte ku každému vajíčku pár kvapiek vody а prepichnete stred žltka nožom. Tým predidete tomu, aby pri varení vystrekol.
2. Prikryte viečkom а vložte Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® do mikrovlnnej rúry на maximálnu teplotu на 30 sekúnd. Potom nechajte vajcia v mikrovlnke ďalších 30 sekúnd dôjsť. Potom znova zapnite на 15 sekúnd а potom opäť nechajte 30 sekúnd v pokoji. Ak sa vám zdá, že vajcia ešte nie sú dost' uvarené, pridajte ešte ďalších 15 sekúnd.

**Omelety**

1. Rozšľahajte 2-3 vajcia, okoreňte а vylejte на jednu stranu Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Pred šľahaním môžete pridať trochu mlieka, omeleta bude ľahšia.
2. Priklopte veko а vložte Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® а vložte do mikrovlnky на najvyššiu teplotu на minútu а 15-30 sekúnd. Po skončení programu otočte Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® а dopečte ešte 15-30 sekúnd.

**RECEPTY**

- V Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® sa dá pripraviť trochu zeleniny (paradajky, cuketa, cibuľa, zelené papriky atď.) Nakrájané на malé kúsky, s lyžičkou vody to trvá cca 3 minúty на najvyšší výkon а s viečkom. Potom rozšľahajte vajíčka, dochuťte а pokračujte podľa bodu 2.
- Varená šunkа so syrom: rozšľahajte vajcia, ochuťte, pridajte на kocky nakrájanú šunku а сыр. Pečte podľa bodu 2.
- Plody mora: rozšľahajte vajcia, ochuťte а pridajte plechovku tuniaka (odkvapkaného), varené krevety а pár prúžkov pečené červenej papriky. Pečte podľa bodu 2.
- Campera: povarte v Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® на kocky pokrájané morčacie mäso а niekoľko menších šampiňónov. Rozšľahajte vajcia, ochuťte, pridajte čerstvé oregano а zvyšok surovin. Pečte podľa bodu 2.

**UPOZORNENIE**

Deti а osoby со znižенou schopnosťou pohybu а orientácie by nemali manipulovať s týmto zariadením bez dohľadu zodpovednej osoby, ktorá zaručí ich bezpečie. Nevyhadzujte tento prístroj do komunálneho odpadu. Pri jeho recyklácii са riadte platnými normami pre ochranu životného prostredia. Dbajte на zvýšenú opatrnosť pri manipulácii со zariadením, pretože je pri prevádzke veľmi teplé. Pri odoberaní jedla používajte kliešte, rukavice alebo iné ochranné predmety. Vhodné len pre domáce použitie. Pred prvým použitím umyte všetky части. Aby sa zabránilo hromadeniu а pripekaniu zvyškov, čistite prístroj po každom použití. Na čistenie nepoužívajte abrazívne prípravky ani materiály. Pozor на paru, ktorá vzniká pri

používaní zariadenia, môže spôsobiť popálenie.

**INNOVAGOODS®**

**INNOVAGOODS®**

**EESTI**

**JUHISED**

Tähtis märgе: Need juhised on mõeldud mikrolaineahjudele, mille võimsus on 1200 W. Küpsetamise ajad võivad erineda mikrolaineahju võimsuse, munade suuruse, igasuguse lisakoostise ja toidutegemisharjumuste pärast.

**Pošeeritud munad**

1. Pange muna igasse nõu õõnsusesse. Lisage veidi vett igale munale ning ajage munakollane noaga laiali. See aitab vältida munakollase lõhkemist күpsetamise ajal.

2. Pange kaas peale ja asetage Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® mikrolaineahju maksimaalse temperatuuri peale 30 sekundiks. Jätke see jahtumiseks veel 30 sekundiks sisse. Korrake sama tegevust, aga pange 15 sekundiks күpsema ja 30 sekundiks jahtuma. Kui munad ei ole valmis vastavalt teie maitsele, күpsetage veel 15 sekundit.

**Omeletid**

1. Klõppige lahti 2-3 muna, maitsestage ja kallake ühele Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® poolele. Te võite ka veidi piima lisada enne klõppimist, piim teeb selle rohkem vahuseks.

2. Pange kaas peale ja asetage Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® mikrolaineahju maksimaalse temperatuuri peale 1 minutiks ja 15–30 sekundiks. Kui see on lõpetanud, keerake Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® teistpidi ja күpsetage veel 15–30 sekundiks.

**RETSEPTID**

- Te võite күpsetada väikestes kogustes hakitud köögivilju (tomat, suvikõrvits, sibulad, rohelisted paprikad jms) Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® sees koos lusikatäie veega, jättes see 3 minutiks kõrgeimale temperatuurile suletud kaanega. Järgmiseks klõppige munad, lisage koostisosad ja jätkake punktist 2.

- Keedetud sink ja juust: klõppige munad, maitsestage ja lisage singiviilud ning riivitud juust. Jätkake punktist 2.

- Meretoidud: Klõppige munad, maitsestage ning lisage tuunikala (kuivatatud), keedetud krevetid ning mõned ribad күpsetatud punast paprikat. Jätkake punktist 2.

- Talupoeglik: күpseta väike kogus tükeldatud kalkuniliha ja mõned väikesed seened Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® sees. Klõppige munad, maitsestage, lisage hakitud pune ning

ülejäanud koostisosad. Jätkake punktist 2.

**HOIATUSED**

See seade ei ole mõeldud laste või füüsilise või vaimse puudega isiku poolt kasutamiseks, välja arvatud juhul, kui neid juhendab täiskasvanu, kes vastutab nende turvalisuse eest. See seade ei ole majapidamisprügi, seega järgige taaskasutuse ja ümbertöötlemise keskkonnastandardeid. Toode saavutab kõrged temperatuurid, seega palume Teil olla äärmiselt ettevaatlik selle käsitsemisel sisselülitatud olekus. Toidu eemaldamisel kasutage tange, kindaid või teisi kaitsvaid abivahendeid. Sobib vaid kodukasutuseks. Peske kõik osad enne esmakordset kasutamist. Vältimaks raskestieemaldatavate jääkide ladestumist, puhastage toodet pärast iga kasutuskorda. Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrassiivseid puhastusvahendeid või materjale. Olge seda kasutades eriti ettevaatlik, toote tekitatud aur võib põletada.

**INNOVAGOODS®**

**INNOVAGOODS®**

**RUСССКИЙ**

**ИНСТРУКЦИЯ**

Важное примечание: инструкция составлена для микроволновых печей мощностью 1200 Вт. Время приготовления может отличаться в зависимости от мощности печи, размера яиц, используемых дополнительных ингредиентов и персональных предпочтений пользователей.

**Яйца-пашот**

1. Положите яйца в каждое углубление аксессуара. Добавьте пару капель воды в каждое яйцо и сделайте отверстие ножом по центру скорлупы. Это позволит избежать взрыва яиц во время приготовления.
2. Закройте крышку и положите Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® в микроволновую печь, задайте максимальную мощность на 30 секунд. Оставьте дойти внутри печи еще на 30 секунд. Повторяйте эту операцию с 15 секундами приготовления и 30 секундами перерыва. Если яйца не приготовились по вашему вкусу, готовьте дольше на 15 секунд.

**Тортилья**

1. Взбейте 2-3 яйца, добавьте приправы и соль и вылейте смесь в полукруглую часть Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Вы можете добавить немного молока перед взбиванием яиц, чтобы смесь стала более пенистой.
2. Закройте крышку и поместите Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® в микроволновую печь, установите максимальную мощность на 1 минуту и 15-30 секунд. После этого переверните Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® и готовьте в течение еще 15-30 секунд.

**РЕЦЕПТЫ**

- Вы можете приготовить немного нарезанных овощей (помидоры, кабачки, лук, зеленый перец и пр.) внутри Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® с одной ложкой воды в течение 3 минут на максимальной мощности с закрытой крышкой. Затем взбейте яйца, добавьте ингредиенты и продолжайте готовить, начиная с пункта 2.

- Вареная ветчина и сыр: взбейте яйца, добавьте приправы и соль, кусочки ветчины и натертый сыр чеддар. Готовьте, начиная с пункта 2.

- Морепродукты: взбейте яйца, добавьте приправы и соль, одну банку тунца (сцезненного), вареные креветки и кусочки жареного красного перца. Готовьте, начиная с пункта 2.

- Яичница по-сельски: приготовьте небольшое количество кубиков мяса индейки и шампиньонов в Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Взбейте яйца, добавьте орегано и остальные ингредиенты. Готовьте, начиная с пункта 2.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

Данное устройство не разработано для управления детьми или людьми с ограниченными физическими или психическими способностями, за исключением случаев управления под наблюдением взрослых или опекунов, ответственных за безопасность. Данное устройство не является бытовым мусором, соблюдайте действующие нормытивы по его утилизации. В результате работы устройства достигаются высокие температуры, соблюдайте крайнюю осторожность при обращении с работающим устройством. При извлечении источников питания используйте плоскогубцы, перчатки или другие защитные предметы. Исключительно для домашнего использования. Перед использованием вымойте все детали. Чтобы предотвратить скопление трудноудаляемых отходов, чистите устройство после каждого использования. Для чистки не используйте абразивные продукты или материалы. Соблюдайте осторожность в работе, генерируемый пар может вызвать ожоги.

**INNOVAGOODS®**

**INNOVAGOODS®**

**LATVIEŠU**

**INSTRUKCIJA**

Svarīga piezīme: Šajā instrukcijā rakstūtais attiecas uz mikroviļņu krāsnīm, kuru jauda ir 1200 W. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no mikroviļņu krāsns jaudas, olu izmēra, papildus piedevām un izvēlēta lietotāja gatavošanas veida.

**Bez čaumalas vārītas olas**

1. Ielejiet olas saturu katrā no ierīces nodalījumiem. Pievienojiet pāris pilienus ūdens un ar nazi pārdaļiet olas dzeltenumu uz pusēm. Tādējādi gatavošanas procesā izvairīsieties no olas izšļakstīšanās.

2. Aizveriet vāciņu un ielieciet Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® mikroviļņu krāsnī uz 30 sekundēm,

# Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® -

noregulējot uz augstāko temperatūru. Atstājiet atdzist un tad turpiniet vārīt vēl 30 sekundes. Atkārtojiet šo pašu procesu, gatavojot vēl 15 sekundes, ļaujot atdzist 30 sekundes. Ja olas nav pagatavotas atbilstoši jūsu gaumei, turpiniet gatavošanas procesu vēl 15 sekundes.

## Omletes

1. Sasitiet 2-3 olas, sakuliet, un ielejiet tās vienā no Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® nodalījumiem. Pirms kulšanas varat pievienot mazliet pienu, jo tad masa kļūs putojošāka.

2. Aizveriet vāciņu un ievietojiet Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® mikroviļņu krāsnī, noregulējot uz augstāko temperatūru 1 minūti un 15-30 sekundes. Kad process pabeigts, apgrieziet Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® otrādi un turpiniet gatavot vēl 15-30 sekundes.

## RECEPTES

- Jūs varat uzcept arī nelielus sagrieztu dārzeņu gabaliņus (tomātus, kabačus, sīpolus, zaļo papriku, u.c.). Ielejiet Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods® karoti ūdens, aizveriet vāciņu, ievietojiet mikroviļņu krāsnī, noregulējiet uz augstāko temperatūru. Pēc tam sasitiet olas, pievienojiet piedevas un turpiniet no 2. punkta.
- Vārīts šķiņķis un siers: sasitiet olas, sakuliet un pievienojiet šķiņķa šķēlītes un rīvētu sieru. Turpiniet no 2. punkta.
- Jūras veltes: Sasitiet olas, sakuliet un pievienojiet kārbiņu tunča (sausu), vārītas garneles un pāris šķēles ceptas sarkanās paprikas. Turpiniet no 2. punkta.
- Putnu gaļa: sagrieziet nelielu daudzumu tītara gaļas, pievienojiet dažas nelielas sēnes un ievietojiet Microwave Omelette & Egg Maker InnovaGoods®. Sasitiet olas, sakuliet, pievienojiet maltu oregano un pārējās piedevas. Turpiniet no 2. punkta.

## BRĪDINĀJUMI

Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar fiziska vai garīga rakstura traucējumiem, ja vien viņus neuzrauga pieaugušais, kas atbild par viņu drošību. Šis produkts nav sadzīves atkritumi, tāpēc ievērojiet vides standartus tā pārstrādei. Ierīce sasniedz augstu temperatūru, tāpēc, lūdzu, esiet ļoti uzmanīgi, rīkojoties ar to, kad tā ir ieslēgta. Ņemot ēdienu, izmantojiet knaibles, cimdus vai citus aizsardzības līdzekļus. Piemērots tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Pirms pirmās lietošanas nomazgāt visas ierīces sastāvdaļas. Lai izvairītos no grūti tīrāmu nogulšņu uzkrāšanās, notīriet ierīci pēc katras lietošanas. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus vai materiālus ierīces tīrīšanai. Esiet ļoti uzmanīgi, kad apejaties ar ierīci, tvaiks var radīt apdegumus.



InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

V0100990  
IMPORTED BY RSVIP S.L., B87646477  
DISTRIBUTED BY: NNI S.L., B98019235  
C/ENQUERA. 46018, VALENCIA, SPAIN.  
© BY INNOVAGOODS®.  
ALL RIGHTS RESERVED. MADE IN P.R.C.

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com

InnovaGoods  
www.innovagoods.com