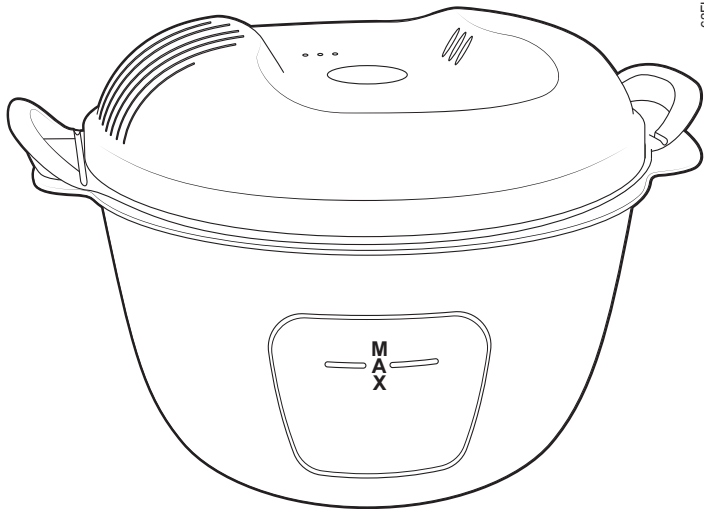


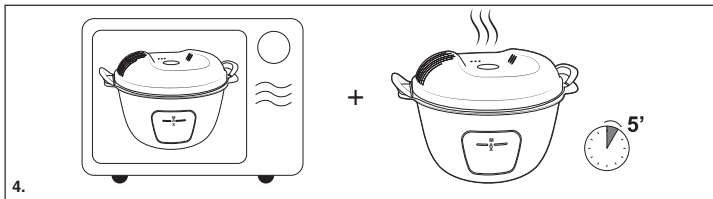
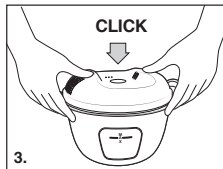
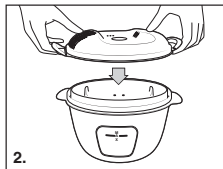
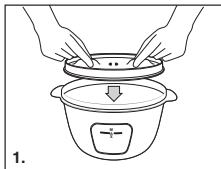
Micro Rice Maker Large

69FL12292

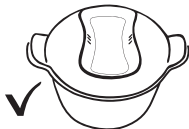


Tupperware®

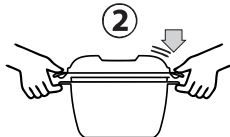
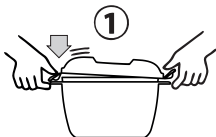
© 2019, Tupperware. All Rights Reserved.



A



B



C

Thank you for choosing the **Tupperware® Micro Rice Maker Large**, which allows you to cook to perfection most types of rice and other grains quickly and easily. Save time and energy by cooking, serving and storing rice or other grains in the same container.

The unique double cover ensures that any natural foam overflow is collected inside the top cover's doughnut-shaped recess and drained back into the cover insert.

min 0°C
max 120°C

max 900W
max 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

Use a low temperature programme on your dishwasher to save energy and help preserve the environment.

Cooking guidelines (Fig. A)

- Do not exceed the mentioned quantities to prevent boil-over. **Respect the maximum fill line.**
- When cooking rice, always rinse it unless otherwise stated on the packaging.
- Simply pour the grains and add water. Never add oil, butter or any other fat to the water as it would damage your product.
- Refer to the drawing on the separator insert for correct assembly. Make sure to place the separator insert on the base with the 2 small handles side up (1).
- Before closing the cover, make sure the handles of the cover are perfectly aligned with the handles of the base (2 + Fig. B).
- Press the cover downwards to close (3).
- Allow cooked rice to stand for at least 5 minutes before serving (4).
- To open, push down the handles of the cover while holding both handles of the bowl. Always push down first on one side, then on the other side (Fig. C).

Timing and water level should be adjusted according to grain type, microwave power setting and desired moisture.

- We recommend using the Micro Rice Maker Large for no more than the maximum cooking time of 30 min at no more than a maximum 900W.

	Cooking time on packaging	Grain quantity			Water (ml)	Microwave cooking time at 900W
Rice	10 to 15 minutes	125g	150ml	2 portions	300 to 450	Add a maximum of 5 minutes to the cooking time mentioned on the rice packaging.
		250g	350ml	4 portions	450 to 550	
		375g	450ml	6 portions	600 to 900	
		500g	600ml	8 portions	850 to 1100	
	16 to 20 minutes	125g	150ml	2 portions	300 to 550	Add a maximum of 10 minutes to the cooking time mentioned on the rice packaging.
		250g	350ml	4 portions	550 to 750	
		375g	450ml	6 portions	800 to 1000	
		500g	600ml	8 portions	950 to 1100	
Couscous*	4 minutes	125g			200	2.5 minutes
		250g			350	3 minutes
		375g			550	3.5 minutes
Polenta	8 minutes	125g			550	12 minutes
		250g			900	
		375g			1300	
Boulgour	10 minutes	125g			400	10 minutes
		250g			650	
		375g			900	
		500g			1000	

	Cooking time on packaging	Grain quantity	Water (ml)	Microwave cooking time at 900W
Pre-cooked wheat (Ebly)	10 minutes	125g	300	10 minutes
		250g	450	
		375g	700	
		500g	800	
Quinoa	15 minutes	125g	250	13 minutes
		250g	500	15 minutes
		375g	700-800	15 minutes
		500g	1100	19 minutes

Adjust microwave cooking time with a few minutes according to personal taste, microwave settings and grain type. After cooking, allow a standing time of 5 minutes. Pay attention not to exceed the max cooking time in the microwave of 30 minutes.

*For couscous stir before the 5 minutes standing time.

For best results:

- Add cold water.
- If you wish to add salt before cooking, calculate 2 to 4 minutes of additional cooking time for a teaspoon of salt when the base is filled with 300ml of rice.
- Fluff the rice after cooking with a non-scratching Tupperware utensil.

For your satisfaction and safety, follow these precautions:

- Use the cooking guidelines as stated in this leaflet.
- Always wash your new product before first use.
- Make sure that the rice is completely submerged in the water before cooking.
- Always refer to the instruction booklet of your microwave manufacturer for appropriate product usage. If you have a turntable plate, make sure the Micro Rice Maker Large fits on it AND that the turntable plate effectively turns.
- Tupperware Micro Rice Maker Large is safe for food temperatures from 0°C to 120°C. Do not use in the freezer. Do not use to cook foods at higher temperatures.

- Do not cook rice or other grains at any time without water.
- Do not add any fat or oil in the water or use liquid with fat content such as milk. The Micro Rice Maker Large is not suitable for making risotto, paella rice, dessert rice or semolina.
- Do not use abrasive or sharp utensils.
- Do not overfill to avoid boil-over. Respect the maximum fill line. For rice with high starch content, we recommend cooking smaller quantities.
- Always lift off the cover away from you so that the hot steam is directed away from you and doesn't burn you.
- Contents will be hot after cooking. Use oven gloves when handling.
- To avoid staining, we do not recommend adding saffron, curry or other colouring spices to the rice or reheating tomato or curry based foods. Staining will not affect the performance of the product and is not covered by the Tupperware warranty.
- The Micro Rice Maker Large product is for microwave use only; do not use it on the stove top, in a conventional oven or under the grill.
- Always rinse the container in cold water immediately after use to help prevent strong food smells or stains. All components are dishwasher safe.
- Basic instructions for use are engraved on the inside of the cover and on top of the Insert.

Tupperware Quality Warranty

Tupperware Micro Rice Maker Large has the same Quality Warranty as all Tupperware products which ensures a replacement of any Tupperware manufactured product that presents any material or manufacturing defect that occur when using the product according to directions and in normal domestic use.

www.tupperwarebrands.com

Nous vous remercions d'avoir choisi le **Maxi cuiseur à riz micro-ondes**, qui vous permet de cuire à la perfection la plupart des riz ou autres grains, quel que soit leur type, rapidement et facilement. Économisez du temps et de l'énergie en cuisant, servant et conservant le riz et autres grains dans un seul et même récipient.

Son double Couvercle unique permet aux débordements naturels de la vapeur de rester à l'intérieur du Couvercle (renforcement en forme d'anneau du couvercle supérieur) et d'être acheminés vers l'Insert du Couvercle.

min 0 °C
max 120 °C

max. 900 W
max. 30 min.



Topperware®

Preserving your future

Utilisez un programme basse température de votre lave-vaisselle afin d'économiser de l'énergie et de préserver l'environnement.

Conseils de cuisson (Fig. A)

- Ne dépassez pas les quantités recommandées pour éviter les débordements. **Respectez la limite de remplissage maximale.**
- Lorsque vous cuisez du riz, rincez-le toujours, sauf indications contraires sur l'emballage.
- Versez simplement les grains dans le récipient, puis ajoutez de l'eau. N'ajoutez jamais d'huile, de beurre ou d'autres matières grasses à l'eau, car cela endommagera votre Produit.
- Pour assembler correctement le Couvercle sur la Base, référez-vous au dessin sur l'Insert. Veillez à placer l'Insert sur la Base avec les 2 petites poignées orientées vers le haut (1).
- Avant de refermer le Couvercle, veillez à ce que les poignées du Couvercle soient parfaitement alignées aux poignées de la Base (2 + Fig. B).
- Appuyez sur le Couvercle pour le refermer (3).
- Laissez reposer le riz pendant au moins 5 minutes avant de servir (4).
- Pour ouvrir, abaissez les poignées du Couvercle, tout en maintenant celles de la Base. Pressez toujours une Poignée, l'une après l'autre (Fig. C).

Le temps de cuisson et le niveau d'eau doivent être adaptés au type de grains, au paramétrage de la puissance du micro-ondes et à l'humidité souhaitée.

- Nous vous conseillons d'utiliser le Maxi cuiseur à riz micro-ondes pendant maximum 30 min de cuisson et de ne pas dépasser 900 W maximum.

	Temps de cuisson indiqué sur le paquet	Quantité de grains			Eau (ml)	Temps de cuisson au micro-ondes à 900 W
Riz	10 à 15 minutes	125 g	150 ml	2 portions	300 à 450	Ajoutez maximum 5 minutes au temps de cuisson indiqué sur le paquet de riz.
		250 g	350 ml	4 portions	450 à 550	
		375 g	450 ml	6 portions	600 à 900	
		500 g	600 ml	8 portions	850 à 1 100	
	16 à 20 minutes	125 g	150 ml	2 portions	300 à 550	Ajoutez maximum 10 minutes au temps de cuisson indiqué sur le paquet de riz.
		250 g	350 ml	4 portions	550 à 750	
		375 g	450 ml	6 portions	800 à 1 000	
		500 g	600 ml	8 portions	950 à 1 100	
Couscous*	4 minutes	125 g			200	2.5 minutes
		250 g			350	3 minutes
		375 g			550	3.5 minutes
Polenta	8 minutes	125 g			550	12 minutes
		250 g			900	
		375 g			1 300	
Boulgour	10 minutes	125 g			400	10 minutes
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1 000	

	Temps de cuisson indiqué sur le paquet	Quantité de grains	Eau (ml)	Temps de cuisson au micro-ondes à 900 W
Blé précuit (Ebly)	10 minutes	125 g	300	10 minutes
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minutes	125 g	250	13 minutes
		250 g	500	15 minutes
		375 g	700-800	15 minutes
		500 g	1 100	19 minutes

Ajustez le temps de cuisson au micro-ondes de quelques minutes en fonction de vos goûts personnels, des paramètres du micro-ondes et du type de grains. Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes. Attention à ne pas dépasser le temps de cuisson maximal de 30 minutes dans le micro-ondes.

*Pour le couscous, mélangez avant les 5 minutes de repos. Ouvrez avec le Couvercle dans le sens opposé à vous pour éviter de vous brûler.

Pour des résultats optimaux :

- Ajoutez de l'eau froide.
- Si vous souhaitez ajouter du sel avant la cuisson, calculez 2 à 4 minutes de cuisson supplémentaires pour chaque cuillerée de sel, lorsque la Base contient 300 ml de riz.
- Mélangez le riz après la cuisson à l'aide d'un ustensile Tupperware qui ne raye pas.

Pour votre satisfaction et votre sécurité, veuillez suivre les précautions suivantes :

- Suivez les instructions de cuisson indiquées dans cette notice.
- Nettoyez toujours votre nouveau Produit avant de l'utiliser pour la première fois.
- Assurez-vous que le riz soit complètement immergé dans le liquide avant d'entamer la cuisson.
- Reportez-vous à la notice d'utilisation de votre micro-ondes pour un usage approprié. Si vous avez une plaque tournante, veillez à ce que le Maxi cuiseur à riz micro-ondes rentre correctement ET à ce que la plaque tournante puisse tourner convenablement.

- Le Maxi cuiseur à riz micro-ondes de Tupperware peut être utilisé à des températures allant de 0 °C à 120 °C. Ne le placez pas au congélateur. Ne l'utilisez pas pour cuire des aliments à haute température.
- Ne cuisez jamais le riz ou d'autres grains sans eau.
- N'ajoutez pas de matière grasse ou d'huile dans l'eau et n'utilisez pas de liquide contenant des corps gras, comme le lait. Le Maxi cuiseur à riz ne convient pas pour la préparation de risottos, de paëllas, de desserts à base de riz ou de semoule.
- N'utilisez jamais d'ustensiles abrasifs ou pointus.
- Ne remplissez pas trop le récipient pour éviter les débordements. Respectez la limite de remplissage maximale. Pour les riz contenant beaucoup d'amidon, nous vous conseillons de cuire de plus petites quantités.
- Soulevez toujours le Couvercle loin de vous de manière à éloigner la vapeur chaude et à ne pas vous brûler.
- Le contenu sera très chaud après la cuisson. Utilisez des maniques.
- Pour éviter toute coloration, il est déconseillé d'utiliser du safran, du curry ou d'autres épices colorantes dans le riz ou de réchauffer des aliments à base de tomate ou de curry. La coloration de votre Produit n'affectera pas ses performances et n'est pas couverte par la garantie Tupperware.
- Le Maxi cuiseur à riz micro-ondes ne peut être utilisé qu'au micro-ondes ; ne l'utilisez jamais sur la cuisinière, dans un four traditionnel ou sous un gril.
- Rincez toujours le récipient à l'eau froide immédiatement après usage afin d'éviter les mauvaises odeurs et les taches. Tous les éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Les instructions d'utilisation de base sont gravées à l'intérieur du Couvercle et au-dessus de l'Insert.

Garantie de qualité Tupperware

Le Maxi cuiseur à riz micro-ondes Tupperware bénéficie de la même garantie de qualité que tous les Produits Tupperware et couvre le remplacement de tout Produit fabriqué par Tupperware Tupperware, s'il présente le moindre défaut de fabrication ou des matériaux, lorsqu'il est utilisé conformément aux instructions et dans le cadre d'un usage domestique normal.

www.tupperware.fr
www.tupperware.be
www.tupperware.ch

Vielen Dank, dass sich Sie für den **Tupperware® Großen Reis-Meister** entschieden haben. Mit ihm werden Reis oder andere Getreidesorten einfach und sorglos in der Mikrowelle zubereitet. Durch das Kochen, Servieren und Frischhalten von Reis und anderem Getreide in einem einzigen Behälter sparen Sie Zeit und Energie.

Die spezielle doppelte Abdeckung stellt sicher, dass der aufsteigende natürliche Kochschaum in der Vertiefung des Deckels gesammelt und in den Inneneinsatz zurückgeführt wird.

Min. 0 °C

Max. 900 W

Max. 120 °C

Max. 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

Sie sparen Energie und schonen die Umwelt, wenn Sie an Ihrer Spülmaschine ein Niedrigtemperaturprogramm wählen.

Koch- und Montageanleitung (Abb. A)

- Überschreiten Sie nicht die Mengenangaben, um ein Überkochen zu vermeiden. **Beachten Sie die Markierung für die maximale Füllhöhe.**
- Es ist empfehlenswert, den Reis zu waschen, sofern nichts anderes auf der Verpackung angegeben ist.
- Füllen Sie einfach den Reis oder das Getreide ein und geben dann Wasser hinzu. Fügen Sie dem Wasser kein Öl, keine Butter oder andere Fette hinzu, da dies zur Beschädigung Ihres Produkts führen könnte.
- Die korrekte Reihenfolge der einzelnen Produktteile finden Sie als Illustration auf dem Inneneinsatz. Setzen Sie diesen zuerst mit den zwei kleinen Griffen nach oben auf den Behälter (1).
- Stellen Sie vor dem Verschließen sicher, dass die Griffe von Deckel und Behälter übereinander liegen (2 + Abb. B).
- Drücken Sie den Deckel zum Verschließen nach unten auf den Behälter, bis er hörbar einrastet (3).
- Kochen Sie Reis oder Getreide laut der Angaben in der nachfolgenden Tabelle in der Mikrowelle. Lassen Sie den fertigen Reis mindestens 5 Minuten ruhen, bevor Sie ihn servieren (4).
- Zum Öffnen erst auf der einen Seite die Griffe von Deckel und Behälter komplett zusammendrücken und dann auf der anderen Seite (Abb. C).

Kochdauer und Wasserhöhe sollten je nach Getreidesorte, eingestellter Mikrowellenleistung und gewünschtem Gargrad gewählt werden.

- Wir empfehlen, den Großen Reis-Meister für die Zubereitung nicht länger als maximal 30 Min. bei maximal 900 W in der Mikrowelle zu nutzen.

	Auf der Verpackung angegebene Kochdauer	Getreidemenge			Wasser (ml)	Mikrowellenkochdauer bei 900 W
Reis	10 bis 15 Minuten	125 g	150 ml	2 Portionen	300 bis 450	Die auf der Reispackung angegebene Kochzeit um maximal 5 Minuten erhöhen.
		250 g	350 ml	4 Portionen	450 bis 550	
		375 g	450 ml	6 Portionen	600 bis 900	
		500 g	600 ml	8 Portionen	850 bis 1100	
	16 bis 20 Minuten	125 g	150 ml	2 Portionen	300 bis 550	Die auf der Reispackung angegebene Kochzeit um maximal 10 Minuten erhöhen.
		250 g	350 ml	4 Portionen	550 bis 750	
		375 g	450 ml	6 Portionen	800 bis 1000	
		500 g	600 ml	8 Portionen	950 bis 1100	
Couscous*	4 Minuten	125 g			200	2.5 Minuten
		250 g			350	3 Minuten
		375 g			550	3.5 Minuten
Polenta	8 Minuten	125 g			550	12 Minuten
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 Minuten	125 g			400	10 Minuten
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Auf der Verpackung angegebene Kochdauer	Getreidemenge	Wasser (ml)	Mikrowellenkochdauer bei 900 W
Vorgegarter Weizen (Ebly)	10 Minuten	125 g	300	10 Minuten
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 Minuten	125 g	250	13 Minuten
		250 g	500	15 Minuten
		375 g	700-800	15 Minuten
		500 g	1100	19 Minuten

Passen Sie die Kochdauer je nach persönlichem Geschmack, Mikrowelleneinstellungen und Getreidesorte an. Lassen Sie den Reis oder das Getreide nach dem Kochen 5 Minuten ziehen. Achten Sie darauf, die maximale Kochdauer in der Mikrowelle von 30 Minuten nicht zu überschreiten. Nicht weniger als 125 g kochen. *Couscous vor den 5 Minuten Stehzeit umrühren.

So erzielen Sie optimale Ergebnisse:

- Geben Sie kaltes Wasser hinzu.
- Bei Zugabe von Salz verlängert sich die Kochzeit um 2 bis 4 Minuten pro Teelöffel Salz bei einer mit 300 ml Reis gefüllten Schüssel.
- Lockern Sie den fertigen Reis mit einem Tupperware-Küchenhelfer aus Kunststoff.

Beachten Sie für Ihre Sicherheit und Zufriedenheit bitte die folgenden Hinweise:

- Nutzen Sie die auf diesem Falblatt angegebene Kochanleitung.
- Das Produkt sollte vor der ersten Verwendung gespült werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Reis vor dem Kochen komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist.
- Halten Sie sich für eine produktgerechte Nutzung immer an die Bedienungsanleitung des Mikrowellenherstellers. Hat Ihre Mikrowelle einen Drehteller, so stellen Sie sicher, dass der Große Reis-Meister für die Mikrowelle auf die Platte passt UND sich der Drehteller normal dreht.

- Der Große Reis-Meister ist temperaturbeständig von 0 °C bis +120 °C. Kochen oder erwärmen Sie keine Speisen auf höheren Temperaturen. Das Produkt ist nicht zum Einfrieren geeignet.
- Kochen Sie Reis oder andere Getreidesorten niemals ohne Wasser.
- Geben Sie dem Wasser kein Fett, Öl oder fetthaltige Flüssigkeiten wie z. B. Milch bei. Der Große Reis-Meister eignet sich nicht für die Zubereitung von Risotto, Paella-Reis, Dessertreis oder Grieß.
- Verwenden Sie keine kratzenden, scharfkantigen oder scheuernden Küchenutensilien.
- Beachten Sie die Markierung für die maximale Füllhöhe, so vermeiden Sie ein Überkochen. Für Reis mit hohem Stärkegehalt empfehlen wir, kleinere Mengen zu kochen.
- Den Deckel bitte so öffnen, dass der heiße Dampf von Ihnen weggelenkt wird.
- Der Inhalt ist nach dem Kochen heiß. Benutzen Sie bitte Topfhandschuhe.
- Zum Vermeiden möglicher Verfärbungen empfehlen wir keinen Safran, Curry oder andere färbende Gewürze beizugeben und keinen Reis und kein Getreide mit Sauce, wie Tomaten- oder Currysauce, zu erwärmen. Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Leistung des Produkts und fallen nicht unter die Tupperware-Garantie.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung in der Mikrowelle vorgesehen. Verwenden Sie es nicht auf dem Herd, im Backofen oder auf bzw. unter dem Grill. Stellen Sie bei Mikrowellen-Kombigeräten mit Backofen sicher, dass sich das Programm für Backofen oder Grill nicht automatisch aktiviert.
- Spülen Sie den Behälter nach der Verwendung mit kaltem Wasser aus, um intensive Speisegerüche oder Verfärbungen zu minimieren. Anschließend spülen Sie das Produkt auf herkömmliche Weise. Alle Teile sind spülmaschinenbeständig.
- Die grundlegenden Gebrauchshinweise sind auf der Innenseite des Deckels und auf dem Inneneinsatz eingeprägt.

Tupperware-Garantie

Der Tupperware® Große Reis-Meister unterliegt der Tupperware-Garantie (Deutschland). In Österreich und der Schweiz gilt die zeitlich nahezu unbegrenzte Langzeit-Garantie. Produkte bzw. Einzelteile mit Materialfehlern oder Fabrikationsmängeln können Sie mit Hilfe Ihres PartyManagers jederzeit im Rahmen dieser Garantie unter Vorlage Ihres vollständig ausgefüllten Bestellscheins kostenlos ersetzen lassen.

www.tupperware.de

www.tupperware.at

www.tupperware.be

www.tupperware.ch

Wij willen u bedanken voor de aankoop van de **Tipperware® Maxi Graankoker**, de perfecte oplossing om snel, gemakkelijk en zonder te knoeien de meeste rijst- en andere graansoorten te bereiden. Bespaar tijd en energie door de rijst of andere graansoorten in dezelfde pan te koken, serveren en bewaren.

Het unieke dubbele deksel garandeert dat de natuurlijke schuimvorming door het overkoken wordt opgevangen in het bovenste deksel met donutvormige uitsparing en dat dit schuim weer in het inzetstuk van het deksel wordt afgevoerd.

min. 0 °C

max. 900 W

max. 120 °C

max. 30 min.



Tipperware®

Preserving your future

Gebruik voor uw vaatwasser een programma op lage temperatuur om energie te besparen en het milieu te beschermen.

Kookinstructies (afb. A)

- Doe de Graankoker niet te vol, om te voorkomen dat hij overkookt.
Overschrijd de maatstreep niet.
- Spoel de rijst voor het koken, tenzij anders vermeld op de verpakking.
- Doe de korrels in de Graankoker en voeg water toe. Voeg geen olie, boter of andere vetstof toe aan het water, want hierdoor kan uw product beschadigd raken.
- Zie de tekening op het afscheidingsstuk voor een juiste montage. Denk eraan dat u het afscheidingsstuk op de basis plaatst met de 2 kleine handvatten naar boven (1).
- Voordat u het deksel sluit, moet u ervoor zorgen dat de handvatten van het deksel perfect in lijn liggen met de handvatten van de basis (2 + afb. B).
- Druk het deksel omlaag om te sluiten (3).
- Laat de gekookte rijst ten minste 5 minuten staan voordat u hem serveert (4).
- Om te openen drukt u de handvatten van het deksel omlaag terwijl u beide handvatten van de kom vasthoudt. Druk altijd eerst aan de ene en vervolgens aan de andere kant (afb. C).

De kooktijd en het waterniveau moeten worden aangepast aan de rijst- of graansoort, het vermogen van de magnetron en de gewenste vochtigheid.

- We raden aan om de Maxi Graankoker niet langer te gebruiken dan de maximale bereidingstijd van 30 min. bij maximaal 900 W.

	Kooktijd op de verpakking	Hoeveelheid rijst			Water (ml)	Kooktijd in de magnetron bij 900 W
Rijst	10 tot 15 minuten	125 g	150 ml	2 porties	300 tot 450	Tel maximaal 5 minuten op bij de bereidingstijd die op de verpakking van de rijst wordt vermeld.
		250 g	350 ml	4 porties	450 tot 550	
		375 g	450 ml	6 porties	600 tot 900	
		500 g	600 ml	8 porties	850 tot 1100	
	16 tot 20 minuten	125 g	150 ml	2 porties	300 tot 550	Tel maximaal 10 minuten op bij de bereidingstijd die op de verpakking van de rijst wordt vermeld.
		250 g	350 ml	4 porties	550 tot 750	
		375 g	450 ml	6 porties	800 tot 1000	
		500 g	600 ml	8 porties	950 tot 1100	
Couscous*	4 minuten	125 g			200	2.5 minuten
		250 g			350	3 minuten
		375 g			550	3.5 minuten
Polenta	8 minuten	125 g			550	12 minuten
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minuten	125 g			400	10 minuten
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Kooktijd op de verpakking	Hoeveelheid rijst	Water (ml)	Kooktijd in de magnetron bij 900 W
Voorgekookte tarwe (Ebly)	10 minuten	125 g	300	10 minuten
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minuten	125 g	250	13 minutes
		250 g	500	15 minutes
		375 g	700-800	15 minutes
		500 g	1100	19 minutes

Pas de kooktijd voor de magnetron met een paar minuten aan naar gelang uw persoonlijke smaak, het vermogen van de magnetron en de rijst- of graansoort. Houd na het koken een rusttijd van 5 minuten aan. Denk eraan de maximale bereidingstijd van 30 minuten in de magnetron niet te overschrijden.

*Couscous doorroeren vóór de 5 minuten rusttijd.

Voor de beste resultaten

- Voeg koud water toe.
- Als u zout wilt toevoegen voordat u de rijst kookt, reken dan 2 tot 4 minuten extra bereidingstijd voor een theelepel zout wanneer de Graankoker gevuld is met 300 ml rijst.
- Roer na het koken voorzichtig in de rijst met keukengerei van Tupperware dat geen krassen maakt.

Lees deze voorzorgsmaatregelen voor uw veiligheid aandachtig door.

- Respecteer de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding.
- Was uw product altijd af voordat u het voor het eerst gebruikt.
- Zorg dat de rijst helemaal in water is ondergedompeld voordat u hem kookt.
- Raadpleeg altijd het instructieboekje van uw magnetronproducent voor het juiste gebruik van het product. Als u een draaiplateau hebt, controleer dan of de Maxi Graankoker daarop past EN of het draaiplateau goed ronddraait.
- De Tupperware Maxi Graankoker is veilig voor voedseltemperaturen van 0-120 °C. U mag hem niet gebruiken in de diepvriezer. Gebruik hem niet om voedsel op hogere temperaturen te koken.

- Kook in geen geval rijst of andere graankorrels zonder water.
- Voeg geen vetstof of olie toe aan het water of gebruik geen vloeistof die vet bevat, zoals melk. De Graankoker is niet geschikt om risotto, paellarijst, dessertrijst of griesmeel te bereiden.
- Gebruik geen schurend of scherp keukengerei.
- Doe hem niet te vol, om te voorkomen dat hij overkookt. Overschrijd de maximale vullijn niet. Voor rijst die veel zetmeel bevat, raden we aan om kleinere porties te koken.
- Beweeg het deksel altijd van u af. Zo is de hete stoom van u af gericht en kunt u zich daar niet aan verbranden.
- De inhoud is heet na het kookproces. Gebruik ovenwanten om de Graankoker vast te houden.
- Om vlekken te vermijden, raden wij u aan om geen saffraan, curry of andere kleurende kruiden aan de rijst toe te voegen en om gerechten op basis van tomaat of curry niet opnieuw te verwarmen. Die vlekken beïnvloeden de prestaties van het product niet, maar vallen niet onder de garantie van Tupperware.
- De Maxi Graankoker mag uitsluitend in de magnetron worden gebruikt. Gebruik hem niet op het fornuis, in een gewone oven of onder de grill.
- Spoel de Graankoker altijd onmiddellijk na gebruik in koud water om sterke geuren of hardnekkige vlekken te vermijden. Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.
- De basisvoorschriften voor gebruik zijn aan de binnenkant van het deksel en aan de bovenkant van het inzetstuk gegraveerd.

Tupperware-kwaliteitsgarantie

De Tupperware® Maxi Graankoker valt onder dezelfde kwaliteitsgarantie als alle Tupperware-producten. Dit garandeert dat u een nieuw product krijgt als het oude product een productie- of materiaalfout vertoont tijdens normaal gebruik thuis.

www.tupperware.nl
www.tupperware.be

Grazie per aver scelto **Cuoci Riso Giga Tupperware®**, l'unico che permette di cuocere alla perfezione in modo rapido e semplice la maggior parte delle varietà di riso ed altri cereali. Risparmia tempo ed energia cuocendo, servendo e conservando il riso e gli altri cereali nello stesso contenitore.

L'esclusivo doppio sigillo fa sì che la schiuma che si forma naturalmente durante la cottura venga raccolta nell'avvallamento presente sul sigillo esterno per essere poi convogliata nell'inserito del sigillo stesso.

min 0 °C
max 120 °C

max 900 W
max 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

Durante il lavaggio in lavastoviglie, scegliere un programma a bassa temperatura per risparmiare energia e contribuire alla tutela dell'ambiente.

Istruzioni per la cottura (Fig. A)

- Per evitare fuoriuscite, non superare le quantità indicate. **Non superare la linea di riempimento massimo.**
- Prima della cottura, sciacquare sempre il riso se non diversamente indicato sulla confezione.
- Versare i chicchi, quindi aggiungere l'acqua. Non aggiungere all'acqua di cottura olio, burro o altri alimenti grassi al fine di evitare che il prodotto subisca danni.
- Per un corretto assemblaggio del prodotto fare riferimento ai pittogrammi posti sul retro del sigillo bombato esterno. Posizionare l'inserito separatore sulla base con le 2 piccole maniglie rivolte verso l'alto (1).
- Prima di chiudere il sigillo esterno, controllare che le impugnature siano perfettamente allineate con quelle della base (2 + Fig. B).
- Premere sigillo esterno verso il basso per chiudere (3).
- Una volta cotto, lasciar riposare il riso per almeno 5 minuti prima di servire (4).
- Per aprire, premere verso il basso le impugnature del sigillo esterno tenendo anche quelle della base. Premere sempre prima un lato e poi l'altro (Fig. C).

Regolare il tempo di cottura e il livello dell'acqua in funzione del tipo di chicco, delle impostazioni del microonde e dell'umidità desiderata.

- Si consiglia di utilizzare Cuoci Riso Giga senza superare il tempo massimo di cottura di 30 minuti alla potenza massima di 900 W.

	Tempi di cottura indicati sulla confezione del riso	Quantità di riso o altri cereali			Acqua (ml)	Tempo di cottura in microonde a 900 W
Riso	Da 10 a 15 minuti	125 g	150 ml	2 porzioni	Da 300 a 450	Aggiungere al massimo 5 minuti di cottura extra al tempo indicato sulla confezione.
		250 g	350 ml	4 porzioni	Da 450 a 550	
		375 g	450 ml	6 porzioni	Da 600 a 900	
		500 g	600 ml	8 porzioni	Da 850 a 1100	
	Da 16 a 20 minuti	125 g	150 ml	2 porzioni	da 300 a 550	Aggiungere al massimo 10 minuti di cottura extra al tempo indicato sulla confezione.
		250 g	350 ml	4 porzioni	Da 550 a 750	
		375 g	450 ml	6 porzioni	Da 800 a 1000	
		500 g	600 ml	8 porzioni	Da 950 a 1100	
Cuscus*	4 minuti	125 g			200	2.5 minuti
		250 g			350	3 minuti
		375 g			550	3.5 minuti
Polenta	8 minuti	125 g			550	12 minuti
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minuti	125 g			400	10 minuti
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Tempi di cottura indicati sulla confezione del riso	Quantità di riso o altri cereali	Acqua (ml)	Tempo di cottura in microonde a 900 W
Grano precotto (Ebly)	10 minuti	125 g	300	10 minuti
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minuti	125 g	250	13 minuti
		250 g	500	15 minuti
		375 g	700-800	15 minuti
		500 g	1100	19 minuti

Il tempo di cottura in microonde può essere regolato in funzione del tipo di chicco, delle impostazioni del microonde e dell'umidità desiderata. Al termine della cottura, lasciar riposare per almeno 5 minuti. Non superare il tempo massimo di cottura nel microonde di 30 minuti.

*Mescolare il cuscus prima dei 5 minuti di riposo.

Per risultati ottimali:

- Aggiungere acqua fredda.
- Prolungare la cottura da 2 a 4 minuti per ogni cucchiaino di sale aggiunto.
- Dopo la cottura separare i chicchi con un utensile Tupperware antigraffio.

Indicazioni precauzionali per una maggiore soddisfazione e sicurezza:

- Seguire le indicazioni di cottura riportate nel presente opuscolo.
- Lavare il prodotto prima del primo utilizzo.
- Prima della cottura verificare che il riso sia completamente coperto dall'acqua.
- Consultare il manuale di istruzioni del microonde per assicurare un uso appropriato del prodotto. Se il microonde è dotato di un piatto girevole, verificare che le dimensioni siano adatte a Cuoci Riso Giga affinché possa girare in modo corretto.

- Cuoci Riso Giga è sicuro per alimenti a temperatura compresa tra 0 °C e 120 °C. Non utilizzare in freezer. Non utilizzare per cuocere cibi a temperature più elevate.
- Non cuocere riso o altri alimenti senza acqua.
- Non utilizzare con condimenti grassi. Cuoci Riso Giga non è adatto alla preparazione di risotti, paella, dessert a base di riso o semolino.
- Non utilizzare utensili abrasivi o appuntiti.
- Non superare le quantità indicate per evitare traboccamenti. Non superare la linea di riempimento massimo. Se si utilizza riso con elevato contenuto di amido è consigliabile cuocerne quantità ridotte.
- Sollevare il sigillo orientandolo verso l'esterno per evitare che il vapore prodotto possa provocare ustioni.
- Dopo la cottura, il contenuto risulterà molto caldo. Indossare guanti da forno per maneggiare Cuoci Riso Giga.
- Per non macchiare Cuoci Riso Giga, si sconsiglia di aggiungere zafferano, curry o altre spezie coloranti al riso o di scaldare alimenti a base di pomodoro o curry. Eventuali macchie non compromettono comunque la funzionalità del prodotto, ma sono coperte dalla garanzia Tupperware.
- Utilizzare Cuoci Riso Giga esclusivamente nel microonde; non utilizzare sui fornelli, nel forno tradizionale o sulla griglia.
- Per evitare odori sgradevoli o macchie, risciacquare sempre Cuoci Riso Giga in acqua fredda subito dopo l'uso. Tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie.
- Le istruzioni d'uso sono impresse all'interno del sigillo esterno e sulla parte superiore di quello interno.

Garanzia di qualità Tupperware

Cuoci Riso Giga è coperto dalla stessa garanzia di qualità di tutti i prodotti Tupperware, che ne assicura la sostituzione in caso di difetti riscontrati nel materiale o nella fabbricazione purché il prodotto stesso sia stato impiegato conformemente alle istruzioni e nel normale uso domestico.

www.tupperware.it
www.tupperware.ch

Gracias por elegir el **Micro-Wok de 3 l de Tupperware®**, que le permitirá cocinar a la perfección la mayoría de tipos de arroz y otros cereales de un modo rápido y sencillo. Ahorre tiempo y energía al cocinar, servir y almacenar arroz u otros cereales en el mismo recipiente.

Su exclusiva tapa doble garantiza que cualquier desbordamiento de la espuma quede recogido en el espacio central de la tapa superior, vaciándose a través de la tapa inferior.

mín. 0 °C máx. 900 W
máx. 120 °C máx. 30 min



Tupperware®

Preserving your future

Utilice un programa de temperatura baja en su lavavajillas para ahorrar electricidad y ayudar a conservar el medio ambiente.

Instrucciones de preparación (Fig. A)

- No supere las cantidades mencionadas para evitar desbordamientos. **Respete la línea de llenado máximo.**
- Cuando prepare arroz, aclárelo siempre a menos que se indique lo contrario en el envase.
- Solo tiene que verter el arroz y añadir agua. No añada nunca aceite, mantequilla ni ningún otro tipo de grasa al agua, ya que esto podría dañar el producto.
- Consulte el dibujo que aparece en la tapa inferior para su correcto montaje. Asegúrese de colocar la tapa inferior sobre la base, con las dos asas pequeñas mirando hacia arriba (1).
- Antes de cerrar la tapa, asegúrese de que las asas están perfectamente alineadas con las asas de la base (2 + Fig. B).
- Presione la tapa hacia abajo para cerrarla (3).
- Una vez cocinado el arroz, dejar reposar durante 5 minutos antes de servirlo (4).
- Para abrir, presione hacia abajo las asas de la tapa mientras sujeta las dos asas del recipiente. Presione siempre hacia abajo en un lado y después en el otro (Fig. C).

El tiempo y el nivel del agua se deberán ajustar en función del tipo de grano, la potencia del microondas y el nivel de humedad deseado.

- Recomendamos utilizar el Micro-Wok de 3 l durante un tiempo no superior a 30 min con una potencia máxima de 900 W.

	Tiempo de cocción indicado en el envase	Cantidad de cereal			Agua (ml)	Tiempo de cocción en el microondas a 900 W
Arroz	De 10 a 15 minutos	125 g	150 ml	2 raciones	De 300 a 450	Aumentar un máximo de 5 minutos al tiempo de cocción indicado en el paquete de arroz
		250 g	350 ml	4 raciones	De 450 a 550	
		375 g	450 ml	6 raciones	De 600 a 900	
		500 g	600 ml	8 raciones	De 850 a 1100	
	De 16 a 20 minutos	125 g	150 ml	2 raciones	De 300 a 550	Aumentar un máximo de 10 minutos al tiempo de cocción indicado en el paquete de arroz
		250 g	350 ml	4 raciones	De 550 a 750	
		375 g	450 ml	6 raciones	De 800 a 1000	
		500 g	600 ml	8 raciones	De 950 a 1100	
Cuscús*	4 minutos	125 g			200	2.5 minutos
		250 g			350	3 minutos
		375 g			550	3.5 minutos
Polenta	8 minutos	125 g			550	12 minutos
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minutos	125 g			400	10 minutos
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Tiempo de cocción indicado en el envase	Cantidad de cereal	Agua (ml)	Tiempo de cocción en el microondas a 900 W
Trigo precocinado (Ebly)	10 minutos	125 g	300	10 minutos
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minutos	125 g	250	13 minutos
		250 g	500	15 minutos
		375 g	700-800	15 minutos
		500 g	1100	19 minutos

Ajuste el tiempo de cocción del microondas en intervalos de pocos minutos en función de sus gustos personales, los ajustes del microondas y el tipo de cereal. Tras la cocción, espere 5 minutos. Procure no superar el tiempo máximo de cocción de 30 minutos en el microondas.

*Para el cuscús, remueva antes del tiempo de espera de 5 minutos.

Para obtener los mejores resultados:

- Añada agua fría.
- Si desea añadir sal antes de la cocción, calcule de 2 a 4 minutos adicionales por cada cucharadita de sal cuando la base contenga 300 ml de arroz.
- Al finalizar la cocción, remover el arroz con un utensilio Tupperware que no produzca arañazos en la superficie.

Para su satisfacción y seguridad, siga estas precauciones:

- Utilice las instrucciones de preparación indicadas en este folleto.
- Lave siempre el producto antes del primer uso.
- Asegúrese de que el arroz está totalmente cubierto con agua antes de iniciar la cocción.
- Recurra siempre al manual de instrucciones de su microondas para utilizarlo de forma adecuada. Si tiene un plato giratorio, asegúrese de que el Micro-Wok de 3 l se adapta al mismo y que gira correctamente.

- El Micro-Wok de 3 l de Tupperware soporta temperaturas de entre 0 °C y 120 °C. No apto para su uso en el congelador. No lo utilice para cocinar alimentos a temperaturas superiores.
- No cocine nunca arroz ni ningún otro cereal sin agua.
- No añada ningún tipo de grasa ni aceite en el agua, ni utilice líquidos que contengan grasas como, por ejemplo, leche. El Micro-Wok de 3 l no es apto para preparar risottos, paellas, arroz para postres o sémola.
- No utilice utensilios abrasivos o afilados.
- No llene en exceso el recipiente para evitar su desbordamiento. Respete la línea de llenado máximo. Para arroces con un alto contenido de almidón, recomendamos cocinar cantidades más pequeñas.
- Levante siempre la tapa por el lado más alejado, para evitar que el vapor caliente salga por el otro lado y le provoque quemaduras.
- El contenido del recipiente estará caliente después de su preparación. Utilice guantes para manipularlo.
- Para evitar la aparición de manchas, desaconsejamos el uso de azafrán, curry o cualquier otra especia colorante, así como recalentar alimentos con tomate o curry. Estas manchas no afectarían al funcionamiento del producto y no están cubiertas por la garantía Tupperware.
- El Micro-Wok de 3 l solo es apto para microondas; no lo utilice en placas de cocina, en un horno convencional, ni en una parrilla.
- Aclare siempre el recipiente con agua fría inmediatamente después de utilizarlo para evitar la aparición de manchas u olores fuertes de comidas. Todos los componentes son aptos para lavavajillas.
- Las instrucciones básicas de uso están grabadas en el interior de la tapa y en la parte superior del accesorio.

Garantía de calidad de Tupperware

El Micro-Wok de 3 l ofrece la misma Garantía de Calidad que el resto de los productos Tupperware, que garantiza la sustitución del producto en el caso de que presente cualquier defecto de fabricación o de material siempre que se haya utilizado según las indicaciones y con fines domésticos.

www.tupperware.es

Obrigado por escolher o **MicroArroz Grande da Tupperware®** que lhe permite cozinhar na perfeição a maioria dos tipos de arroz e outros grãos de uma forma rápida e fácil. Poupe tempo e energia ao cozinhar, servir e guardar o arroz e outros grãos no mesmo recipiente.

A tampa dupla exclusiva garante que qualquer subida natural da espuma seja recolhida dentro da saliência da tampa em forma de donut e escoada novamente para dentro do ecarte da tampa.

mín. 0 °C máx. 900 W
máx. 120 °C máx. 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

Utilize um programa de temperatura baixa na máquina da louça para poupar energia e ajudar a preservar o ambiente.

Orientações de cozedura (Fig. A)

- Não exceda as quantidades mencionadas para evitar que a água da cozedura transborde.
Respeite a linha de enchimento máximo.
- Ao cozinhar arroz, lave-o sempre, salvo indicação em contrário na embalagem.
- Basta deitar os grãos e adicionar água. Nunca adicione óleo, manteiga ou qualquer outro tipo de gordura à água, pois isso danificará o seu produto.
- Para uma montagem correta, consulte o desenho da inserção do separador. Certifique-se de que coloca a inserção do separador na base com as 2 pequenas pegas com o rebordo voltado para cima (1).
- Antes de fechar a tampa, certifique-se de que as pegas da tampa estão perfeitamente alinhadas com as pegas da base. (2 + Fig. B)
- Para fechar, empurre a tampa para baixo (3).
- Deixe o arroz cozinhado repousar durante, pelo menos, 5 minutos antes de servir (4).
- Para abrir, empurre as pegas da tampa para baixo enquanto segura ambas as pegas da taça. Empurre sempre um lado primeiro e só depois o outro (Fig. C).

O tempo de cozedura e o nível da água devem ser ajustados de acordo com o tipo de grão a cozer, a definição da potência do micro-ondas e a humidade desejada.

- Recomendamos a utilização do MicroArroz Grande durante um tempo de cozedura máximo não superior a 30 minutos e a uma potência máxima de 900 W.

	Tempo de cozedura na embalagem	Quantidade de grãos			Água (ml)	Tempo de cozedura no micro-ondas a 900 W
Arroz	10 a 15 minutos	125 g	150 ml	2 porções	300 a 450	Adicione um máximo de 5 minutos ao tempo de cozedura mencionado na embalagem do arroz.
		250 g	350 ml	4 porções	450 a 550	
		375 g	450 ml	6 porções	600 a 900	
		500 g	600 ml	8 porções	850 a 1100	
	16 a 20 minutos	125 g	150 ml	2 porções	300 a 550	Adicione um máximo de 10 minutos ao tempo de cozedura mencionado na embalagem do arroz.
		250 g	350 ml	4 porções	550 a 750	
		375 g	450 ml	6 porções	800 a 1000	
		500 g	600 ml	8 porções	950 a 1100	
Cuscuz*	4 minutos	125 g			200	2.5 minutos
		250 g			350	3 minutos
		375 g			550	3.5 minutos
Polenta	8 minutos	125 g			550	12 minutos
		250 g			900	
		375 g			1300	
Triguilho (Bulgur)	10 minutos	125 g			400	10 minutos
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Tempo de cozedura na embalagem	Quantidade de grãos	Água (ml)	Tempo de cozedura no micro-ondas a 900 W
Trigo pré-cozido	10 minutos	125 g	300	10 minutos
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minutos	125 g	250	13 minutos
		250 g	500	15 minutos
		375 g	700-800	15 minutos
		500 g	1100	19 minutos

Ajuste o tempo de cozedura no micro-ondas em alguns minutos de acordo com o seu gosto pessoal, as definições do micro-ondas e o tipo de grão. Depois da cozedura, deixe repousar durante 5 minutos. Tenha cuidado para não exceder o tempo de cozedura máximo no micro-ondas, que é de 30 minutos. *Para os cuscuz, mexa antes de deixar repousar durante 5 minutos.

Para obter os melhores resultados:

- Adicione água fria.
- Se desejar adicionar sal antes de cozinhar, calcule 2 a 4 minutos de tempo adicional de cozedura para uma colher de chá de sal quando a base estiver cheia com 300 ml de arroz.
- Solte o arroz depois de cozinhado com um utensílio antirriscos da Tupperware.

Para a sua satisfação e segurança, siga estas precauções:

- Siga as orientações de cozedura conforme mencionadas neste folheto.
- Lave sempre o seu novo produto antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que o arroz está completamente submerso em água antes de cozinhar.
- Consulte sempre o manual de instruções do fabricante do seu micro-ondas para uma utilização apropriada. Se possui um prato giratório, certifique-se de que o MicroArroz Grande cabe nele e de que o prato giratório gira livremente.

- O MicroArroz Grande da Tupperware é seguro para temperaturas de alimentos de 0 °C a 120 °C. Não utilize no congelador. Não utilize para cozinhar alimentos a temperaturas superiores.
- Nunca cozinhe arroz ou outros grãos sem água.
- Não adicione qualquer tipo de gordura na água nem utilize líquidos com teor de gordura como, por exemplo, leite. O MicroArroz Grande não é adequado para fazer risoto, paelha, arroz doce ou sêmola.
- Não utilize utensílios abrasivos ou afiados.
- Não encha em demasia para evitar que a água da cozedura transborde. Respeite a linha de enchimento máximo. Para arroz com alto teor de goma, recomendamos cozinhar quantidades inferiores.
- Levante sempre a tampa do lado oposto àquele em que se encontra, para que o vapor seja direcionado para longe e não cause queimaduras.
- O conteúdo da panela estará quente depois da cozedura. Utilize luvas de cozinha para manusear.
- Para evitar a formação de manchas, não recomendamos que adicione açafrão, caril ou outras especiarias coloridas ao arroz, nem que reaqueça nele alimentos à base de tomate ou caril. As manchas não afetam o desempenho do produto e não estão cobertas pela garantia Tupperware.
- O MicroArroz Grande destina-se a ser utilizado apenas no forno de micro-ondas; não o utilize nos bicos do fogão, num forno convencional ou na função de grill.
- Para ajudar a evitar cheiros fortes ou manchas causados pelos alimentos, passe sempre o recipiente por água fria imediatamente depois de o utilizar. Todos os componentes podem ser lavados na máquina da louça.
- As instruções básicas de utilização estão gravadas no interior da tampa e no cimo do encarte.

Garantia de Qualidade Tupperware

O MicroArroz Grande tem a mesma Garantia de Qualidade de todos os produtos Tupperware, a qual assegura a substituição de qualquer produto Tupperware que apresentar defeitos decorrentes de falhas de fabrico ou nos materiais, quando o produto é utilizado de acordo com as instruções e em uso doméstico normal.

www.tupperware.pt

Tillykke med din nye **EasyRice Stor fra Tupperware®**, som gør det muligt at koge de fleste typer ris fuldstændig perfekt og at koge andre kornprodukter på en hurtig og nem måde. Spar tid og energi ved kun at bruge én beholder til at koge, servere og opbevare ris og andre kornprodukter.

Det eneste dobbeltlåg sikrer, at eventuelt naturligt skum samles i den doughnut-formede fordybning i det øverste låg og ledes tilbage i lågets indsats.

min. 0 °C maks. 900 W
maks. 120 °C maks. 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

Brug et program med lav temperatur på opvaskemaskinen, så du både sparer energi og hjælper med at passe på miljøet.

Retningslinjer for kogning (fig. A)

- Sørg for kun at anvende de angivne mængder, så maden ikke koger over. **Fyld kun beholderen op til linjen, der angiver maksimummængden.**
- Når du koger ris, skal de altid skylles, medmindre andet er angivet på emballagen.
- Hæld bare riskornene i, og tilføj vand. Kom aldrig olie, smør eller nogen andre former for fedtstof i vandet, da det vil beskadige dit produkt.
- Tegningen på indsatsen viser, hvordan du samler riskogeren korrekt. Sørg for, at indsatsen placeres på skålen med de to små håndtag opad (1).
- Før du lukker låget, skal du sikre dig, at håndtagene på låget er placeret korrekt i forhold til håndtagene på skålen (2 + fig. B).
- Tryk låget nedad for at lukke det (3).
- Lad den kogte ris hvile i mindst 5 minutter før servering (4).
- Du åbner låget ved at skubbe håndtagene på låget nedad, samtidig med at du holder i begge skålens håndtag. Husk, at du altid skal skubbe ned først på den ene side, derefter på den anden side (fig. C).

Kogetid og vandmængde skal afpasses efter korntype, mikrobølgeovnens effektindstilling og den ønskede grad af fugtighed.

- Vi anbefaler, at du aldrig bruger din EasyRice Stor i mere end maks. 30 minutter ved maks. 900 W.

	Kogetid på emballagen	Mængden af ris eller anden kornstype			Vand (ml)	Kogetid i mikrobølgeovn ved 900 W
Ris	10-15 minutter	125 g	150 ml	2 portioner	300-450	Læg højst 5 minutter til den kogetid, der er angivet på risens emballage.
		250 g	350 ml	4 portioner	450-550	
		375 g	450 ml	6 portioner	600-900	
		500 g	600 ml	8 portioner	850-1100	
	16-20 minutter	125 g	150 ml	2 portioner	300-550	Læg højst 10 minutter til den kogetid, der er angivet på risens emballage.
		250 g	350 ml	4 portioner	550-750	
		375 g	450 ml	6 portioner	800-1000	
		500 g	600 ml	8 portioner	950-1100	
Couscous*	4 minutter	125 g			200	2.5 minutter
		250 g			350	3 minutter
		375 g			550	3.5 minutter
Polenta	8 minutter	125 g			550	12 minutter
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minutter	125 g			400	10 minutter
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Kogetid på emballagen	Mængden af ris eller anden korntype	Vand (ml)	Kogetid i mikrobølgeovn ved 900 W
Forkogte hvedekerner	10 minutter	125 g	300	10 minutter
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minutter	125 g	250	13 minutter
		250 g	500	15 minutter
		375 g	700-800	15 minutter
		500 g	1100	19 minutter

Juster kogetiden i mikrobølgeovnen med et par minutter alt efter smag, mikrobølgeovnens indstillinger og korntype. Efter kogning skal der beregnes en hviletid på 5 minutter. Vær opmærksom på, at den maksimale kogetid i mikrobølgeovnen ikke må overstige 30 minutter.

*Når du laver couscous, skal du røre rundt i den før hviletiden på 5 minutter.

Sådan får du de bedste resultater:

- Tilsæt koldt vand.
- Hvis du ønsker at tilføje salt inden kogning, skal du beregne 2-4 minutter ekstra kogetid pr. teskefuld salt, når der er fyldt 300 ml ris i skålen.
- Når du løsner risen efter kogning, skal du bruge et Tupperware køkkenredskab, der ikke ridser.

Af hensyn til din sikkerhed og for at opnå bedst mulige resultater, bør du følge disse anbefalinger:

- Følg de retningslinjer for kogning, der er angivet i denne brugsanvisning.
- Vask altid et nyt produkt, før du bruger det første gang.
- Sørg for, at riskornene er helt dækket af vand før kogning.
- Følg altid brugsanvisningen til din mikrobølgeovn, så du bruger den korrekt. Hvis der er en drejplade i mikrobølgeovnen, skal du sikre dig, at din EasyRice Stor passer på pladen OG at drejpladen kan dreje ubesværet.

- EasyRice Stor kan anvendes til fødevarer med en temperatur på mellem 0-120 °C. Må ikke anvendes i fryseren. Må ikke anvendes til tilberedning af mad ved højere temperaturer.
- Tilbered aldrig ris eller andre korn typer uden at tilsætte vand.
- Tilføj ikke nogen form for fedt eller olie til vandet. Der må heller ikke anvendes væsker, der indeholder fedt, som for eksempel mælk. Riskogeren er derfor ikke beregnet til tilberedning af risotto, paellaris, dessertis eller semulje.
- Brug ikke redskaber, der er skarpe eller kan ridse.
- Fyld ikke riskogeren for meget op, da det kan få maden til at koge over. Fyld kun beholderen op til linjen, der angiver maksimummængden. Ved ris med et højt stivelsesindhold anbefaler vi, at du koger mindre mængder.
- Løft altid låget væk fra dig selv, så den varme damp ledes væk fra dig, og du ikke bliver skoldet.
- Indholdet vil være meget varmt efter kogningen. Brug ovenhandsker, når du håndterer riskogeren.
- For at undgå pletter og misfarvning anbefaler vi, at du ikke tilsætter safran, karry eller andre farvende krydderier til risen, og at du ikke genopvarmer tomat- eller karrybaserede madvarer. Pletter vil ikke påvirke produktets ydeevne og er ikke dækket af Tupperware-garantien.
- EasyRice Stor er kun beregnet til brug i mikrobølgeovn. Den må ikke anvendes på komfuret, i en almindelig ovn eller på en grill.
- Skyl altid beholderen med koldt vand umiddelbart efter brug, så du forhindrer stærk madlugt, pletter og misfarvning. Alle enkeltdele kan vaskes i opvaskemaskine.
- Der er indgraveret grundliggende brugsanvisninger på indersiden af låget og øverst på indsatsen.

Tupperwares kvalitetsgaranti

EasyRice Stor er omfattet af samme kvalitetsgaranti som alle andre Tupperware-produkter. Garantien garanterer udskiftning, hvis der opstår fejl som følge af materiale- eller fabriktionsfejl på et Tupperware-fremstillet produkt, når det anvendes i overensstemmelse med vejledningen og til normal brug i husholdningen.

www.tupperware.dk

Tack för att du har valt vår **Tupperware® EasyRice Large** för mikrovågsugn. Med EasyRice Large kan du snabbt och lätt tillaga de flesta sorters ris och andra sädeskorn med perfekt resultat. Du spar tid och energi genom att tillaga, servera och förvara ris eller andra sädeskorn i samma behållare.

Tack vare det unika dubbla locket samlas eventuellt skum som bildas naturligt vid kokning i fördjupningen i det övre locket och filtreras tillbaka in i lockets inlägg.

min 0 °C max 900 W
max 120 °C max 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

Spara energi och skydda miljön genom att använda ett maskindiskprogram med låg temperatur.

Tillagning (bild A)

- Fyll inte på för mycket, för då kan riset koka över. **Ta hänsyn till maxlinjen.**
- Skölj alltid riset för kokning om inget annat anges på förpackningen.
- Fyll på med ris och tillsätt vatten. Tillsätt aldrig olja, smör eller annat fett till vattnet eftersom detta kan skada produkten.
- Korrekt montering visas på ritningen på separatorinlägget. Placera separatorinlägget på basen. Se till att sidan med de två små handtagen är vänd uppåt (1).
- Innan du stänger locket ska du kontrollera att handtagen på locket är placerade exakt i linje med handtagen på underdelen (2 + bild B).
- Tryck locket nedåt för att stänga (3).
- Låt det tillagade riset stå och vila i minst fem minuter innan det serveras (4).
- Öppna genom att trycka lockets handtag nedåt samtidigt som du håller i underdelens båda handtag. Tryck alltid nedåt först på ena sidan och sedan på den andra (bild C).

Tillagningstid och vattennivå ska anpassas efter typ av sädeskorn, mikrovågsugns effekt och önskad fuktighet.

- Vi rekommenderar att du använder EasyRice Large för mikrovågsugn i högst 30 minuter på högst 900 W.

	Tillagningstid på förpackningen	Mängd sädeskorn			Vatten (ml)	Tillagningstid i mikrovågsugn på 900 W
Ris	10–15 minuter	125 g	150 ml	2 portioner	300–450	Lägg maximalt till 5 minuter till koktiden än vad som anges på risförpackningen.
		250 g	350 ml	4 portioner	450–550	
		375 g	450 ml	6 portioner	600–900	
		500 g	600 ml	8 portioner	850–1100	
	16–20 minuter	125 g	150 ml	2 portioner	300–550	Lägg maximalt till 10 minuter till koktiden än vad som anges på risförpackningen.
		250 g	350 ml	4 portioner	550–750	
		375 g	450 ml	6 portioner	800–1000	
		500 g	600 ml	8 portioner	950–1100	
Couscous*	4 minuter	125 g			200	2.5 minuter
		250 g			350	3 minuter
		375 g			550	3.5 minuter
Polenta	8 minuter	125 g			550	12 minuter
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minuter	125 g			400	10 minuter
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Tillagningstid på förpackningen	Mängd sädeskorn	Vatten (ml)	Tillagningstid i mikrovågsugn på 900 W
Förkokt vete	10 minuter	125 g	300	10 minuter
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minuter	125g	250	13 minuter
		250g	500	15 minuter
		375g	700-800	15 minuter
		500g	1100	19 minuter

Anpassa tillagningstiden i mikrovågsugnen med några minuter efter personlig smak, mikrovågsugnens effekt och typ av sädeskorn. Låt sädeskornen stå och vila i fem minuter efter att de har kokat klart. Se till så att den maximala tillagningstiden i mikrovågsugnen inte överskrider 30 minuter.

*Rör om couscousen innan den får stå i 5 minuter.

Gör så här för bästa resultat:

- Använd kallt vatten.
- Om du vill tillsätta salt före tillagningen kan du räkna med 2–4 minuter extra tillagningstid per tesked salt när basen har fyllts med 300 ml ris.
- Fluffa upp riset efter tillagning med ett Tupperware-redskap som inte repar.

Med följande anvisningar får du ut mesta möjliga av produkten på ett säkert sätt:

- Följ riktlinjerna för tillagning enligt de här bruksanvisningarna.
- Diska alltid din nya produkt före det första användningstillfället.
- Se till så att riset är helt täckt av vatten innan du påbörjar tillagningen.
- Följ alltid bruksanvisningen för din mikrovågsugn. Om plattan i mikrovågsugnen är roterbar ska du kontrollera att EasyRice Large får plats på den OCH att plattan roterar obehindrat.
- Tupperware EasyRice Large för mikrovågsugn är säker att använda för livsmedelstemperaturer på 0–120 °C. Använd inte i frysen. Använd inte för att tillaga livsmedel på högre temperaturer.

- Tillaga aldrig ris eller andra sädeskorn utan vatten.
- Tillsätt inte fett eller olja till vattnet och använd inte feta vätskor som mjölk. EasyRice Large ska inte användas för att tillaga risotto, paellaris, dessertris eller semolina.
- Använd inte vassa redskap eller redskap som kan orsaka repor.
- Fyll inte på för mycket, för då kan riset koka över. Ta hänsyn till maxlinjen. För ris med en hög stärkelsehalt bör mindre mängder tillagas åt gången.
- Lyft alltid av locket i riktning bort från dig så att den varma ångan flödar bortåt och inte bränner dig.
- Innehållet är mycket varmt efter tillagning. Använd grytlappar vid hantering.
- För att undvika fläckar bör du inte tillsätta saffran, curry eller andra färgade kryddor till riset, eller värma tomat- eller currybaserade rätter. Fläckar påverkar inte produktens funktion och omfattas inte av Tupperwares garanti.
- EasyRice Large för mikrovågsugn ska endast användas i mikrovågsugn. Den får inte användas på spisen, i vanlig ugn eller under grillen.
- Förebygg stark matlukt och fläckar genom att alltid skölja behållaren med kallt vatten direkt efter användning. Alla komponenter kan diskas i maskin.
- Grundläggande användningsinstruktioner är tryckta på insidan av locket och ovanpå insatsen.

Tupperwares kvalitetsgaranti

Tupperwares EasyRice Large för mikrovågsugn medföljs av samma kvalitetsgaranti som alla produkter från Tupperware. Detta innebär att du får en ny produkt om en Tupperware-tillverkad produkt uppvisar material- eller tillverkningsfel, särskilt om den spricker, bryts sönder, flagnar eller böjs, när den används enligt anvisningarna vid normalt hushållsbruk.

www.tupperware.se

Gratulerer med din nye **EasyRice Stor fra Tupperware®**, som gir perfekt resultat med de fleste typer ris og andre kornprodukter – raskt og enkelt. Spar tid og strøm ved å koke, servere og lagre ris eller andre kornprodukter i samme beholder.

Hvis det koker over, sørger det unike doble lokket for at vannet samles i den smultringformede fordypningen og renner tilbake i det innvendige lokket.

min. 0 °C maks. 900 W
maks. 120 °C maks. 30 min



Tupperware®

Preserving your future

Bruk et program med lav temperatur på oppvaskmaskinen for å spare strøm og bidra til å bevare miljøet.

Kokeveiledning (Fig. A)

- Unngå å overskride de angitte mengdene, for å unngå at det koker over. **Respekter streken som markerer maksimal påfylling.**
- Ved koking av ris må risen alltid skylles hvis ikke annet er angitt på pakken.
- Hell opp kornene og tilsett deretter vann. Tilsett aldri olje, smør eller annet fett i vannet. Det fører til skade på produktet.
- Tegningen på innsatsen viser riktig montering. Pass på at innsatsen plasseres på bollen med de 2 små håndtakene vendt opp (1).
- Pass på at håndtakene på lokket står nøyaktig på linje med håndtakene på bollen før du lukker lokket (2 + Fig. B).
- Trykk lokket ned for å lukke det (3).
- La den kokte risen hvile i minst 5 minutter før servering (4).
- Åpne ved å trykke ned håndtakene på lokket mens du holder i begge håndtakene på bollen. Trykk alltid ned først den ene siden, og deretter den andre siden (Fig. C).

Tid og vannivå justeres avhengig av korntype, mikrobølgeovnens effekt og ønsket fuktighet.

- Vi anbefaler å bruke EasyRice Stor med en maksimal koketid på 30 min ved maksimalt 900 W.

	Koketid på pakken	Kornmengde			Vann (ml)	Koketid i mikrobølgeovn ved 900 W
Ris	10 til 15 minutter	125 g	150 ml	2 porsjoner	300 til 450	Legg til maksimalt 5 minutter til koketiden som er angitt på rispakken.
		250 g	350 ml	4 porsjoner	450 til 550	
		375 g	450 ml	6 porsjoner	600 til 900	
		500 g	600 ml	8 porsjoner	850 til 1100	
	16 til 20 minutter	125 g	150 ml	2 porsjoner	300 til 550	Legg til maksimalt 10 minutter til koketiden som er angitt på rispakken.
		250 g	350 ml	4 porsjoner	550 til 750	
		375 g	450 ml	6 porsjoner	800 til 1000	
		500 g	600 ml	8 porsjoner	950 til 1100	
Couscous*	4 minutter	125 g			200	2.5 minutter
		250 g			350	3 minutter
		375 g			550	3.5 minutter
Polenta	8 minutter	125 g			550	12 minutter
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minutter	125 g			400	10 minutter
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Koketid på pakken	Kornmengde	Vann (ml)	Koketid i mikrobølgeovn ved 900 W
Forkokt hvetekjerner	10 minutter	125 g	300	10 minutter
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minutter	125 g	250	13 minutter
		250 g	500	15 minutter
		375 g	700-800	15 minutter
		500 g	1100	19 minutter

Juster koketiden i mikrobølgeovn med noen minutter ifølge personlig smak, innstillinger på mikrobølgeovnen og korntype. La maten hvile i 5 minutter etter koking. Pass på at den maksimale koketiden i mikrobølgeovn på 30 minutter ikke overskrides.

*Couscous røres om før maten får hvile i 5 minutter.

For best resultat:

- Tilsett kaldt vann.
- Hvis du vil tilsette salt før koking, beregner du 2 til 4 minutter ekstra koketid for en teskje salt hvis bollen er fylt med 300 ml ris.
- Rør om risen etter koking med et Tupperware kjøkkenredskap som ikke lager riper.

Følg disse forholdsreglene av hensyn til sikkerheten og for å oppnå godt resultat:

- Følg kokeveiledningen som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Vask alltid det nye produktet før det brukes første gang.
- Pass på at risen er helt dekket av væske før koking.
- Følg alltid bruksanvisningen for mikrobølgeovnen. Hvis mikrobølgeovnen har dreieplate, må du kontrollere at EasyRice Stor passer i ovnen OG at dreieplaten roterer fritt.
- EasyRice Stor kan brukes ved mattemperaturer fra 0 °C til 120 °C. Må ikke fryses. Kok ikke mat ved høyere temperaturer.

- Kok aldri ris eller andre kornprodukter uten vann.
- Tilsett ikke fett eller olje i vannet, og bruk ikke væske som inneholder fett, for eksempel melk. Rice Maker Large er ikke egnet for å lage risotto, paellaris, riskrem eller semulegryn.
- Bruk ikke slipende eller skarpe redskaper.
- Unngå å overfylle bollen, for å unngå at det koker over. Respekter streken som markerer maksimal påfylling. For ris med høyt innhold av stivelse anbefaler vi å koke mindre mengder.
- Løft alltid av lokket bort fra deg, slik at den varme dampen strømmer bort fra deg og du ikke brenner deg.
- Innholdet er varmt etter koking. Bruk grytevotter ved håndtering.
- For å unngå flekker anbefaler vi ikke å bruke safran, karri eller annet krydder som avgir farge i risen, samt oppvarming av tomat- eller karribaserte matvarer. Flekker påvirker ikke produktets ytelse og dekkes ikke av Tupperwares garanti.
- EasyRice Stor er kun ment for bruk i mikrobølgeovn. Den må ikke brukes på komfyr, i vanlig stekeovn eller under grillelementet.
- Skyll alltid beholderen i kaldt vann umiddelbart etter bruk for å unngå sterk matlukt og flekker. Alle komponenter tåler oppvaskmaskin.
- Grunnleggende instruksjoner for bruk er preget inn på innsiden av lokket og på oversiden av det innvendige lokket.

Tupperware kvalitetsgaranti

EasyRice Stor har samme kvalitetsgaranti som alle produkter fra Tupperware. Produkter fremstilt av Tupperware erstattes hvis det forekommer material- eller produksjonsfeil på produktet ved bruk i henhold til bruksanvisningen og til normal husholdningsbruk.

www.tupperware.no

Kiitos, että valitsit **Tupperware® Microwave Rice Maker Large** -riisinkeittimen. Sen avulla saat useimmilla riisi- ja viljalajikkeilla täydellisen keittotuloksen nopeasti ja helposti. Säästä aikaa ja energiaa kypsentämällä, tarjoilemalla ja säilyttämällä riisi ja muut viljat samassa astiassa.

Ainutlaatuinen kaksoiskansi takaa, että keittäessä luontaisesti syntyvä vaahto kertyy ylemmän kannen pyöreään syvennykseen ja valuu takaisin välikannen läpi.

min. 0 °C maks. 900 W
maks. 120 °C maks. 30 min



Tupperware®

Preserving your future

Säästä energiaa ja auta vähentämään ympäristön kuormitusta käyttämällä astianpesukoneessa matalan lämpötilan ohjelmaa.

Ruoanvalmistusohjeet (kuva A)

- Älä ylitä mainittuja määriä, jotta estetään ylikiehuminen. **Noudata suurimman sallitun täyttömäärän merkkiä.**
- Kun keität riisiä, huuhtelee se, ellei pakkauksessa anneta muita ohjeita.
- Kaada jyvät astiaan ja lisää vesi. Älä lisää veteen öljyä, voita tai muuta rasvaa, sillä se voi vahingoittaa tuotetta.
- Katso välikannen piirroksesta asennusohjeet. Varmista, että välikansi on asetettu astian päälle niin, että 2 nostokorvaketta on ylöspäin (1).
- Varmista ennen kannen sulkemista, että kannen korvakkeet on kohdistettu täsmälleen astian korvakkeiden kanssa (2 + kuva B).
- Sulje kansi painamalla alaspäin (3).
- Anna kypsän riisin jäähtyä vähintään 5 minuuttia ennen tarjoilua (4).
- Avaa painamalla kannen korvakkeita alaspäin pitäen samalla kiinni astian molemmista korvakkeista. Paina aina korvaketta ensin alaspäin toiselta puolelta ja sitten toiselta puolelta (kuva C).

Kypsennysaika ja veden määrä tulee mitoittaa viljalajikkeen, mikroaaltouunin tehoasetuksen ja halutun kosteuspitoisuuden mukaan.

- Suosittelemme käyttämään Microwave Rice Maker Large -riisinkeitintä enintään 30 minuutin enimmäiskypsennysajalle tehon ollessa enintään 900 W.

	Pakkauksessa ilmoitettu keittoaika	Kuivan viljan määrä			Vesi (ml)	Keittoaika mikroaaltouunissa 900 W:n teholla
Riisi	10–15 minuuttia	125 g	150 ml	2 annosta	300–450	Lisää tarvittaessa enintään 5 minuuttia riisin pakkauksessa ilmoitettuun keittoaikaan.
		250 g	350 ml	4 annosta	450–550	
		375 g	450 ml	6 annosta	600–900	
		500 g	600 ml	8 annosta	850–1 100	
	16–20 minuuttia	125 g	150 ml	2 annosta	300–550	Lisää tarvittaessa enintään 10 minuuttia riisin pakkauksessa ilmoitettuun keittoaikaan.
		250 g	350 ml	4 annosta	550–750	
		375 g	450 ml	6 annosta	800–1 000	
		500 g	600 ml	8 annosta	950–1 100	
Kuskus*	4 minuuttia	125 g			200	2.5 minuuttia
		250 g			350	3 minuuttia
		375 g			550	3.5 minuuttia
Polenta	8 minuuttia	125 g			550	12 minuuttia
		250 g			900	
		375 g			1 300	
Bulguri	10 minuuttia	125 g			400	10 minuuttia
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1 000	

	Pakkauksessa ilmoitettu keittoaika	Kuivan viljan määrä	Vesi (ml)	Keittoaika mikroaaltouunissa 900 W:n teholla
Esikyp-sytetty vehnä	10 minuuttia	125 g	300	10 minuuttia
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Kvinoa	15 minuuttia	125 g	250	13 minuuttia
		250 g	500	15 minuuttia
		375 g	700-800	15 minuuttia
		500 g	1 100	19 minuuttia

Sääädä mikroaaltouunin kypsennysaika muutamalla minuutilla oman makusi, mikroaaltouunisi ja käyttämäsi viljan mukaisesti. Anna kypsytetyn viljan vetäytyä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen. Huolehdi, ettet ylitä mikroaaltouunilla kypsennyksen 30 minuutin enimmäisaikaa.

*Sekoita kuskusia ennen 5 minuutin vetäytymisaikaa.

Parhaan tuloksen saamiseksi:

- Lisää kylmä vesi.
- Jos haluat lisätä suolaa ennen keittämistä, pidennä keittoaikaa 2–4 minuuttia jokaista teelusikallista suolaa kohti, kun kulhossa on 3 dl riisiä.
- Sekoita riisi kuohkeaksi keittämisen jälkeen naarmuttamattomalla Tupperwaren keittiövälineellä.

Noudata turvallisuutesi ja tyytyväisyytesi varmistamiseksi seuraavia ohjeita:

- Käytä tämän esitteen mukaisia valmistusohjeita.
- Pese aina uusi tuote ennen ensimmäistä käyttöä.
- Varmista, että vesi peittää riisin kokonaan, ennen kuin aloitat kypsennyksen.
- Noudata aina mikroaaltouunisi käyttöohjeita. Jos mikroaaltouunissa on pyörivä alalevy, varmista että Microwave Rice Maker Large -riisinkeitin mahtuu sille JA että alalevy pyörii oikein.
- Tupperwaren Microwave Rice Maker Large -riisinkeitin on elintarviketurvallinen 0–120 °C lämpötiloissa. Älä käytä pakastimessa. Älä kypsennä ruokia korkeammassa lämpötilassa.

- Älä koskaan kypsennä riisiä tai muita viljoja ilman vettä.
- Älä lisää rasvaa tai öljyä veteen äläkä käytä rasvaa sisältävää nestettä, kuten maitoa. Rice Maker Large -riisinkeitin ei sovellu risoton, riisijälkiruokien tai mannausuurimoiden valmistukseen.
- Älä käytä hankaavia tai teräviä keittiövälineitä.
- Älä ylitäytä astiaa, jotta se ei kiehu yli. Noudata suurimman sallitun täyttömäärän merkkiä. Jos riisin tärkkelyspitoisuus on suuri, suosittelemme pienempien määrien kypsentämistä.
- Nosta kansi aina itsestäsi pois päin, jotta höyry suuntautuu pois päin sinusta eikä polta sormiasi.
- Sisältö on kuumaa keittämisen jälkeen. Käytä uunikintaita, kun käsittelet astiaa.
- Tahrinutumisen välttämiseksi riisissä ei ole suositeltavaa käyttää sahamia, currya tai muita värjäyviä mausteita, eikä astiassa ole suositeltavaa kuumentaa tomaatti- tai currypohjaisia ruokia. Värjäytyminen ei vaikuta tuotteen toimintaan, eikä Tupperwaren takuu kata sitä.
- Microwave Rice Maker Large -riisinkeitin tarkoitettu käytettäväksi vain mikroaaltouunissa: älä käytä sitä liedellä, tavallisessa uunissa tai grillissä.
- Huuhdo astia aina kylmällä vedellä välittömästi käytön jälkeen, jotta siihen ei tarttuisi voimakkaita hajuja tai tahroja. Kaikki komponentit kestävät astianpesukoneen.
- Käytön perusohjeet on esitetty piirroksissa kannen sisäpuolella ja lisäksi päällä.

Tupperwaren laatutakuu

Tupperwaren Microwave Rice Maker Large -riisinkeittimellä on sama laatutakuu kuin muilla Tupperware-tuotteilla. Se tarkoittaa, että tuote voidaan vaihtaa, mikäli tuotteesta ilmenee materiaali- tai valmistusvirheitä, kun tuotetta on käytetty ohjeiden mukaan normaalissa kotikäytössä.

www.tupperware.fi

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το μεγάλο **Μάικρο Ρυζιού για μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων της Tupperware®**, το οποίο σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τέλεια τους περισσότερους τύπους ρυζιού και άλλων δημητριακών γρήγορα και εύκολα. Εξοικονομήστε χρόνο και ενέργεια μαγειρεύοντας, σερβίροντας και αποθηκεύοντας το ρύζι ή άλλα δημητριακά στο ίδιο δοχείο. Το μοναδικό διπλό κάλυμμα διασφαλίζει ότι τυχόν φυσική υπερχειλίση του αφρού συλλέγεται στο εσωτερικό της κυρτής εσοχής του επάνω καλύμματος και διοχετεύεται πάλι μέσα στην εσοχή του καλύμματος.

min 0°C
max 120°C

max 900W
max 30 λεπτά



Tupperware®

Preserving your future

Χρησιμοποιήστε ένα πρόγραμμα χαμηλής θερμοκρασίας στο πλυντήριο πιάτων σας, ώστε να εξοικονομήσετε ενέργεια και να προστατέψετε το περιβάλλον.

Οδηγίες μαγειρέματος (Εικόνα Α)

- Μην υπερβαίνετε τις αναφερόμενες ποσότητες για να αποφύγετε την υπερχειλίση. **Μην υπερβείτε την ανώτερη γραμμή ένδειξης γεμίσματος του δοχείου.**
- Όταν μαγειρεύετε ρύζι, να το ξεπλένετε πάντα, εκτός εάν αναφέρεται κάτι διαφορετικό στη συσκευασία.
- Απλώς βάλτε το ρύζι και προσθέστε νερό. Μην προσθέσετε ποτέ λάδι, βούτυρο ή άλλο λίπος στο νερό, καθώς θα καταστρέψει το προϊόν σας.
- Για σωστή συναρμολόγηση, ανατρέξτε στο σχέδιο στη διαχωριστική εσοχή. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τη διαχωριστική εσοχή πάνω στη βάση με τις 2 μικρές λαβές στραμμένες προς τα πάνω (1).
- Πριν κλείσετε το κάλυμμα, βεβαιωθείτε ότι οι λαβές του καλύμματος είναι πλήρως ευθυγραμμισμένες με τις λαβές της βάσης (2 + Εικόνα Β).
- Πιέστε το κάλυμμα προς τα κάτω για να κλείσει (3).
- Αφήστε το μαγειρεμένο ρύζι να κρυώσει τουλάχιστον για 5 λεπτά πριν το σερβίρετε (4).
- Για να ανοίξετε το κάλυμμα, πιέστε τις λαβές του προς τα κάτω κρατώντας ταυτόχρονα και τις δύο λαβές του μπολ. Πάντα να πιέζετε πρώτα τη μία πλευρά και έπειτα την άλλη. (Εικόνα C).

Ο χρόνος μαγειρέματος και η ποσότητα του νερού πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού, τη ρύθμιση ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων και το επιθυμητό επίπεδο υγρασίας.

- Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε το μεγάλο Μάικρο Ρυζιού για φούρνο μικροκυμάτων για διάστημα που υπερβαίνει τα 30 λεπτά σε μέγιστη ισχύ έως 900W.

	Χρόνος μαγειρέματος στη συσκευασία	Ποσότητα δημητριακού			Νερό (ml)	Χρόνος μαγειρέματος στον φούρνο μικροκυμάτων στα 900W
Ρύζι	10 με 15 λεπτά	125g	150ml	2 μερίδες	300 με 450	Προσθέστε το πολύ 5 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος που αναγράφεται στη συσκευασία του ρυζιού.
		250g	350ml	4 μερίδες	450 με 550	
		375g	450ml	6 μερίδες	600 με 900	
		500g	600ml	8 μερίδες	850 με 1100	
	16 με 20 λεπτά	125g	150ml	2 μερίδες	300 με 550	Προσθέστε το πολύ 10 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος που αναγράφεται στη συσκευασία του ρυζιού.
		250g	350ml	4 μερίδες	550 με 750	
		375g	450ml	6 μερίδες	800 με 1000	
		500g	600ml	8 μερίδες	950 με 1100	
Κουσκούς*	4 λεπτά	125g			200	2.5 λεπτά
		250g			350	3 λεπτά
		375g			550	3.5 λεπτά
Πολέντα	8 λεπτά	125g			550	12 λεπτά
		250g			900	
		375g			1300	
Πλιγούρι	10 λεπτά	125g			400	10 λεπτά
		250g			650	
		375g			900	
		500g			1000	

	Χρόνος μαγειρέματος στη συσκευασία	Ποσότητα δημητριακού	Νερό (ml)	Χρόνος μαγειρέματος στον φούρνο μικροκυμάτων στα 900W
Προμαγει- ρεμένο σιτάρι (Ebly)	10 λεπτά	125g	300	10 λεπτά
		250g	450	
		375g	700	
		500g	800	
Κινόα	15 λεπτά	125g	250	13 λεπτά
		250g	500	15 λεπτά
		375g	700-800	15 λεπτά
		500g	1100	19 λεπτά

Προσαρμόστε για λίγα λεπτά τον χρόνο μαγειρέματος στον φούρνο μικροκυμάτων ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τις ρυθμίσεις του φούρνου μικροκυμάτων και τον τύπο του δημητριακού.

Μετά το μαγείρεμα, αφήστε να περάσουν 5 λεπτά. Προσέξτε να μην υπερβείτε τον μέγιστο χρόνο των 30 λεπτών κατά το μαγείρεμα στον φούρνο μικροκυμάτων.

*Για το κουσκούς ανακατέψτε πριν αφήσετε να περάσουν τα 5 λεπτά.

Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Προσθέστε κρύο νερό.
- Εάν θελήσετε να προσθέσετε αλάτι πριν το μαγείρεμα, υπολογίστε 2 με 4 λεπτά επιπλέον χρόνο μαγειρέματος για κάθε κουταλάκι του γλυκού αλάτι όταν έχετε γεμίσει τη βάση με 300 ml ρύζι.
- Μετά το μαγείρεμα, ανακατέψτε το ρύζι για να γίνει αφράτο με ένα μη αιχμηρό εργαλείο της Turfware.

Για την ικανοποίηση και την ασφάλειά σας, ακολουθήστε τις παρακάτω προφυλάξεις:

- Ακολουθήστε τις οδηγίες μαγειρέματος όπως αναγράφονται σε αυτό το φυλλάδιο.
- Πλένετε πάντα το νέο προϊόν πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Βεβαιωθείτε ότι το ρύζι είναι τελείως βυθισμένο στο νερό πριν το μαγειρέψετε.

- Πάντοτε να ανατρέχετε στις οδηγίες του κατασκευαστή του φούρνου μικροκυμάτων για σωστή χρήση. Εάν έχετε περιστρεφόμενο δίσκο, βεβαιωθείτε ότι το μεγάλο Μάικρο Ρυζιού χωράει πάνω του ΚΑΙ ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος γυρίζει σωστά.
- Το μεγάλο Μάικρο Ρυζιού της Tupperware είναι ασφαλές για θερμοκρασίες φαγητών από 0°C έως 120°C. Μην το βάλετε στην κατάψυξη. Μην το χρησιμοποιείτε για μαγείρεμα φαγητών σε υψηλότερες θερμοκρασίες.
- Σε καμία περίπτωση μην μαγειρέψετε ρύζι ή άλλα δημητριακά χωρίς νερό.
- Μην προσθέτετε στο νερό λίπος ή λάδι και μην χρησιμοποιείτε υγρά που περιέχουν λιπαρά, όπως γάλα. Το μεγάλο Μάικρο Ρυζιού δεν είναι κατάλληλο για να μαγειρέψετε ριζότο, παέγια και επιδόρπια ρυζιού ή σιμιγδάλι.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή αιχμηρά εργαλεία κουζίνας.
- Μην παραγεμίζετε το σκεύος ώστε να αποφευχθεί η υπερχειλίση. Μην υπερβείτε την ανώτερη γραμμή ένδειξης γεμίσματος του δοχείου. Για ρύζι υψηλής περιεκτικότητας σε άμυλο, συνιστούμε το μαγείρεμα μικρότερων ποσοτήτων.
- Μην ανασκώνεται ποτέ το κάλυμμα από το μέρος σας, έτσι ώστε οι καυτοί υδρατμοί να κατευθυνθούν μακριά σας και να μην σας κάψουν.
- Το περιεχόμενο είναι καυτό μετά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν το χειρίζεστε.
- Για να μην λεκιάσετε τα δοχεία σας, προτείνουμε να αποφύγετε την προσθήκη σαφράν, κάρυ ή άλλων καρυκευμάτων με χρωστικές στο ρύζι, καθώς και το ζέσταμα φαγητών που περιέχουν ντομάτα ή κάρυ. Η δημιουργία κηλίδων δεν επηρεάζει την απόδοση του προϊόντος και δεν καλύπτεται από την εγγύηση Tupperware.
- Το μεγάλο Μάικρο Ρυζιού είναι προϊόν για χρήση μόνο στο φούρνο μικροκυμάτων, μην το χρησιμοποιείτε σε εστίες κουζίνας, σε συμβατικό φούρνο ή κάτω από το γκριλ.
- Ξεπλένετε πάντα το δοχείο με κρύο νερό αμέσως μετά τη χρήση του για να αποφύγετε έντονες μυρωδιές φαγητού ή λεκέδες. Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
- Βασικές οδηγίες χρήσης βρίσκονται στο εσωτερικό του καλύμματος και πάνω στην εσοχή.

Εγγύηση ποιότητας της Tupperware

Το μεγάλο Μάικρο Ρυζιού της Tupperware συνοδεύεται από την ίδια Εγγύηση Ποιότητας που ισχύει για όλα τα προϊόντα Tupperware, η οποία διασφαλίζει την αντικατάσταση οποιουδήποτε προϊόντος, το οποίο έχει κατασκευαστεί από την Tupperware και παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα σε υλικό ή κατασκευή που προκύπτει κατά τη χρήση του προϊόντος σύμφωνα με τις οδηγίες για κανονική οικιακή χρήση.

www.tupperware.gr

Благодарим за выбор **Зерноварки (3 л) Tupperware®**, которая позволит вам легко и быстро приготовить большинство сортов риса и других круп. Рис или другие крупы можно готовить, сервировать и хранить в одной и той же посуде, сэкономив таким образом время и силы. Уникальная двойная крышка позволяет справиться с пеной, которая образуется при варке. Пена собирается внутри кольцеобразного углубления в верхней крышке и сливается во вставку крышки.

мин. 0 °C

макс. 900 Вт

макс. 120 °C

макс. 30 мин.



Tupperware®

Preserving your future

Используйте программу с низкой температурой на вашей посудомоечной машине, чтобы сэкономить энергию и внести свой вклад в сохранение окружающей среды.

Инструкции по приготовлению (Рис. А)

- Не используйте больше указанного количества, чтобы избежать расплескивания при кипении. **Не превышайте линию максимального уровня.**
- При приготовлении риса всегда промывайте его, если на упаковке не указано иное.
- Просто засыпьте крупу и добавьте воды. Не добавляйте в воду жир или масло, так как они могут повредить изделие.
- Правильная сборка показана на рисунке, расположенном на разделительной вставке. Установите разделительную вставку на основание таким образом, чтобы две маленькие ручки оказались сверху (1).
- Перед тем как закрыть крышку, убедитесь, что ее ручки полностью совпадают с ручками основания (2 + Рис. В).
- Нажмите на крышку, чтобы закрыть (3).
- Дайте сваренному рису постоять не менее 5 минут, прежде чем подавать к столу (4).
- Для того чтобы открыть крышку, нажмите на ручки, удерживая при этом обе ручки чаши. Всегда нажимайте сначала с одной стороны, затем с другой (Рис. С).

Время приготовления и уровень воды зависят от сорта крупы, настроек мощности микроволновой печи и желаемой консистенции.

- Мы рекомендуем готовить пищу в большой рисоварке для микроволновой печи не более 30 минут при максимальной мощности не более 900 Вт.

	Время приготовления на упаковке	Количество крупы			Вода (мл)	Время приготовления в микроволновой печи на мощности 900 Вт
Рис	от 10 до 15 минут	125 г	150 мл	2 порции	от 300 до 450	Время приготовления, указанное на упаковке риса, можно увеличить максимум на 5 минут.
		250 г	350 мл	4 порции	от 450 до 550	
		375 г	450 мл	6 порций	от 600 до 900	
		500 г	600 мл	8 порций	от 850 до 1100	
	от 16 до 20 минут	125 г	150 мл	2 порции	от 300 до 550	Время приготовления, указанное на упаковке риса, можно увеличить максимум на 10 минут.
		250 г	350 мл	4 порции	от 550 до 750	
		375 г	450 мл	6 порций	от 800 до 1000	
		500 г	600 мл	8 порций	от 950 до 1100	
Нускус*	4 минуты	125 г			200	2.5 минут
		250 г			350	3 минут
		375 г			550	3.5 минут
Нукурузная крупа	8 минут	125 г			550	12 минут
		250 г			900	
		375 г			1300	
Булгур	10 минут	125 г			400	10 минут
		250 г			650	
		375 г			900	
		500 г			1000	

	Время приготовления на упаковке	Количество крупы	Вода (мл)	Время приготовления в микроволновой печи на мощности 900 Вт
Пропаренная пшеница	10 минут	125 г	300	10 минут
		250 г	450	
		375 г	700	
		500 г	800	
Пшено	15 минут	125 г	250	13 минут
		250 г	500	15 минут
		375 г	700-800	15 минут
		500 г	1100	19 минут

Установите время приготовления в печи в соответствии со вкусовыми предпочтениями, настройками микроволновой печи и типом крупы. После приготовления дайте блюду постоять в течение 5 минут. Не превышайте максимальное время приготовления в микроволновой печи, равное 30 минутам. *Перемешайте кускус, перед тем как дать ему настояться в течение 5 минут.

Способ приготовления:

- Добавляйте холодную воду.
- Если вы хотите добавить соль до приготовления, то время приготовления нужно увеличить из расчета 2–4 минуты на каждую чайную ложку соли, если в контейнере находится 300 мл риса.
- Перемешайте рис после приготовления силиконовым скребком Tupperware.

Меры предосторожности:

- Следуйте рекомендациям по приготовлению пищи, приведенным в этой брошюре.
- Вымойте новое изделие перед первым использованием.
- Перед приготовлением убедитесь, что рис полностью покрыт водой.
- Для правильного использования изделия всегда следуйте инструкциям производителя микроволновой печи. Если в печи установлен поворотный стол, убедитесь, что Зерноварка (3 л) помещается на него и не препятствует его свободному вращению.

- Зерноварка (3 л) Tupperware предназначена для использования при температуре от 0 °С до 120 °С. Не помещайте их в морозильную камеру и не используйте для приготовления пищи при более высоких температурах.
- Не готовьте рис или другие крупы без воды.
- Не добавляйте в воду жир или масло и не используйте жидкости, содержащие жир, такие как молоко. Зерноварка (3 л) не предназначена для приготовления ризотто, пазлы, десертного риса или манки.
- Не используйте колющие или острые принадлежности.
- Не переполняйте рисоварку, чтобы избежать расплескивания при кипении. Не превышайте линию максимального уровня. Рис с высоким содержанием крахмала рекомендуется готовить небольшими порциями.
- Снимайте крышку в направлении от себя, чтобы не обжечься горячим паром.
- Содержимое Зерноварки (3 л) будет горячим после приготовления. Используйте прихватки.
- Во избежание окрашивания изделия не рекомендуется добавлять к рису шафран, карри и другие красящие специи, а также разогревать блюда, содержащие томаты и карри. Наличие пятен не влияет на функциональные характеристики изделия и не покрывается гарантией Tupperware.
- Зерноварка (3 л) предназначена исключительно для использования в микроволновой печи. Не используйте ее для приготовления пищи на плите, в духовом шкафу или на гриле.
- Всегда промывайте контейнер холодной водой сразу после использования, чтобы предотвратить образование сильных запахов и пятен. Все элементы можно мыть в посудомоечной машине.
- Основные инструкции по использованию указаны на внутренней стороне крышки и на верхней поверхности вставки.

Гарантия качества Tupperware

На Зерноварку (3 л) распространяется та же гарантия качества, что и на всю продукцию Tupperware.

www.tupperware.ru

Hvala što ste odabrali **veliko mikrovalno kuhalo za rižu Tupperware®** koje vam omogućuje savršenu pripremu većine vrsta riže i drugih žitarica na brz i jednostavan način. Uštedite vrijeme i energiju kuhanjem, posluživanjem i čuvanjem riže i drugih žitarica na jednom mjestu.

Jedinstveni dvostruki poklopac omogućuje da se prirodno prelivena pjena prikuplja unutar prstenastog udubljenja gornjeg poklopca i ispušta u umetak poklopca.

min 0°C max 900W
max 120°C max 30 min



Tupperware®

Preserving your future

Upotrebljavajte program pranja na niskoj temperaturi vaše perilice posuđa kako biste štedjeli energiju i pomogli u očuvanju okoliša.

Smjernice za kuhanje (sl. A)

- Nemojte prekoračiti navedene količine kako biste spriječili prelijevanja. **Pridržavajte se oznake najviše razine punjenja.**
- Kada kuhate rižu uvijek je isperite osim ako nije drugačije navedeno na pakiranju.
- Samo stavite žitarice i zatim dodajte vodu. U vodu nikada nemojte dodavati ulje, maslac ili neku drugu masnoću jer to može oštetiti proizvod.
- Ispravan način sastavljanja prikazan je na crtežu na umetku separatora. Umetak separatora obavezno umetnite na postolje tako da su 2 male ručice okrenute prema gore (1).
- Prije zatvaranja poklopca provjerite jesu li ručice poklopca savršeno poravnate s ručicama postolja (2 + sl. B)
- Zatvorite pritiskom na poklopac (3).
- Prije posluživanja pustite da riža odstoji najmanje 5 minuta (4).
- Poklopac otvorite tako da pritisnete ručice poklopca dok pridrżavate obje ručice posude. Najprije pritisnite ručicu na jednoj pa zatim na drugoj strani (sl. C)

Vrijeme kuhanja i razinu vode prilagodite ovisno o vrsti žitarica, postavci snage mikrovalne pećnice i željenoj razini vlažnosti.

- Preporučujemo da veliko mikrovalno kuhalo za rižu ne upotrebljavate dulje od maksimalnog vremena kuhanja od 30 min na najviše 900 W.

	Vrijeme kuhanja na pakiranju	Količina zrna			Voda (ml)	Vrijeme kuhanja pri snazi od 900 W
Riža	10 do 15 minuta	125 g	150 ml	2 porcije	300 do 450	Dodajte najviše 5 minuta vremenu kuhanja navedenom na pakiranju riže.
		250 g	350 ml	4 porcije	450 do 550	
		375 g	450 ml	6 porcija	600 do 900	
		500 g	600 ml	8 porcija	850 do 1100	
	16 do 20 minuta	125 g	150 ml	2 porcije	300 do 550	Dodajte najviše 10 minuta vremenu kuhanja navedenom na pakiranju riže.
		250 g	350 ml	4 porcije	550 do 750	
		375 g	450 ml	6 porcija	800 do 1000	
		500 g	600 ml	8 porcija	950 do 1100	
Kuskus*	4 minute	125 g			200	2.5 minuta
		250 g			350	3 minuta
		375 g			550	3.5 minuta
Palenta	8 minuta	125 g			550	12 minuta
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minuta	125 g			400	10 minuta
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Vrijeme kuhanja na pakiranju	Količina zrna	Voda (ml)	Vrijeme kuhanja pri snazi od 900 W
Unaprijed kuhana pšenica (Ebly)	10 minuta	125 g	300	10 minuta
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Kvinoja	15 minuta	125 g	250	13 minuta
		250 g	500	15 minuta
		375 g	700-800	15 minuta
		500 g	1100	19 minuta

Vrijeme kuhanja prilagodite u rasponu od nekoliko minuta ovisno o vašem ukusu, postavkama mikrovalne pećnice i vrsti zrna. Nakon kuhanja pustite da jelo odstoji 5 minuta. Pazite da ne prekoračite maksimalno vrijeme kuhanja od 30 minuta u mikrovalnoj pećnici.

*Kuskus promiješajte prije no što ga ostavite da 5 minuta odstoji.

Za najbolje rezultate:

- Dodajte hladnu vodu.
- Ako prije kuhanja želite dodati sol, uračunajte 2 do 4 minute dodatnog kuhanja po žličici soli kada je postolje ispunjeno s 300 ml riže.
- Nakon kuhanja rižu promiješajte Tupperwarovim priborom koji ne ostavlja ogrebotine.

Radi vašeg zadovoljstva i sigurnosti pridržavajte se sljedećih mjera opreza:

- Pridržavajte se smjernica za kuhanje navedenih u ovim uputama.
- Novi proizvod obavezno operite prije prve upotrebe.
- Prije kuhanja provjerite je li riža potpuno prekrivena vodom.
- U knjižici s uputama proizvođača mikrovalne pećnice potražite odgovarajući način upotrebe. Ako imate okretni tanjur provjerite odgovara li mu veliko mikrovalno kuhalo za rižu i okreće li se okretni tanjur.

- Veliko mikrovalno kuhalo za rižu Tupperware može se upotrebljavati za temperature hrane od 0°C do 120°C. Ne upotrebljavajte ga za spremanje u zamrzivač. Ne upotrebljavajte ga za kuhanje na višim temperaturama.
- Nikada ne kuhajte rižu ni druge žitarice bez vode.
- U vodu nemojte dodavati masnoću ili ulje ili upotrebljavati masne tekućine kao što je mlijeko. Veliko kuhalo za rižu nije prikladno za pripremu rižota, riže za paellu, desertne riže ili krupice.
- Ne upotrebljavajte brusni ili oštar pribor.
- Nemojte prekomjerno puniti kako biste spriječili prelijevanje. Pridržavajte se oznake najviše razine punjenja. Ako kuhate rižu s visokim udjelom škrobi preporučujemo kuhanje manjih količina.
- Poklopac uvijek podižite dalje od sebe kako vruća para ne bi izašla prema vama i opekla vas.
- Nakon kuhanja sadržaj je vruć. Pri nošenju upotrijebite rukavice.
- Kako biste izbjegli mrlje, ne preporučujemo dodavanje šafrana, curryja ili ostalih začina za bojenje riže ili zagrijavanje jela na bazi rajčice ili curryja. Pojava mrlja ne utječe na rad proizvoda i nije pokrivena Tupperwareovim jamstvom.
- Veliko mikrovalno kuhalo za rižu namijenjeno je samo za mikrovalne pećnice; ne upotrebljavajte ga na štednjaku, u uobičajenoj pećnici ili na rešetki.
- Spremnik uvijek isperite hladnom vodom odmah nakon upotrebe kako biste spriječili pojavu snažnih mirisa ili mrlja od hrane. Svi dijelovi smiju se prati u perilici posuda.
- Osnovne upute za upotrebu ugravirane su na unutrašnjem dijelu poklopca i na vrhu umetka.

Jamstvo kvalitete Tupperware

Veliko mikrovalno kuhalo za rižu Tupperware ima isto Jamstvo kvalitete kao i svi Tupperware proizvodi koje jamči zamjenu svakog Tupperware proizvoda s nedostacima u materijalu ili izvedbi nastalih upotrebom proizvoda u skladu s uputama i u uobičajenom načinu upotrebe i domaćinstvu.

www.tupperware.hr

www.tupperware.ba

www.tupperware.rs

www.tupperware.me

Děkujeme vám, že jste si vybrali **Velký rýžovač**, který vám vždy umožní snadno a rychle připravit většinu jídel z rýže a jiných obilnin v dokonalé kvalitě. Ušetří vám čas a energii, protože vám umožní připravit, servírovat a uložit rýži nebo jiné obilniny v jedné nádobě.

Unikátní dvojitě víko sbírá veškerou vzniklou pěnu do oválné prohlubně vrchního víka a pak ji odvádí zpět do vnitřního víka.

min. 0 °C max. 900 W
max. 120 °C max. 30 min



Tupperware®

Preserving your future

V myčce na nádobí použijte program s nižší teplotou, abyste tak šetřili energii a životní prostředí.

Návod k přípravě (obr. A)

- Nepřekračujte uvedená množství, aby nedošlo k vykypění. **Dodržujte rysku pro maximální množství náplně.**
- Před vaření rýži vždy propláchněte, pokud není na obalu uvedeno jinak.
- Jednoduše nasypete do nádoby obilniny a přidejte vodu. Nikdy nepřidávejte do vody olej, máslo nebo jakýkoliv jiný tuk, protože by došlo k poškození výrobku.
- Správné sestavení rýžovače je zobrazeno na oddělovacím víku. Oddělovací víko je potřeba položit na nádobu tak, aby dvě malé rukojeti byly otočené směrem nahoru (1).
- Než zavřete víko, zkontrolujte, zda jsou rukojeti víka přesně vyrovnaný s rukojetěmi nádoby (2 + obr. B).
- Přitiskněte víko na nádobu (3).
- Před podáváním nechte uvařenou rýži nejméně 5 minut odstát (4).
- Pro otevření stiskněte rukojeti víka a současně držte oběma rukama nádobu. Vždy nejprve stiskněte rukojeť na jedné straně a potom na druhé straně (obr. C).

Dobu přípravy a hladinu vody je nutné upravit podle typu obilniny, výkonu mikrovlnné trouby a požadované vlhkosti.

- Doporučujeme používat Velký rýžovač v mikrovlnné troubě max. 30 minut, při výkonu max. 900 W.

	Doba vaření na obalu	Množství obilnin			Voda (ml)	Doba vaření v mikrovlnné troubě na 900 W
Rýže	10 až 15 minut	125 g	150 ml	2 porce	300 až 450	K době vaření uvedené na obalu rýže přidejte maximálně 5 minut.
		250 g	350 ml	4 porce	450 až 550	
		375 g	450 ml	6 porcí	600 až 900	
		500 g	600 ml	8 porcí	850 až 1100	
	16 až 20 minut	125 g	150 ml	2 porce	300 až 550	K době vaření uvedené na obalu rýže přidejte maximálně 10 minut.
		250 g	350 ml	4 porce	550 až 750	
		375 g	450 ml	6 porcí	800 až 1000	
		500 g	600 ml	8 porcí	950 až 1100	
Kuskus*	4 minuty	125 g			200	2,5 minuty
		250 g			350	3 minuty
		375 g			550	3,5 minuty
Polenta	8 minut	125 g			550	12 minut
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minut	125 g			400	10 minut
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Doba vaření na obalu	Množství obilnin	Voda (ml)	Doba vaření v mikrovlnné troubě na 900 W
Předvařená pšenice (značka Ebly)	10 minut	125 g	300	10 minut
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minut	125 g	250	13 minut
		250 g	500	15 minut
		375 g	700-800	15 minut
		500 g	1100	19 minut

Dobu vaření v mikrovlnné troubě můžete o několik minut upravit podle chuti, nastavení mikrovlnné trouby a typu obilniny. Po uvaření nechte 5 minut odstát. Dávejte pozor, abyste nepřekročili 30 minut jako maximální dobu vaření v mikrovlnné troubě.

*Kuskus promíchejte před tím, než necháte 5 minut odstát.

Postup zajišťující nejlepší výsledky:

- Přidejte studenou vodu.
- Pokud chcete před vařením rýži osolit, připočítejte za každou čajovou lžičku soli 2–4 minuty na celkovou dobu vaření, jestliže je v nádobě 300 ml rýže.
- Po uvaření rýži nakypřete Lžicí na rýži..

Dodržujte následující opatření, abyste si zajistili spokojenost s výsledkem a bezpečnost při vaření:

- Dodržujte postupy přípravy uvedené na tomto letáku.
- Před prvním použitím nový výrobek vždy umyjte.
- Před vařením zkontrolujte, zda je rýže úplně ponořená ve vodě.
- Vždy dodržujte návod k použití mikrovlnné trouby, abyste ji správně použili. Pokud je v mikrovlnné troubě otočný talíř, zkontrolujte, zda se na něj Velký rýžovač vejde a zda se talíř může bezproblémově otáčet.

- Velký rýžovač lze použít pro teplotu potravin od 0 do 120 °C. Nepoužívejte v mrazničce. Nepoužívejte k přípravě potravin při vyšších teplotách.
- Nikdy nevařte rýži ani jiné obilniny bez vody.
- Nepřidávejte do vody žádný tuk nebo olej a nepoužívejte tekutiny s obsahem tuku, například mléko. Rýžovač není vhodný pro přípravu rizota, paelly, rýžového nákypu nebo krupice.
- Nepoužívejte abrazivní nebo ostré nádoby.
- Nepřepněte nádobu, aby nedošlo k vykypění. Dodržujte rysku pro maximální množství náplně. Při přípravě rýže s vysokým obsahem škrobu doporučujeme vařit menší množství.
- Víko zvedejte vždy směrem od sebe, aby horká pára unikala pryč od vás a nepopálili jste se.
- Obsah bude po uvaření horký. Při manipulaci s výrobkem použijte Silikonové rukavice.
- Abyste zabránili vzniku skvrn, nedoporučujeme přidávat do rýže šafrán, kari nebo jiné barvicí koření nebo opětovně ohřívat jídla na bázi rajčat či kari. Skvrny neovlivní funkci výrobku a nevztahuje se na ně záruka společnosti Tupperware.
- Velký rýžovač je určen pouze pro použití v mikrovlnné troubě; nepoužívejte ho na sporáku, v běžné troubě ani v grilu.
- Nádobu ihned po použití vypláchněte studenou vodou, abyste zabránili vzniku silných pachů z jídla či skvrn. Všechny díly jsou vhodné pro použití v myčce na nádoby.
- Základní pokyny k použití jsou vyraženy na vnitřku víka a na horní straně vnitřního víka.

Záruka kvality společnosti Tupperware

Na Velký rýžovač se vztahuje stejná záruka kvality jako na všechny výrobky Tupperware, podle níž bude jakýkoli výrobek Tupperware vyměněn v případě, že vykáže jakékoli závady materiálu nebo vady způsobené chybou při výrobě, pokud je používán v souladu s pokyny a v běžných domácích podmínkách.

www.tupperware.cz

Ďakujeme, že ste si vybrali **Veľký ryžovač**, s ktorým môžete dokonale rýchlo a jednoducho uvariť väčšinu druhov ryže a iných obilnín. Ušetríte čas a energiu, pretože ryžu či iné obilniny uvaríte, naservírujete a uschováte v jedinej nádobe.

Unikátne dvojité veko zhromažďuje prirodzene tvorenú penu do oválnej priehlbiny vrchného veka a potom ju odvádza do vnútorného veka.

min. 0 °C

max. 900 W

max. 120 °C

max. 30 min



Tupperware®

Preserving your future

Pri používaní umývačky riadu používajte program s nízkou teplotou, aby ste šetrili energiu a pomohli chrániť životné prostredie.

Pokyny na varenie (obr. A)

- Neprekračujte uvedené množstvá, aby sa zabránilo vykypeniu. **Dodržiavajte maximálnu povolenú hladinu.**
- Pokiaľ nie je na obale uvedené inak, ryžu pred varením vždy umyte.
- Jednoducho nasypete do nádoby obilninu a pridajte vodu. Do vody nikdy nepridávajte olej, maslo či iný tuk, pretože by to mohlo poškodiť výrobok.
- Veľký ryžovač zostavte podľa nákresu na vložke oddeľovača. Dbajte, aby ste vložku oddeľovača položili na nádobu s 2 malými rukoväťami smerujúcimi nahor (1).
- Než zatvoríte veko, uistite sa, že rukoväte veka a nádoby sú správne zarovnané (2 + obr. B).
- Keď chcete nádobu uzavrieť, poriadne pritisknite na ňu veko. (3).
- Uvarenú ryžu nechajte pred podávaním odstáť aspoň 5 minút (4).
- Na otvorenie stisknite rukoväť veka a súčasne držte obomi rukami nádobu. Vždy stlačte najprv rukoväť na jednej strane a potom na druhej strane (obr. C).

Čas prípravy a množstvo vody je potrebné prispôbiť podľa druhu obilniny, nastavenia mikrovlnného výkonu a požadovanej vlhkosti.

- Maximálny čas varenia vo Veľkom ryžovači by nemal presiahnuť 30 minút pri výkone max. 900 W.

	Čas prípravy uvedený na obale	Množstvo zrna			Voda (ml)	Dĺžka varenia v mikrovlnnej rúre pri výkone 900 W
Ryža	10 až 15 minút	125 g	150 ml	2 porcie	300 až 450	K času varenia uvedenému na obale ryže pridajte maximálne 5 minút.
		250 g	350 ml	4 porcie	450 až 550	
		375 g	450 ml	6 porcií	600 až 900	
		500 g	600 ml	8 porcií	850 až 1100	
	16 až 20 minút	125 g	150 ml	2 porcie	300 až 550	K času varenia uvedenému na obale ryže pridajte maximálne 10 minút.
		250 g	350 ml	4 porcie	550 až 750	
		375 g	450 ml	6 porcií	800 až 1000	
		500 g	600 ml	8 porcií	950 až 1100	
Kuskus*	4 minúty	125 g			200	2,5 minúty
		250 g			350	3 minúty
		375 g			550	3,5 minúty
Polenta	8 minút	125 g			550	12 minút
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minút	125 g			400	10 minút
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Čas prípravy uvedený na obale	Množstvo zrna	Voda (ml)	Dĺžka varenia v mikrovlnnej rúre pri výkone 900 W
Predvarená pšenica (Ebly)	10 minút	125 g	300	10 minút
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minút	125 g	250	13 minút
		250 g	500	15 minút
		375 g	700-800	15 minút
		500 g	1100	19 minút

Čas prípravy v mikrovlnnej rúre môžete o niekoľko minút upraviť podľa vlastnej chuti, nastavenia mikrovlnnej rúry a typu obilniny. Po uvarení nechajte aspoň 5 minút odstáť. Dbajte, aby ste neprekročili 30 minút ako maximálnu dobu varenia v mikrovlnnej rúre.

*Skôr než necháte kuskus odstáť 5 minút, premiešajte ho.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov:

- Pridajte studenú vodu.
- Ak chcete pred varením pridať soľ, pripočítajte za každú čajovú lyžičku soli 2-4 minúty na celkovú dobu varenia, pokiaľ je v nádobe 300 ml ryže.
- Po uvarení ryžu prekyprite pomocou Lyžice na ryžu.

V záujme vlastnej spokojnosti a bezpečnosti dodržiavajte tieto preventívne opatrenia:

- Dodržiavajte pri varení pokyny uvedené v tomto letáku.
- Pred prvým použitím nový výrobok vždy umyte.
- Pred prípravou sa uistite, že ryža je úplne ponorená vo vode.
- Na správne použitie výrobku sa vždy riadte návodom na použitie mikrovlnnej rúry. Ak je vo vašej mikrovlnnej rúre otočný tanier, uistite sa, že sa Veľký ryžovač naň zместí a otočný tanier sa môže bez problémov otáčať.
- Veľký ryžovač sa môže bezpečne používať na potraviny s teplotou 0 až 120 °C. Nepoužívajte v mrazničke. Nepoužívajte na varenie potravín pri vyšších teplotách.

- Ryžu ani iné obilniny nevaríte nikdy bez vody.
- Do vody nepridávajte žiadny tuk či olej, ani nepoužívajte tekutiny s obsahom tuku, ako napríklad mlieko. Veľký ryžovač nie je vhodný na prípravu rizota, paelly, ryžových dezertov ani krupice.
- Nepoužívajte drsné alebo ostré kuchynské pomôcky.
- Misu neprepĺňajte, aby sa zabránilo vykypeniu. Dodržiavajte maximálnu povolenú hladinu. Ryžu s vysokým obsahom škrobu odporúčame variť v menších množstvách.
- Veko zdvihajte vždy smerom od seba, aby horúca para unikala a vy ste sa nepopáliili.
- Po uvarení bude obsah horúci. Pri manipulácii používajte Silikonové rukavice.
- Aby nedošlo k zafarbeniu výrobku, neodporúčame do ryže pridávať šafran, karí ani iné farbivé korenie ani ohrievať pokrmy z paradajok či karí. Zafarbenie neovplyvní výkon výrobku a nevzťahuje sa naň záruka spoločnosti Tupperware.
- Veľký ryžovač je určený iba na použitie v mikrovlnnej rúre – nepoužívajte ho na sporáku, v klasickej rúre ani na grile.
- Nádobu vždy hneď po použití opláchnite studenou vodou, aby ste zabránili vzniku zápachu alebo škvrn. Všetky časti výrobku sa môžu umývať v umývačke riadu.
- Základné pokyny na používanie sa nachádzajú vnútri veka a na hornej strane vnútorného veka.

Záruka kvality spoločnosti Tupperware

Na Veľký ryžovač sa vzťahuje rovnaká záruka kvality ako na všetky ostatné výrobky Tupperware. Záruka zabezpečuje výmenu všetkých výrobkov spoločnosti Tupperware s výrobnými alebo materiálovými chybami, ak sa tieto výrobky používajú podľa návodu a na bežné domáce účely.

www.tupperware.sk

Dziękujemy za wybór **Ryżowego Garnuszka Maxi**, który umożliwi doskonałe, szybkie i łatwe przygotowanie większości rodzajów ryżu i kasz. Dzięki gotowaniu, podaniu i przechowywaniu ryżu lub kaszy w tym samym pojemniku, można zaoszczędzić czas i energię.

Unikalna podwójna pokrywka sprawia, że ewentualny nadmiar piany gromadzi się we wnętrzu pokrywki w kształcie oponki i jest odprowadzany z powrotem do wkładu pokrywki.

min. 0°C maks. 900 W
maks. 120°C maks. 30 minut



Tupperware®

Preserving your future

Aby oszczędzać energię i chronić środowisko, nastaw zmywarkę na program z niską temperaturą.

Wskazówki dotyczące gotowania (rys. A)

- Nie należy przepelniać naczynia, aby nie dopuścić do wykipienia jego zawartości. **Należy przestrzegać poziomu maksymalnego wypełnienia naczynia.**
- Przed rozpoczęciem gotowania wypłucz ryż, jeśli nie podano inaczej na opakowaniu.
- Wsyp ziarna do pojemnika i dolej wody. Nie dodawaj do wody oleju, masła ani innego tłuszczu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu.
- W celu prawidłowego połączenia elementów zapoznaj się z rysunkiem znajdującym się na wkładce oddzielającej. Upewnij się, że wkładka oddzielająca znajduje się na pojemniku stroną z 2 małymi uchwytami skierowanymi do góry (1).
- Przed zamknięciem pokrywki upewnij się, że uchwyty pokrywki są dokładnie zrównane z uchwytami pojemnika (2 + rys. B).
- Dociśnij pokrywę w dół, aby ją zamknąć (3).
- Przed podaniem odstaw ryż na co najmniej 5 minut (4).
- Aby otworzyć uszczelkę, pociągnij uchwyty pokrywki w dół, jednocześnie trzymając oba uchwyty naczynia. Należy zawsze naciskać uchwyt po jednej stronie, a następnie po drugiej stronie (rys. C).

Czas gotowania i poziom wody należy dostosować do typu ziaren, ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej i wymaganej wilgotności ryżu.

- Zaleca się korzystanie z Ryżowego Garnuszka Maxi przez nie dłużej niż 30 minut przy maksymalnej mocy 900W.

	Czas gotowania podany na opakowaniu	Ilość ryżu			Woda (ml)	Czas gotowania w kuchence mikrofalowej o mocy 900 W
Ryż	10 do 15 minut	125 g	150 ml	2 porcje	od 300 do 450	Dodaj maksymalnie 5 minut do czasu gotowania podanego na opakowaniu ryżu.
		250 g	350 ml	4 porcje	od 450 do 550	
		375 g	450 ml	6 porcji	od 600 do 900	
		500 g	600 ml	8 porcji	od 850 do 1100	
	16 do 20 minut	125 g	150 ml	2 porcje	od 300 do 550	Dodaj maksymalnie 10 minut do czasu gotowania podanego na opakowaniu ryżu.
		250 g	350 ml	4 porcje	od 550 do 750	
		375 g	450 ml	6 porcji	od 800 do 1000	
		500 g	600 ml	8 porcji	od 950 do 1100	
Kuskus*	4 minuty	125 g			200	2.5 minut
		250 g			350	3 minut
		375 g			550	3.5 minut
Polenta	8 minut	125 g			550	12 minut
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minut	125 g			400	10 minut
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Czas gotowania podany na opakowaniu	Ilość ryżu	Woda (ml)	Czas gotowania w kuchence mikrofalowej o mocy 900 W
Pszenica gotowana (Ebly)	10 minut	125 g	300	10 minut
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Komosa ryżowa	15 minut	125 g	250	13 minut
		250 g	500	15 minut
		375 g	700-800	15 minut
		500 g	1100	19 minut

Zmienić czas gotowania w kuchence mikrofalowej o kilka minut w zależności od własnych preferencji smakowych, ustawień kuchenki i rodzaju ziarna. Po ugotowaniu odstaw produkt na 5 minut.

Nie przekraczaj maksymalnego czasu gotowania w kuchence mikrofalowej, który wynosi 30 minut.

*Przed odstawieniem na 5 minut kuskus dokładnie wymieszać.

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty

- Wlej zimną wodę.
- Jeśli przed gotowaniem chcesz dodać soli, dolicz dodatkowo od 2 do 4 minut czasu gotowania na łyżeczkę soli, gdy w pojemniku znajduje się 300 ml ryżu.
- Po ugotowaniu przemieszaj ryż za pomocą jednego z akcesoriów kuchennych Tupperware, który nie porysuje naczynia.

W celu zapewnienia satysfakcji i bezpieczeństwa należy zachować następujące środki ostrożności:

- Kierować się wskazówkami dotyczącymi gotowania, które zostały wymienione w tej ulotce.
- Zawsze przed pierwszym użyciem dokładnie umyć pojemnik.
- Przed gotowaniem upewnić się, że ryż jest całkowicie zanurzony w wodzie.

- Przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi kuchenki mikrofalowej. Jeżeli kuchenka wyposażona jest w talerz obrotowy, należy się upewnić, że duży pojemnik ryżowy zmieści się w kuchence mikrofalowej ORAZ że talerz może się swobodnie obracać.
- Mikrofalowy pojemnik ryżowy Tupperware jest bezpieczny dla żywności w temperaturze od 0°C do 120°C. Nie stosować w zamrażarce. Nie używać do przyrządzania potraw w wyższych temperaturach.
- Nigdy nie należy gotować ryżu lub innych ziaren bez wody.
- Nie należy dodawać do wody tłuszczu lub oleju ani stosować płynnych produktów zawierających tłuszcz, takich jak mleko. Ryżowy Garnuszek Maxi nie jest odpowiedni do przygotowywania risotto, ryżu deserowego lub kaszy manny.
- Nie należy stosować przyrządów ostrych lub ścierających.
- Aby nie dopuścić do wykipienia, nie należy wlewać zbyt dużej ilości wody. Przestrzegać linii maksymalnego wypełnienia. W przypadku ryżu z wysoką zawartością skrobi zalecamy gotowanie mniejszych ilości.
- Pokrywkę należy zawsze podnosić z dala od siebie, aby uniknąć poparzenia palców parą.
- Po ugotowaniu zawartość naczynia będzie gorąca. Podczas przenoszenia należy używać rękawic kuchennych.
- Aby uniknąć poplamienia, nie zalecamy dodawania do ryżu szafranu, curry ani innych przypraw barwiących, ani odgrzewania w naczyniu potraw z dodatkiem curry lub pomidorów. Plamy nie wpływają na działanie produktu i nie są objęte gwarancją firmy Tupperware.
- Ryżowy Garnuszek Maxi jest przeznaczony do użycia w kuchence mikrofalowej; nie należy go używać na płycie grzewczej, w konwencjonalnych piekarnikach lub na grillu.
- Zawsze bezpośrednio po użyciu należy przepłukać pojemnik zimną wodą, aby zapobiec pozostawianiu silnych zapachów pokarmu lub plam. Wszystkie elementy można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.
- Instrukcje podstawowe podane są także na wewnętrznej stronie pokrywki oraz na górnej stronie wkładki.

Gwarancja jakości Tupperware

Ryżowy Garnuszek Maxi posiada taką samą gwarancję jakości, jak wszystkie inne produkty firmy Tupperware. Oznacza to, że w przypadku stwierdzenia wady produkcyjnej lub materiałowej produktu, podczas jego użytkowania zgodnie z zaleceniami i w normalnych warunkach domowych, producent zapewnia wymianę produktu firmy Tupperware.

www.tupperware.pl

Köszönjük, hogy a **Tupperware® Óriás Mikrós Rizsfőzőjét** választotta, amelynek segítségével gyorsan és könnyedén tökéletesre főzheti a legtöbb rizs- és gabonafélét. Emellett időt és energiát takaríthat meg azzal, hogy a rizst vagy más gabonafélét ugyanabban az edényben főzheti meg, tárolhatja és tárolhatja.

Az egyedülálló dupla fedő révén a természetes gőztöbblet összegyűlik a felső fedő fánkalakú mélyedésében, majd lecsapódik és visszakerül a fedőbetétebe.

min. 0 °C
max. 120 °C

max. 900 W
max. 30 perc



Tupperware®

Preserving your future

A mosogatógép alacsony hőmérsékleten történő használata csökkenti az energiafelhasználást, és hozzájárul a környezet védelméhez.

Főzési útmutató (A. ábra)

- Ne használjon a jelölnél nagyobb mennyiségeket, mivel a folyadék kifuthat. **Vegye figyelembe a maximális töltési szintet jelző vonalat.**
- A főzést megelőzően a rizst mindig öblítse át, kivéve, ha a csomagoláson másképp van feltüntetve.
- Egyszerűen öntse a gabonát az edénybe, majd tölts fel vízzel. Ne tegyen a vízbe olajat, vajat vagy bármely más zsiradékot, mivel az károsíthatja a terméket.
- Az edény megfelelő összeállításához tekintse meg a rajzot az elválasztóbetéten. Helyezze az elválasztóbetétet az edényre, úgy hogy, a 2 kis fogantyú felfelé álljon (1).
- Mielőtt lezárja a fedőt, győződjön meg arról, hogy a fedő fogantyúi tökéletesen igazodnak az alj fogantyúihoz. (2 + B. ábra)
- Nyomja lefelé a fedőt, hogy lezáródjon (3).
- Tálalás előtt hagyja a főtt rizst legalább 5 percig állni (4).
- A felnyitáshoz nyomja le a fedő fogantyúit, miközben fogja a tál mindkét fogantyúját. Először mindig az egyik oldalon nyomja le, majd ezt követően a másikon. (C. ábra)

A főzési idő és a vízmennyiség függ a gabonafélétől, a mikrohullámú sütő teljesítményétől, valamint a kívánt nedvességtartalomtól.

- Javasoljuk, hogy a nagyméretű mikrós rizsfőzőt maximum 30 percig és maximum 900 W-on használja.

	Főzési idő a csomagoláson	Gabonaféle mennyisége			Víz (ml)	Mikrós főzési idő 900 W-on
Rizs	10-15 perc	125 g	150 ml	2 adag	300-450	Adjon a rizs csomagolásán található főzési időhöz maximum 5 percet.
		250 g	350 ml	4 adag	450-550	
		375 g	450 ml	6 adag	600-900	
		500 g	600 ml	8 adag	850-1100	
	16-20 perc	125 g	150 ml	2 adag	300-550	Adjon a rizs csomagolásán található főzési időhöz maximum 10 percet.
		250 g	350 ml	4 adag	550-750	
		375 g	450 ml	6 adag	800-1000	
		500 g	600 ml	8 adag	950-1100	
Kuszkusz*	4 perc	125 g			200	2.5 perc
		250 g			350	3 perc
		375 g			550	3.5 perc
Polenta	8 perc	125 g			550	12 perc
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 perc	125 g			400	10 perc
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Főzési idő a csomagoláson	Gabonaféle mennyisége	Víz (ml)	Mikrós főzési idő 900 W-on
Előfőzött búza (Ebly)	10 perc	125 g	300	10 perc
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 perc	125 g	250	13 perc
		250 g	500	15 perc
		375 g	700-800	15 perc
		500 g	1100	19 perc

A mikrós főzési időt néhány perccel módosíthatja saját ízlése, a mikrohullámú sütő beállításai és a gabonaféle alapján. Főzés után hagyja állni 5 percig. Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a maximum 30 perces főzési időt a mikrohullámú sütő használatakor.

*Keverje meg a kuszkuszt, mielőtt 5 percig állva hagyná.

A legjobb eredmény érdekében:

- Öntse le hideg vízzel.
- Ha a főzés előtt só is hozzá kíván adni, akkor 300 ml rizzzel feltöltött alap esetében minden teáskanál só után növelje a főzési időt 2-4 perccel.
- A főzés után keverje fel a rizst egy olyan Tupperware eszközzel, amely nem karcolja meg az edényt.

Élégedettsége és biztonsága érdekében tartsa be az alábbi óvintézkedéseket:

- Kövesse a jelen tájékoztatóban található főzési útmutatót.
- Az első használat előtt mindig mossa el az új terméket.
- Győződjön meg a főzés megkezdése előtt arról, hogy a víz teljesen ellepi a rizst.
- A megfelelő használat érdekében mindig vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati utasításában leírtakat is. Forgótányér esetében győződjön meg arról, hogy a nagyméretű mikrós rizsfőző ráfér a tányérra, ÉS hogy a forgótányér elakadás nélkül képes forogni.
- A Tupperware Óriás Mikrós Rizsfőző 0°C és 120°C közötti hőmérsékletű ételkezek alkalmas. Fagyasztóba nem tehető. Ne főzzön benne ételt magasabb hőmérsékleten.

- Ne főzzön benne rizst vagy más gabonafélélt víz nélkül.
- Ne tegyen a vízbe semmilyen zsiradékot vagy olajat, és ne használjon zsírtartalmú folyadékot (pl. tejet). A nagyméretű rizsfőző nem alkalmas rizottó, paella rizs, desszert rizs vagy búzadara főzéséhez.
- Ne használjon dörzshatású vagy éles eszközöket.
- Ne töltse túl az edényt, mivel a folyadék kifuthat. Vegye figyelembe a maximális töltési szintet jelző vonalat. Magas keményítőtartalmú rizs esetén javasolt egyszerre kisebb adagokat megfőzni.
- Kiemeléskor a fedőt tartsa mindig távol magától, hogy a forró gőz ne Ön felé távozzon, és ne égesse meg magát.
- Az edény részei a főzés során felforrósodnak. Használjon edényfogó kesztyűt.
- Mivel a safrány, a curry és más színező hatású fűszerek, valamint a paradicsom- vagy curry-alapú ételek elszínezhetik az edényt, ezért ezek használata nem ajánlott. Az elszíneződés nem befolyásolja a termék használatát, és nem vonatkozik rá a Tupperware garanciája.
- Az Óriás Mikrós Rizsfőző kizárólag mikrohullámú sütőben használható termék. Ne használja tűzhelyen, hagyományos sütőben vagy grillsütőben.
- Az erős szagok és az elszíneződések elkerülése érdekében mindig öblítse át az edényt hideg vízzel közvetlenül a használat után. Az edény minden része elmosható mosogatógépben.
- Az alapvető használati utasítások a fedő belsejébe és a betét tetejébe találhatók.

A Tupperware minőségi garanciája

A Tupperware Óriás Mikrós Rizsfőző a Tupperware termékekre jellemző minőséggaranciával rendelkezik, amelynek értelmében kicseréljük a Tupperware által gyártott terméket, amennyiben rendeltetészerű, háztartási használat mellett gyártási vagy anyaghiba mutatkozna rajta.

www.tupperware.hu

Täname teid **Tupperware® Microwave Suure Easy Rice** valimise eest. See võimaldab teil suurepärase tulemustega valmistada kiirelt ja mugavalt riisi ja teisi teravilju. Säästke aega ja energiat, valmistades, serveerides ja hoides riisi ja teisi teravilju samas nõus.

Ainulaadne topeltkas tagab võimaliku loomuliku vahu kogumise pealiskaane sõõrikukujulisse õnarusse ja seejärel tagasi kaane siseosasse juhtimise.

min 0 °C max 900 W
max 120 °C max 30 min



Tupperware®

Preserving your future

Kasutage elektrienergia säästmiseks ja keskkonna hoidmiseks nõudepesumasina madala temperatuurisättega programmi.

Valmistamisjuhend (jn A)

- Ülekeemise vältimiseks ärge ületage märgitud koguseid. **Pidage kinni maksimaalse täitmise joonest.**
- Loputage riisi alati, välja arvatud juhtudel, kui pakendile on märgitud teisiti.
- Valage terad sisse ja lisage vesi. Ärge kunagi lisage veele rasva, võid ega õli, kuna see võib toidu ära rikkuda.
- Õige kokkupanemise joonis on toodud eraldusosal. Asetage eraldusosa alusele nii, et kaks väikest käepidet oleksid suunatud üles (1).
- Veenduge enne kaane sulgemist, et kaane käepidemed oleks aluse käepidemetega täpselt kohakuti (2 + jn B).
- Suruge kaas sulgemiseks alla (3).
- Laske valminud riisil enne serveerimist vähemalt 5 minutit seista (4).
- Kaane avamiseks suruge käepidemed alla ja hoidke samal ajal nõu mõlemat käepidet. Suruge esmalt alla ühe külje ja seejärel teise külje käepide (jn C).

Valmistamisaega ja vee kogust tuleb kohandada teravilja tüübile, mikrolainete võimsusseadele ja soovitud niiskustasemele.

- Soovitame kasutada Microwave Suurt Easy Rice mitte kauem, kui on maksimaalne 30-minutilise valmistamisaeg maksimumvõimsusel 900 W.

	Valmistusaeg pakendil	Terade kogus			Vesi (ml)	Mikrolaineahju valmistusaeg võimsusel 900 W
Riis	10 kuni 15 minutit	125 g	150 ml	2 portsjonit	300 kuni 450	Lisage riisipakendile märgitud valmistusajale kuni 5 minutit.
		250 g	350 ml	4 portsjonit	450 kuni 550	
		375 g	450 ml	6 portsjonit	600 kuni 900	
		500 g	600 ml	8 portsjonit	850 kuni 1100	
	16 kuni 20 minutit	125 g	150 ml	2 portsjonit	300 kuni 550	Lisage riisipakendile märgitud valmistusajale kuni 10 minutit.
		250 g	350 ml	4 portsjonit	550 kuni 750	
		375 g	450 ml	6 portsjonit	800 kuni 1000	
		500 g	600 ml	8 portsjonit	950 kuni 1100	
Couscous*	4 minutit	125 g			200	2.5 minutit
		250 g			350	3 minutit
		375 g			550	3.5 minutit
Polenta	8 minutit	125 g			550	12 minutit
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minutit	125 g			400	10 minutit
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Valmistusaeg pakendil	Terade kogus	Vesi (ml)	Mikrolaineahju valmistusaeg võimsusel 900 W
Eelkeedetud nisu	10 minutit	125 g	300	10 minutit
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Quinoa	15 minutit	125 g	250	13 minutit
		250 g	500	15 minutit
		375 g	700-800	15 minutit
		500 g	1100	19 minutit

Kohandage mikrolaineahjus valmistamise aega mõne minuti võrra oma maitsele, mikrolaineahju seadetele ja terade tüübile. Laske pärast valmistamist vähemalt 5 minutit seista. Ärge ületage maksimaalset 30-minutilist valmistusaega mikrolaineahjus.

*Couscousi puhul segage 5 minutit enne seisma jätmist.

Soovitused parimate tulemuste saavutamiseks.

- Lisage külm vesi.
- Kui soovite enne valmistamist lisada soola, arvestage iga teelusikatäie soola kohta 2 kuni 4 minutit täiendavat valmistamisaega, kui nõu alus on täidetud 300 ml riisiga.
- Segage riis valmistamise järel kohevaks mittekraapiva Tupperware söögiiristaga.

Tootega rahulolu ja ohutuse tagamiseks järgige järgmisi ettevaatusabinõusid.

- Järgige käesoleval voldikul toodud juhiseid.
- Peske uut toodet alati enne kasutamist.
- Veenduge enne valmistama asumist, et riis oleks täielikult vee all.
- Vaadake toote kasutamise nõuetekohasuse tagamiseks alati mikrolaineahju tootja kasutusjuhendit. Kui teie seadmel on pöördalus, veenduge, et Microwave Suur Easy Rice sobiks sellele JA pööralus hakkaks ka tegelikult pöörlema.
- Tupperware Microwave Suur Easy Rice on toidule ohutu temperatuuridel 0 °C kuni 120 °C. Ärge kasutage sügavkülmikus. Ärge kasutage toidu valmistamiseks kõrgematel temperatuuridel.

- Ärge küpsetage riisi ja teisi teravilju kunagi ilma veeta.
- Ärge lisage veele juurde rasva ega õli ega kasutage rasvasisaldusega vedelikku nagu piim. Suur Easy Rice ei sobi risoto, paella riisi, dessertriisi ega manna valmistamiseks.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega teravaid söögiriistu.
- Ülekeemise vältimiseks ärge täitke üleliia. Pidage kinni maksimaalse täitmise joonest. Suure tärkliisesisaldusega toodete puhul soovitame valmistada väiksemaid koguseid.
- Eemaldage sulgur alati endast eemale, et tootest väljuv aur oleks suunatud teist eemale ega tekitaks põletusi.
- Valmistamise järel on nõu sisu kuum. Kasutage käsitsemisel ahjukindaid.
- Plekkide vältimiseks ei ole soovitatav lisada riisile safranit, karrit ega teisi värvilisi maitseaineid ega soojendada tomatit sisaldavaid või karripõhiseid toite. Määrumine ei mõjuta toote toiduvalmistusomadusi ja see ei kuulu Tupperware garantii alla.
- Microwave Suur Easy Rice on mõeldud kasutamiseks ainult mikrolaineahjus; ärge kasutage pliidi peal, tavalises ahjus ega grillil.
- Loputage mahutit tugevate toidulõhnade või plekkide vältimiseks alati kohe pärast kasutamist külma veega. Kõiki osi võib pesta nõudepesumasinas.
- Kasutamise põhijuhised on graveeritud kaane siseosale ja sisedetaili peale.

Tupperware kvaliteedigarantii

Tupperware Microwave Suurel Easy Rice´l on sama kvaliteedigarantii nagu kõigil teistel Tupperware toodetel, mis tagab kõigi Tupperware valmistatud toodete asendamise, kui tootel on tootmis- või materjalivigu ning toodet on kasutatud suuniste kohaselt tavapärasel kodusel otstarbel.

www.tupperware.ee

Dėkojame, kad pasirinkote **Didjį EasyRice** indą, kuriame galėsite greitai, paprastai ir kokybiškai pasigaminti daugelio rūšių ryžius ir kitus grūdus. Taupykite laiką ir energiją gamindami, patiekdami ir laikydami ryžius ar kitus grūdus tame pačiame inde.

Dėl unikalios dvigubo dangčio natūraliai susidariusios putos susirenka išorinio dangčio įdubos viduje ir susikondensavusios nuteka atgal į dangčio įdėklą.

min. 0 °C maks. 900 W
maks. 120 °C maks. 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

Plaudami indaplovėje naudokite žemos temperatūros programą, taip taupysite energiją ir rūpinsitės gamtos apsauga.

Gaminimo nurodymai (A pav.)

- Neviršykite nurodytų kiekių, kad skystis neišbėgtų. **Nepilkite virš maksimalios pripildymo linijos.**
- Jei ant pakuotės nenurodyta kitaip, prieš virdami ryžius visuomet nuplaukite.
- Pirmiausiai į indą suberkite ryžius, po to įpilkite vandens. Į vandenį nedėkite jokių riebalų, sviesto ar aliejaus, nes jie gali sugadinti gaminį.
- Instrukcijos, kaip surinkti Didjį EasyRice, pateiktos ant įdėklo. Įdėklą ant dubens reikia uždėti taip, kad 2 mažos įdėklo rankenėlės būtų viršuje (1).
- Dangtį uždėkite taip, kad jo rankenos visiškai sutaptų su dubens rankenomis (2 + B pav.).
- Paspauskite dangtį žemyn, kad užsidarytų (3).
- Prieš patiekdami pagamintus ryžius, palaikykite juos bent 5 min. inde (4).
- Kai norite atidaryti dangtį, prilaikydami abi dubens rankenas, paspauskite dangčio rankenas žemyn. Visada pirma žemyn paspauskite vienos pusės rankeną, o tik po to ir kitos (C pav.).

Gaminimo laiką ir vandens lygį reikia pasirinkti pagal grūdų rūšį, mikrobangų krosnelės galingumo nustatymus ir pageidaujamą grūdų drėgnumą.

- Rekomenduojame Didžiajame EasyRice inde gaminti ne ilgiau kaip 30 min. ir nustačius ne didesnę kaip 900 W galingumą.

	Virimo laikas ant pakuotės	Grūdų kiekis			Vanduo (ml)	Virimo laikas mikrobangų krosnelėje, kurios galinumas 900 W
Ryžiai	10 - 15 min.	125 g	150 ml	2 porcijos	300 - 450	Pridėkite iki 5 minučių prie gaminimo laiko, nurodyto ant ryžių pakuotės.
		250 g	350 ml	4 porcijos	450 - 550	
		375 g	450 ml	6 porcijos	600 - 900	
		500 g	600 ml	8 porcijos	850 - 1100	
	16 - 20 min.	125 g	150 ml	2 porcijos	300 - 550	Pridėkite iki 10 minučių prie gaminimo laiko, nurodyto ant ryžių pakuotės.
		250 g	350 ml	4 porcijos	550 - 750	
		375 g	450 ml	6 porcijos	800 - 1000	
		500 g	600 ml	8 porcijos	950 - 1100	
Kuskusas*	4 min.	125 g			200	2.5 min.
		250 g			350	3 min.
		375 g			550	3.5 min.
Polenta	8 min.	125 g			550	12 min.
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulguras	10 min.	125 g			400	10 min.
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Virimo laikas ant pakuotės	Grūdų kiekis	Vanduo (ml)	Virimo laikas mikrobangų krosnelėje, kurios galingumas 900 W
Apvirti kviečiai	10 min.	125 g	300	10 min.
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Bolivinė balanda	15 min.	125 g	250	13 min.
		250 g	500	15 min.
		375 g	700-800	15 min.
		500 g	1100	19 min.

Virimo mikrobangų krosnelėje laiką nustatykite, atsižvelgdami į pageidaujama skonį, mikrobangų krosnelės nustatymus ir grūdų rūšį. Grūdams išvirus, palaikykite juos inde dar 5 min. Virimo laikas mikrobangų krosnelėje neturi viršyti 30 min.

*Išvirę kuskusą, pamaišykite ir palaikykite 5 min. inde.

Kad rezultatai būtų geriausi:

- Pilkite šaltą vandenį.
- Jei prieš gamindami norite įberti druskos, kiekvienam arbatiniam šaukšteliui druskos pridėkite nuo 2 iki 4 minučių papildomo virimo laiko, kai gaminatė 300 ml ryžių.
- Paruoštus ryžius išpurenkite nebraižančiu Tupperware virtuvės įrankiu.

Dėl jūsų saugumo ir pasitenkinimo laikykitės šių rekomendacijų:

- Laikykitės nurodytų gaminio naudojimo instrukcijų.
- Prieš pirmą kartą naudodami, indą būtinai išplaukite.
- Prieš gaminant ryžiai turi būti visiškai apsemti vandens.
- Kad užtikrintumėte tinkamą naudojimą, visada laikykitės savo mikrobangų krosnelės gamintojo instrukcijų. Jei mikrobangų krosnelės lėkštė sukasi, patikrinkite, ar Didysis EasyRice telpa ant jos IR ar lėkštė nekludomai sukasi.
- Tupperware Didjii EasyRice naudokite gamindami temperatūroje nuo 0 °C iki 120 °C. Nedėkite šio indo į šaldiklį. Negaminkite maisto aukštesnėje nei nurodyta temperatūroje.

- Niekada negaminkite ryžių ar kitų grūdų be vandens.
- Į vandenį nedėkite jokių riebalų ar aliejaus ir nenaudokite skysčių, kuriuose yra riebalų, pvz., pieno. Didysis EasyRice indas neskirtas gaminti rizotui, paelijai, desertiniams ryžiams ar manų košei.
- Nenaudokite šveitiklių ar aštrių virtuvės įrankių.
- Nepripildykite per daug, kad skystis neišbėgtų. Nepilkite virš maksimalios pripildymo linijos. Jeigu ryžiuose yra daug krakmolo, rekomenduojame gaminti mažesnius kiekius.
- Dangtį visada nukelkite pakreipę nuo savęs, kad karšti garai nenudegintų.
- Pagamintas turinys inde yra karštas. Indą laikykite su orkaitėms skirtomis pirštinėmis.
- Kad ant indo neliktų dėmių, į pagamintus ryžius nedėkite šafrano, kario ar kitų dažančių prieskonių ir nešildykite maisto su pomidorų padažu ar kariu. Dėmės neturi įtakos indo naudojimui ir tokiu atveju Tupperware garantija netaikoma.
- Didįjį EasyRice indą galima kaitinti tik mikrobangų krosnelėje; nekaitinkite ant viryklės, įprastoje orkaitėje ar ant kepimo grotelių.
- Norint išvengti aštrių maisto kvapų ar dėmių, iš karto po naudojimo indą visuomet praplaukite šaltu vandeniu. Visas sudedamąsias indo dalis galima plauti indaplovėje.
- Pagrindiniai naudojimo nurodymai išgraviruoti ant dangčio vidinės pusės ir ant įdėklo.

Tupperware kokybės garantija

Tupperware Didžiajam EasyRice indui suteikiama tokia pati kokybės garantija, kaip ir visiems Tupperware gaminiams. Garantija užtikrina, kad bet kuris Tupperware gaminys bus pakeistas, jei, naudojant pagal nurodymus įprastomis namų sąlygomis, atsiranda medžiagų ar gamybos defektų.

www.tupperware.lt

Paldies, ka izvēlējāties iegādāties firmas “**Tupperware®**” trauku “**EasyRice Lielais**”, kas ļauj jums ātri un vienkārši pagatavot nevainojamus rīsus un citus graudus. Ietaupiet laiku un enerģiju, gatavojot, pasniedzot un uzglabājot rīsus un citus graudus vienā traukā.

Unikālais dubultais vāks nodrošina, ka putas, kas veidojas vārīšanās laikā, tiek savāktas augšējā vāka riņķa formas iedobumā un savāktas vāka ieliktnī.

min. 0 °C maks. 900W
maks. 120 °C maks. 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

Mazgājot šos traukus mazgājamā mašīnā, izvēlieties zemas temperatūras programmu, lai ietaupītu enerģiju un saudzētu apkārtējo vidi.

Norādes pagatavošanai (A zīm.)

- Neievietojiet traukā par daudz rīsu un ūdens, lai tas vāroties netecētu laukā. **Nepārsniedziet maksimālā daudzuma līniju.**
- Pirms rīsu pagatavošanas vienmēr noskalojiet tos, ja uz iepakojuma nav norādīts citādi.
- Ieberiet graudus un pievienojiet ūdeni. Nekādā gadījumā nepievienojiet ūdenim eļļu, sviestu vai citas taukvielas, jo tas var sabojāt produktu.
- Lai pareizi saliktu trauku, skat. zīmējumu uz iekšējā vāka. Novietojiet iekšējo vāku uz pamatnes ar 2 mazajiem rokturiem uz augšu (1).
- Liekot vīrsū vāku, pārbaudiet, vai vāka rokturi sakrīt ar pamatnes rokturiem (2 + B zīm.)
- Lai aizvērtu vāku, spiediet to uz leju (3).
- Pirms pasniegšanas ļaujiet gatavajiem rīsiem ievilkties vismaz 5 minūtes (4).
- Lai atvērtu, spiediet uz leju abus vāka rokturus, vienlaikus pieturot trauka rokturus. Vienmēr spiediet vispirms vienā pusē un pēc tam otrā (C zīm.)

Gatavošanas laiks un ūdens līmenis jāpiemēro graudu veidam, mikroviļņu krāsns iestatījumiem un vēlamajam mitrumam.

- Iesakām izmantot trauku “EasyRice Lielais” ne ilgāk kā 30 minūtes ilgi gatavošanai ar ne vairāk kā 900W jaudu.

	Uz iepakojuma norādītais gatavošanas ilgums	Graudu daudzums			Ūdens (ml)	Izmantotās mikroviļņu krāsns gatavošanas ilgums 900W
Rīsi	10 līdz 15 minūtes	125 g	150 ml	2 porcijām	300 līdz 450	Pagariniet uz rīsu iepakojuma norādīto gatavošanas laiku par ne vairāk kā 5 minūtēm.
		250 g	350 ml	4 porcijām	450 līdz 550	
		375 g	450 ml	6 porcijām	600 līdz 900	
		500 g	600 ml	8 porcijām	850 līdz 1100	
	16 līdz 20 minūtes	125 g	150 ml	2 porcijām	300 līdz 550	Pagariniet uz rīsu iepakojuma norādīto gatavošanas laiku par ne vairāk kā 10 minūtēm.
		250 g	350 ml	4 porcijām	550 līdz 750	
		375 g	450 ml	6 porcijām	800 līdz 1000	
		500 g	600 ml	8 porcijām	950 līdz 1100	
Kuskuss*	4 minūtes	125 g			200	2.5 minūtes
		250 g			350	3 minūtes
		375 g			550	3.5 minūtes
Polenta	8 minūtes	125 g			550	12 minūtes
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgurs	10 minūtes	125 g			400	10 minūtes
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Uz iepakojuma norādītais gatavošanas ilgums	Graudu daudzums	Ūdens (ml)	Izmantotās mikroviļņu krāsns gatavošanas ilgums 900W
Iepriekš izvērtīti kvieši	10 minūtes	125 g	300	10 minūtes
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Kvinoja	15 minūtes	125 g	250	13 minūtes
		250 g	500	15 minūtes
		375 g	700-800	15 minūtes
		500 g	1100	19 minūtes

Atbilstoši savai garšas izjūtai, mikroviļņu krāsns iestatījumiem un graudu veidam pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laiku mikroviļņu krāsnī par pāris minūtēm. Pēc vārīšanas ļaujiet 5 minūtes ievilkties. Negatavojiet mikroviļņu krāsnī ilgāk par 30 minūtēm.

*Pirms ļaujiet kuskusam 5 minūtes ievilkties, samaisiet to.

Lieliskam rezultātam:

- Pievienojiet aukstu ūdeni.
- Ja vēlaties pievienot sāli pirms gatavošanas, pieskaitiet gatavošanas laikam 2 līdz 4 minūtes par katru tējkaroti sāls, ja pamatnē ir 300 ml rīsu.
- Uzirdiniet rīsus ar firmas "Tupperware" virtuves piederumiem, kas neskrāpē trauku.

Lai droši gatavotu un sasniegtu vēlamu rezultātu, ievērojiet sekojošus piesardzības norādījumus:

- Ievērojiet šajā informatīvajā lapā atrodamās norādes pagatavošanai.
- Vienmēr pirms pirmās lietošanas reizes jaunais produkts ir jāizmazgā.
- Pārliecinieties, vai rīsi ir pilnībā iegremdēti šķidrumā.
- Vienmēr ievērojiet savas mikroviļņu krāsns ražotāja lietošanas instrukcijas. Ja jūsu mikroviļņu krāsnij ir rotējošs trauku paliktis, novietojiet trauku "EasyRice Lielais" tieši uz šī paliktņa UN pārbaudiet, vai paliktis griežas pietiekami labi.

- Firmas “Tupperware” trauks “EasyRice Lielais” rīsu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī ir drošs lietošanai temperatūrā no 0 līdz 120 °C. Neievietojiet to saldētavā. Nelietojiet to, lai pagatavotu ēdienus augstākā temperatūrā.
- Nekad negatavojiet rīsus vai citus graudus bez ūdens.
- Nepievienojiet ūdenim nekādas taukvielas un neizmantojiet šķidrumu, kas satur taukvielas, piemēram, pienu. Trauks “EasyRice Lielais” rīsu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī nav piemērots, lai pagatavotu risoto, deserta rīsus vai mannu.
- Neizmantojiet abrazīvus vai asus virtuves piederumus.
- Neievietojiet traukā par daudz rīsu un ūdens, lai tas vāroties netecētu laukā. Ievērojiet vērā maksimālā daudzuma līniju. Rīsus ar augstu cietes saturu iesakām pagatavot mazākās porcijās.
- Trauka vāku vienmēr atveriet virzienā prom no sevis, lai izplūstošais tvaiks Jūs neaplaucētu.
- Pēc gatavošanas ēdiens būs karsts. Lietojot karstu trauku, izmantojiet krāsns cimdus.
- Lai izvairītos no plankumu veidošanās uz trauka, mēs neiesakām rīsiem pievienot safrānu, kariju vai citas krāsojošas garšvielas, kā arī atkārtoti uzsildīt ēdienus, kuru sastāvā ir tomāti vai karijs. Plankumu parādīšanās neietekmē izstrādājuma lietošanu un uz šo gadījumu neattiecas firmas “Tupperware” izstrādājumu garantija.
- Rīsu pagatavošanas trauks “EasyRice Lielais” ir paredzēts izmantošanai tikai mikroviļņu krāsnī; nelietojiet to uz plīts, parastajā cepeškrāsnī vai grilā.
- Lai novērstu smaku un traipu uzkrāšanos, uzreiz pēc lietošanas izskalojiet trauku ar aukstu ūdeni. Visas sastāvdaļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Vāka iekšpusē un uz vāka ieliktna iegravētas lietošanas galvenās norādes.

“Tupperware” kvalitātes garantija

Firmas “Tupperware” traukam “EasyRice Lielais” ir tāda pati kvalitātes garantija kā visiem “Tupperware” izstrādājumiem, kas nodrošina jebkura “Tupperware” ražota izstrādājuma nomaiņu, ja izstrādājums mājāsaimniecībā izmantots atbilstoši norādījumiem un ja tam konstatēti materiāla vai ražošanas defekti.

www.tupperware.lv

Birçok pirinç ve tahıl çeşidini hızlı ve kolay bir şekilde pişirmenize imkan tanıyan **Tupperware® Gurme Pirinç Büyük'ü** seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Pirinç veya diğer tahılları pişirerek, servis ederek ve saklayarak zamandan ve enerjiden tasarruf edin.

Özel çift kapak sayesinde fazla sıvıyı üst kapaktaki olukta biriktirerek taşmayı önler.

minimum 0°C maksimum 900 W
maksimum 120°C maksimum 30 dak



Tupperware®

Preserving your future

Enerji tasarrufu yapmak ve çevreyi korumaya yardımcı olmak için bulaşık makinanızda düşük sıcaklıklı bir program kullanın.

Piştirme kılavuzu (Şekil A)

- Taşmayı engellemek için belirtilen miktarları aşmayın. **Maksimum dolum çizgisine dikkat edin.**
- Pirinç pişireceğiniz zaman paketin üzerinde aksi belirtilmedikçe pirinci mutlaka ıslatın.
- Tek yapmanız gereken tahılları ve suyu eklemek. Suya sıvı ya da katı yağ eklemeniz ürününüze zarar verebilir ve kesinlikle tavsiye edilmez.
- Ayırıcı parçayı doğru şekilde yerleştirmek için parça üzerindeki çizime bakın. Tabandaki ayırıcı parçayı, 2 küçük tutacak yukarı bakacak şekilde (1) yerleştirdiğinizden emin olun.
- Kapağı kapatmadan önce, kapak tutacaklarının taban tutacaklarına düzgün bir şekilde hizalandığından emin olun. (2 + Şekil B)
- Kapatmak için kapağı aşağı doğru bastırın (3).
- Pişmiş pirinci servis etmeden önce en az 5 dakika bekletin (4).
- Kapağı açmak için Gurme Pirinç Büyük'ün her iki tutacağını da tutarken tutacakları aşağı doğru bastırın. Her zaman önce bir tarafı, ardından diğer tarafı bastırın. (Şekil C)

Zamanlama ve su seviyesi tahılın çeşidine, mikrodalgı güç ayarına ve arzu edilen neme göre ayarlanmalıdır.

- Tupperware Gurme Pirinç Büyük'ü maksimum 900 W güçten daha fazla olmayacak şekilde 30 dakikadan fazla piştirme süresi için kullanmanız önerilmez.

	Paketin üzerindeki pişirme süresi	Tahıl miktarı			Su (ml)	900W'da mikrodalgalı pişirme süresi
Pirinç	10 ila 15 dakika	125g	150ml	2 porsiyon	300 - 450	Pirinç paketinin üzerinde belirtilen pişirme süresine maksimum 5 dakika ekleyin.
		250g	350ml	4 porsiyon	450 - 550	
		375g	450ml	6 porsiyon	600 - 900	
		500g	600ml	8 porsiyon	850 - 1100	
	16 ila 20 dakika	125g	150ml	2 porsiyon	300 - 550	Pirinç paketinin üzerinde belirtilen pişirme süresine maksimum 10 dakika ekleyin.
		250g	350ml	4 porsiyon	550 - 750	
		375g	450ml	6 porsiyon	800 - 1000	
		500g	600ml	8 porsiyon	950 - 1100	
Kuskus*	4 dakika	125g			200	2.5 dakika
		250g			350	3 dakika
		375g			550	3.5 dakika
Mısır irmiği	8 dakika	125g			550	12 dakika
		250g			900	
		375g			1300	
Bulgur	10 dakika	125g			400	10 dakika
		250g			650	
		375g			900	
		500g			1000	

	Paketin üzerindeki pişirme süresi	Tahıl miktarı	Su (ml)	900W'da mikrodalga pişirme süresi
Önceden pişirilmiş buğday	10 dakika	125g	300	10 dakika
		250g	450	
		375g	700	
		500g	800	
Kinoa	15 dakika	125g	250	13 dakika
		250g	500	15 dakika
		375g	700-800	15 dakika
		500g	1100	19 dakika

Damak tadına, mikrodalga fırın ayarlarına ve tahıl türüne göre birkaç dakika ile mikrodalga pişirme süresini ayarlayın. Pişirdikten sonra 5 dakika bekleyin. Maksimum 30 dakika olan mikrodalga pişirme süresini aşmamaya dikkat edin.

*Kusku için 5 dakikalık bekleme süresinden önce karıştırın.

En iyi sonucu almak için:

- Soğuk su ekleyin.
- Pişirmeden önce tuz eklemek isterseniz, 300 ml pirince eklenen bir çay kaşığı tuz başına 2 ila 4 dakika arasında pişirme süresi ekleyin.
- Piştikten sonra Tupperware Modern Peri Serisi ile pirinci karıştırın.

Memnuniyetiniz ve güvenliğiniz için aşağıdaki önlemleri dikkate alın:

- Bu rehberde belirtilen pişirme talimatlarını kullanın.
- Yeni ürününüzü ilk kez kullanmadan önce mutlaka yıkayın.
- Pişirmeden önce pirincin tamamen suyun altında kaldığından emin olun.
- Mikrodalga ürününüzün uygun şekilde kullanımı için her zaman üreticinizin talimat kitapçığına bakın. Mikrodalga fırın içerisinde dönen tabağınız varsa Gurme Pirinç Büyük'ün bu tabağa uygun olduğundan ve dönen tabağın takılmadan döndüğünden emin olun.
- Tupperware Gurme Pirinç Büyük 0°C ila 120°C gıda sıcaklıkları için güvenlidir. Dondurucuda kullanmayın. Daha yüksek sıcaklıklarda yemek pişirmek için kullanmayın.

- Pirinç veya diğer tahılları hiçbir zaman su olmadan pişirmeyin.
- Suya katı ya da sıvı yağ eklemeyin veya süt gibi yağ içerikli sıvılar kullanmayın. Gurme Pirinç Büyük risotto ve irmik pişirmek için uygun değildir.
- Aşındırıcı veya keskin aletler kullanmayın.
- Taşmayı önlemek için fazla doldurmayın. Maksimum dolum çizgisine dikkat edin. Yüksek nişasta içerikli pirinç için daha küçük miktarların pişirilmesi önerilir.
- Sıcak buharın size gelmemesi ve sizi yakmaması için kapağı her zaman kendinizden uzağa doğru kaldırın.
- Pişirme sonrası içindekiler sıcak olacaktır. Tutmak için fırın eldiveni kullanın.
- Lekelenmesini önlemek için, pirince safran, köri veya diğer renk veren baharatların eklenmesi veya domates ve köri içeren gıdaların yeniden ısıtılması tavsiye edilmez. Lekelenme ürünün performansını etkilemez ve Tupperware garantisi kapsamında değildir.
- Gurme Pirinç Büyük yalnızca mikrodalgada kullanıma yöneliktir; ocakta, geleneksel bir fırında veya ızgara üstünde kullanmayın.
- Ağır yemek kokularını veya lekelerini önlemeye yardımcı olmak için kullanımdan hemen sonra kabı mutlaka soğuk suyla yıkayın. Tüm bileşenler bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Temel kullanım talimatları kapağın içerisine yazılmıştır.

Tupperware Kalite Garantisi

Tupperware Gurme Pirinç Büyük yönergelere uygun olarak ve normal ev ortamında kullanıldığında malzemenin veya üretimden kaynaklanan kusurları olan herhangi bir Tupperware ürününün değiştirilmesini içerecek şekilde tüm Tupperware ürünleriyle aynı Kalite Garantisine sahiptir.

www.tupperware.com.tr

Zahvaljujemo se vam, ker ste izbrali posodo **Tupperware Microwave Rice Maker Large**, s katero lahko hitro in preprosto skuhate večino vrst riža in drugih žit. Prihranite čas in energijo ter riž in druga žita kuhajte, servirajte in shranjujte v isti posodi.

Eдинствен dvojni pokrov zagotavlja, da se kipeča naravna pena zbira znotraj okrogle vdolbine na zgornjem pokrovu in se odceja nazaj v posodo.

najmanj 0 °C **največ 900 W**
največ 120 °C **največ 30 min.**



Tupperware®

Preserving your future

Pri pomivanju v pomivalnem stroju uporabite program z nizko temperaturo, da varčujete z energijo in pomagate varovati okolje.

Navodila za kuhanje (slika A)

- Ne napolnite posode prek navedene količine, da preprečite prevretje. **Posodo napolnite le do označene linije.**
- Če ni drugače navedeno na embalaži, riž vedno sperite pred kuhanjem.
- Žita stresite v posodo in dodajte vodo. V vodo nikoli ne dodajajte olja, masla ali katere koli druge maščobe, saj bi to poškodovalo vaš izdelek.
- Glejte risbo na ločilnem vložku, da pravilno sestavite posodo. Namestite ločilni vložek na osnovo z 2 majhnima ročajema, obrnjenima navzgor (1).
- Preden zaprete pokrov, preverite, ali sta ročaja pokrova popolnoma poravnana z ročajema osnove. (2 + sl. B).
- Pritisnite pokrov navzdol, da ga zaprete (3).
- Ko je riž kuhan, naj pred postrežbo počiva vsaj 5 minut (4).
- Če želite odpreti posodo, primate obe ročici pokrova in ju potisnite navzdol. Vedno najprej potisnite navzdol eno stran in nato še drugo. (sl. C)

Čas kuhanja in raven vode je treba prilagoditi glede na vrsto žit, moč mikrovalovne pečice in želeno razkuhanost.

- Priporočamo, da posode Microwave Rice Maker Large ne uporabljate dlje kot za najdaljši čas kuhanja 30 minut pri največji moči 900 W.

	Čas kuhanja na embalaži	Količina žit			Voda (ml)	Čas kuhanja v mikrovalovni pečici pri moči 900 W
Riž	10 do 15 minut	125 g	150 ml	2 porčiji	300 do 450	Za pripravo riža kuhajte riž največ 5 minut dlje, kot je navedeno na embalaži riža.
		250 g	350 ml	4 porčije	450 do 550	
		375 g	450 ml	6 porcij	600 do 900	
		500 g	600 ml	8 porcij	850 do 1100	
	16 do 20 minut	125 g	150 ml	2 porčiji	300 do 550	Za pripravo riža kuhajte riž največ 10 minut dlje, kot je navedeno na embalaži riža.
		250 g	350 ml	4 porčije	550 do 750	
		375 g	450 ml	6 porcij	800 do 1000	
		500 g	600 ml	8 porcij	950 do 1100	
Kuskus*	4 minute	125 g			200	2.5 minut
		250 g			350	3 minut
		375 g			550	3.5 minut
Polenta	8 minut	125 g			550	12 minut
		250 g			900	
		375 g			1300	
Bulgur	10 minut	125 g			400	10 minut
		250 g			650	
		375 g			900	
		500 g			1000	

	Čas kuhanja na embalaži	Količina žit	Voda (ml)	Čas kuhanja v mikrovalovni pečici pri moči 900 W
Vnaprej kuhana pšenica (Ebly)	10 minut	125 g	300	10 minut
		250 g	450	
		375 g	700	
		500 g	800	
Kvinoja	15 minut	125 g	250	13 minut
		250 g	500	15 minut
		375 g	700-800	15 minut
		500 g	1100	19 minut

Minute kuhanja v mikrovalovni pečici prilagodite glede na svoj okus, nastavitve mikrovalovne pečice in vrsto žitaric. Po kuhanju naj jed 5 minut počiva. Pazite, da najdaljši čas kuhanja v mikrovalovni pečici ne preseže 30 minut.

*Preden pustite kuskus počivati 5 minut, ga premešajte.

Za najboljše rezultate:

- Dodajte mrzlo vodo.
- Če želite pred kuhanjem dodati sol, dodajte 2 do 4 minute več časa za kuhanje na žličko soli, če je osnova napolnjena s 300 ml riža.
- Po kuhanju riž narahlo premešajte s pripomočkom Tupperware, ki ne povzroča prask.

Za vaše zadovoljstvo in varnost upoštevajte nekaj previdnostnih ukrepov:

- Upoštevajte priporočila za kuhanje v teh navodilih.
- Vedno umijte nov izdelek pred prvo uporabo.
- Prepričajte se, da je riž pred kuhanjem popolnoma potopljen v vodo.
- Vedno upoštevajte navodila proizvajalca mikrovalovne pečice za ustrezno uporabo izdelka. Če je v mikrovalovni pečici vrtljivi krožnik, se prepričajte, ali se mu posoda Microwave Rice Maker Large prilega IN ali se vrtljivi krožnik učinkovito vrti.
- Posoda Tupperware Microwave Rice Maker Large je varna za živila temperature od 0 °C do 120 °C. Ne uporabljajte je v zamrzovalniku. Ne uporabljajte je za kuhanje hrane pri višjih temperaturah.

- Nikoli ne kuhajte riža ali drugih žit brez vode.
- V vodo ne dodajajte maščobe ali olja oz. v posodi ne uporabljajte tekočin z vsebnostjo maščob, kot je npr. mleko. Posoda Rice Maker Large ni primerna za pripravo rižote, paelle, riževih sladici ali zdroba.
- Ne uporabljajte grobih ali ostrih pripomočkov.
- Posode ne napolnite preveč, da preprečite prevretje. Posodo napolnite le do označene linije. Za riž z visoko vsebnostjo škroba priporočamo kuhanje manjših količin.
- Pokrov vedno dvigujte obrnjen stran od sebe, tako da vročo paro usmerite stran od sebe, da vas ne bo opekla.
- Vsebina je po kuhanju vroča. Pri rokovanju uporabite kuhinjske rokavice.
- Če želite preprečiti obarvanje posode, priporočamo, da pri kuhanju rižu ne dodajate žafrana, karija ali drugih barvnih začimb oziroma da v posodi ne pogrevate živil na osnovi paradižnika ali karija. Obarvanost ne bo vplivala na delovanje izdelka in je garancija Tupperware ne krije.
- Izdelek Microwave Rice Maker Large se lahko uporablja samo v mikrovalovni pečici; ne smete ga uporabljati na plošči štedilnika, v klasični pečici ali pod žarom.
- Če želite preprečiti močan vonj po hrani ali madeže, notranjo posodo vedno sperite s hladno vodo takoj po uporabi. Vse dele je mogoče pomivati v pomivalnem stroju.
- Osnovna navodila za uporabo so vgravirana na notranji strani pokrova in na vrhu vložka.

Tupperwarjeva garancija kakovosti

Posoda Tupperware Microwave Rice Maker Large ima enako garancijo kakovosti kot vsi izdelki Tupperware. Vsak izdelek Tupperware z napako materiala ali proizvodno napako, ki se pojavi pri uporabi izdelka v skladu z navodili in pri normalni uporabi v gospodinjstvu, je mogoče zamenjati.

www.tupperware.si

Сізге күріштің көптеген түрлерін және басқа дәнді дақылдарды жылдам және оңай өзірлеуге мүмкіндік беретін **Микротолқындық үлкен Tupperware күріш пісіргішін** таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз. Күрішті немесе басқа дәнді дақылдарды бір контейнерде пісіру, дастарханды даярлау және сақтау арқылы уақыт пен қуатыңызды үнемдеңіз.

Бірегей қос қақпақ пісіру кезінде пайда болатын көбікті басуға мүмкіндік береді. Көбік жоғарғы қақпақтың томпақ кескінді ойығына жиналып, қақпақ төсемесіне қотарып құйылады.

min 0°C
max 120°C

max 900W
max 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

Қуатты үнемдеп, қоршаған ортаны қорғау мақсатында ыдыс жуғыш машинаны төмен температуралы бағдарламаға қойып қолданыңыз.

Өзірлеу нұсқаулары (А сур.)

- Қайнаған кезде шашырап кетуді болдырмау үшін көрсетілген мөлшерден асырмаңыз. **Ең жоғарғы толтыру сызығынан асырмаңыз.**
- Қаптамада өзгесі көрсетілмесе, күрішті өзірлерде оны үнемі шайып жуыңыз.
- Тек күрішті салып, су құйыңыз. Суға сұйық май, май немесе кез келген басқа май қоспаңыз, себебі ол Сіздің өніміңізді бүлдіруі мүмкін.
- Дұрыс құрастыру үшін бөлгіш төсемесіндегі сызбаға қараңыз. Бөлгіш төсеме ыдыс негізіне 2 шағын тұтқасымен жоғары қаратып салынуы тиіс (1).
- Қақпағын жабарда қақпақтың тұтқалары негізінің тұтқаларымен біркелкі түйіскенін тексеріңіз. (2 + B сур.).
- Бекіту үшін қақпақты төменге басыңыз (3).
- Пісірілген күрішті дастарханға әкелместен бұрын кемінде 5 минутқа тұрғызып қойыңыз (4).
- Ашу үшін тостағанның екі тұтқасын да ұстай тұра, қақпағының тұтқаларына басыңыз. Үнемі алдымен бір жағынан сосын екінші жағынан басыңыз (C сур.).

Өзірлеу уақыты мен су деңгейі күріштің түріне, микротолқынды пештің қуаттылық параметрінің реттелімі және қажетті ылғалдыққа байланысты болады.

- Микротолқындық үлкен күріш пісіргішті ең жоғарғы 900 Вт қуаттылығында ең жоғарғы пісіру уақыты 30 минуттан асырмай қолдануды ұсынамыз.

	Қаңпақта көрсетілген пісіру уақыты	Нүріш дәндерінің сапасы			Су (мл)	900 Вт микротолқындармен өзірлеу уақыты
Нүріш	10 – 15 минут	125 г	150 мл	2 порция	300-450	Нүріш қаптамасында көрсетілген өзірлеу уақытына ең көбі 5 минут қосыңыз.
		250 г	350 мл	4 порция	450-550	
		375 г	450 мл	6 порция	600-900	
		500 г	600 мл	8 порция	850-1100	
	16 – 20 минут	125 г	150 мл	2 порция	300-550	Нүріш қаптамасында көрсетілген өзірлеу уақытына ең көбі 10 минут қосыңыз.
		250 г	350 мл	4 порция	550-750	
		375 г	450 мл	6 порция	800-1000	
		500 г	600 мл	8 порция	950-1100	
Нуснус*	4 минут	125 г			200	2.5 минут
		250 г			350	3 минут
		375 г			550	3.5 минут
Полента	8 минут	125 г			550	12 минут
		250 г			900	
		375 г			1300	
Булгур	10 минут	125 г			400	10 минут
		250 г			650	
		375 г			900	
		500 г			1000	

	Қаңпақта көрсетілген пісіру уақыты	Күріш дәндерінің сапасы	Су (мл)	900 Вт микротолқындармен әзірлеу уақыты
Алдын ала әзірленген бидай (эбли)	10 минут	125 г	300	10 минут
		250 г	450	
		375 г	700	
		500 г	800	
Нвиноа	15 минут	125 г	250	13 минут
		250 г	500	15 минут
		375 г	700-800	15 минут
		500 г	1100	19 минут

Жеке талғамға, микротолқынды пеш параметрлеріне және дән түріне сай микротолқындармен әзірлеу уақытын бірнеше минутқа реттеңіз. Әзірлеуден кейін 5 минут уақытқа тұрғызып қойыңыз. Назар аударыңыз микротолқынды пеште ең жоғарғы әзірлеу уақыты 30 минуттан аспауы тиіс. *Нұсқус үшін түру уақытынан 5 минут бұрын араластырыңыз.

Пайдалы кеңестер:

- Салқын суды қосыңыз.
- Егер пісірместен бұрын тұз қосқыңыз келсе, ыдысқа салынған 300мл күрішті әзірлеу уақытына тұздың бір шай қасығы үшін 2-4 минут қосып есептеңіз.
- Пісіргеннен кейін күрішті сырмайтын Турреeware аспабымен араластырыңыз.

Төмендегі сақтық шаралары нөңіліңіздің толықтығы мен қауіпсіздігіңіз үшін берілген:

- Осы кітапшада берілген әзірлеу нұсқауларын қолданыңыз.
- Жаңа өнімді алғашқы қолданбастан бұрын оны жуыңыз.
- Күріш сұйықтыққа толығымен батырылғанына көз жеткізіңіз.
- Өнімді тиісті түрде қолдану үшін әрдайым микротолқынды пеш өндірушісінің нұсқау кітапшасын қараңыз. Егер Сізде айналмалы табақша болса, микротолқындық үлкен күріш пісіргіш дұрыс орнатылып, айналмалы табақша дұрыс айналатынын тексеріңіз.

- Микротолқындық үлкен Tupperware күріш пісіргіші 0°C - 120°C температурасы аралығында тағам үшін қауіпсіз. Мұздатқышқа салмаңыз. Одан жоғары температурада тағам өзірлеу үшін қолданбаңыз.
- Күрішті немесе басқа дәнді дақылдарды ешбір уақытта су қоспай өзірлемеңіз.
- Суға тоң майды немесе майды қоспаңыз, немесе құрамында май бар сүт сияқты сұйықтықты қоспаңыз. Үлкен күріш пісіргіш ризотто, паэлья күрішін, десерт немесе ұнтақ ботқасын дайындау үшін жарамсыз.
- Бұжыр немесе өткір құралдарды пайдаланбаңыз.
- Қайнаған кезде шашырап кетуді болдырмау үшін аса толтырмаңыз. Ең жоғарғы толтыру сызығынан асырмаңыз. Қрахмалы көп күрішті өзірлеу үшін аз мөлшерде пісіруді ұсынамыз.
- Ыстық бу Сізге тимес үшін және күйіп қалмас үшін қақпақты үнемі өзіңізден алшақтап көтеріңіз.
- Ыдыстың ішіндегісі өзірлеуден кейін ыстық болады. Ұстаған кезде пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Дақ түсірмес үшін шафран, карри немесе басқа да түсті дәмдеуіштерді күрішке қоспауды не қызанақ немесе карри негізді тағамдарды ысытпауды ұсынамыз. Дақ түсуі өнімнің жұмысына әсер етпейді және ол Tupperware кепілдігінде қамтылмайды.
- Микротолқындық үлкен Tupperware күріш пісіргіші өнімі тек микротолқынды пеште қолдануға арналған; оны ас үй плитасында, пеште немесе гриль астында қолданбаңыз.
- Қатты тағам иісінен немесе дақтардан қорғауға көмектесу үшін әрдайым контейнерді қолданған соң бірден салқын сумен шайыңыз. Жинақтың барлық бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға болады.
- Қолдану бойынша негізгі нұсқаулар қақпақтың ішкі бетінде және төсеменің жоғарғы бетінде оймаланып көрсетілген.

Tupperware сапа кепілдігі

Микротолқындық үлкен Tupperware күріш пісіргішіне барлық Tupperware өнімдеріне сияқты қандай да бір материал не өндіру ақауы, әсіресе өнімді нұсқауларға сай және қалыпты үй қолданысында пайдаланғанда ақауы орын алса Tupperware компаниясы өндірген кез келген өнімнің ауыстырылуын қамтамасыз ететін бірдей Сапа Кепілдігі беріледі.

www.tupperwarebrands.com мекенжайы

Vă mulțumim pentru că ați ales **Fiebătorul mare de orez la microunde**, care permite pregătirea perfectă a majorității tipurilor de orez și alte cereale, rapid și simplu. Economisiți timp și energie preparând, servind și păstrând orezul și alte cereale în același recipient.

Capacul dublu unic asigură colectarea oricărui exces de spumă naturală în interiorul adânciturii în formă de gogoșă a capacului superior și scurgerea acesteia în inserția capacului.

min. 0°C
max. 120°C

max. 900W
max. 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

Folosiți mașina de spălat vase la un program cu temperatură scăzută pentru a economisi energie și a proteja mediul.

Instrucțiuni de preparare (Fig. A)

- Nu depășiți cantitățile menționate, pentru a evita scurgerea apei fierte în exterior. **Respectați linia care indică nivelul maxim de umplere.**
- Când gătiți orez, clătiți-l întotdeauna, cu excepția cazului când se menționează altceva pe ambalajul acestuia.
- Pur și simplu, puneți cerealele și adăugați apă. Nu adăugați ulei, unt sau orice altă grăsime în apă, deoarece produsul se poate deteriora.
- Consultați desenul de pe inserția separatorului pentru a efectua corect asamblarea. Asigurați-vă că puneți inserția separatorului pe bază cu cele 2 mânere mici orientate în sus (1).
- Înainte de a închide capacul, asigurați-vă că mânerul capacului sunt perfect alinate cu mânerul bazei (2 + Fig. B).
- Apăsăți capacul în jos pentru a închide (3).
- Lăsați orezul fiert să stea cel puțin 5 minute înainte de servire (4).
- Pentru a deschide, apăsați mânerul capacului în jos ținând de ambele mâneri ale vasului. Întotdeauna împingeți în jos mai întâi pe o parte, apoi pe cealaltă parte (Fig. C).

Timpul de preparare și nivelul apei trebuie reglate în funcție de tipul de cereale, de setarea puterii cuptorului cu microunde și de gradul de umiditate dorit.

- Se recomandă utilizarea Recipientului mare pentru prepararea orezului la microunde pentru un timp care să nu depășească timpul maxim de preparare de 30 min. la maximum 900W.

	Timpu de preparare conform ambalajului	Cantitatea de cereale			Apă (ml)	Timpu de preparare la microunde la 900W
Orez	între 10 și 15 minute	125g	150ml	2 porții	300 - 450	Adăugați maximum 5 minute la timpu de preparare specificat pe ambalajul orezului.
		250g	350ml	4 porții	450 - 550	
		375g	450ml	6 porții	600 - 900	
		500g	600ml	8 porții	850 - 1100	
	între 16 și 20 minute	125g	150ml	2 porții	300 - 550	Adăugați maximum 10 minute la timpu de preparare specificat pe ambalajul orezului.
		250g	350ml	4 porții	550 - 750	
		375g	450ml	6 porții	800 - 1000	
		500g	600ml	8 porții	950 - 1100	
Cușcuș*	4 minute	125g			200	2.5 minute
		250g			350	3 minute
		375g			550	3.5 minute
Mămăligă	8 minute	125g			550	12 minute
		250g			900	
		375g			1300	
Bulgur	10 minute	125g			400	10 minute
		250g			650	
		375g			900	
		500g			1000	

	Timpul de preparare conform ambalajului	Cantitatea de cereale	Apă (ml)	Timpul de preparare la microunde la 900W
Grâu prefierț (Ebly)	10 minute	125g	300	10 minute
		250g	450	
		375g	700	
		500g	800	
Quinoa	15 minute	125g	250	13 minute
		250g	500	15 minute
		375g	700-800	15 minute
		500g	1100	19 minute

Ajustați timpul de preparare la microunde cu câteva minute, conform preferințelor personale, setărilor cuptorului cu microunde și tipului de cereale. După preparare, permiteți un timp de odihnă de 5 minute. Aveți grijă să nu depășiți timpul maxim de preparare în cuptorul cu microunde, de 30 minute. *În cazul cușcușului amestecați înainte de cele 5 minute de odihnă.

Pentru rezultate optime

- Adăugați apă rece.
- Dacă doriți să adăugați sare înainte de preparare, adăugați un timp de pregătire suplimentar de 2-4 minute pentru o linguriță de sare, când baza este umplută cu 300 ml orez.
- Amestecați orezul după preparare, cu o ustensilă Tupperware care nu provoacă zgârieturi.

Pentru satisfacția și siguranța dumneavoastră, respectați următoarele măsuri de precauție:

- Respectați instrucțiunile de preparare specificate în acest prospect.
- Spălați întotdeauna produsul nou înainte de prima utilizare.
- Înainte de preparare asigurați-vă că orezul este acoperit complet de apă.
- Verificați întotdeauna instrucțiunile cuptorului cu microunde, pentru a putea folosi produsul în mod corespunzător. Dacă aveți o placă rotativă, asigurați-vă că Fiebătorul mare de orez la microunde Tupperware se potrivește pe aceasta și că placa rotativă se rotește corespunzător.

- Fiebătorul mare de orez la microunde Tupperware este sigur pentru temperaturi ale alimentelor cuprinse între 0°C și 120°C. Nu îl utilizați în congelator. Nu îl utilizați pentru prepararea alimentelor la temperaturi mai mari.
- Nu pregătiți niciodată orez sau alte cereale fără a adăuga apă.
- Nu adăugați deloc grăsime sau ulei în apă și nu utilizați lichide care conțin grăsimi, cum ar fi laptele. Recipientul mare pentru prepararea orezului nu este adecvat pentru a prepara rizoto, paella din orez, desert cu orez sau griș.
- Nu utilizați ustensile abrazive sau ascuțite.
- Nu umpleți peste nivelul admis, pentru a evita scurgerea apei fierte în exterior. Respectați linia care indică nivelul maxim de umplere. Pentru orezul cu un conținut mare de amidon se recomandă prepararea unor cantități mai mici.
- Ridicați întotdeauna capacul la distanță de dumneavoastră, pentru ca aburul să nu vă ardă degetele.
- Conținutul va fi fierbinte după preparare. Manipulați folosind mănuși pentru cuptor.
- Pentru a evita formarea petelor, vă recomandăm să nu adăugați orezului șofran, curry sau alte condimente colorante și să nu reîncălziți alimentele pe bază de roșii sau curry. Formarea petelor nu afectează performanțele produsului și nu este acoperită de garanția Tupperware.
- Fiebătorul mare de orez la microunde Tupperware se poate utiliza doar în cuptorul cu microunde; nu îl folosiți pe plită, într-un cuptor convențional sau la grătar.
- Clătiți întotdeauna recipientul cu apă rece imediat după utilizare, pentru a evita apariția unor pete persistente sau a unui miros puternic de mâncare. Toate componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Instrucțiunile de bază de utilizare sunt marcate pe interiorul capacului și pe partea superioară a Inserției.

Garanția calității Tupperware

Fiebătorul mare de orez la microunde Tupperware beneficiază de aceeași Garanție de calitate ca toate produsele Tupperware, garanție care asigură înlocuirea oricărui produs fabricat de Tupperware care prezintă orice fel de defect de material sau manoperă care apare la folosirea produsului în mediul casnic obișnuit și în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

www.tupperware.ro

Благодарим ви, че избрахте **Съда за приготвяне на ориз в микровълнова фурна с голям размер на Tupperware**, който ви позволява да пригответе различни видове ориз и други зърнени храни бързо и лесно. Спестете време и енергия, като готвите, сервирайте и съхранявате ориз и други зърнени продукти в един съд.

Уникалният двоен капак гарантира, че всякаква изкипяваща естествена пяна ще се събира в нишата на горния капак и ще се връща обратно във вложката на капака.

мин. 0°C
макс. 120°C

макс. 900 W
макс. 30 мин.



Tupperware®

Preserving your future

Използвайте нискотемпературна програма на съдомиялната, за да пестите енергия и да помогнете за опазването на околната среда.

Указания за готвене (фиг. А)

- Не надвишавайте споменатите количества, за да избегнете изкипяване. **Съобразявайте се с линията за максимално ниво на пълнене.**
- Когато готвите ориз, винаги го изплаквайте, освен ако друго не е посочено на опаковката.
- Просто сложете зърната и добавете вода. Никога не добавяйте олио, масло или друга мазнина към водата, тъй като това ще повреди продукта.
- Вижте указанията върху разделителната вложка за правилно сглобяване. Трябва да поставите разделителната вложка върху основата с двете малки дръжки със страната нагоре (1).
- Преди да затворите капака се уверете, че дръжките на капака са идеално подравнени с дръжките на основата (2 + фиг. В).
- Натиснете капака надолу, за да затворите (3).
- Оставете сготвения ориз да престои поне 5 минути, преди да сервира (4).
- За да отворите, натиснете надолу дръжките на капака, докато държите и двете дръжки на купата. Винаги натиснете надолу първо едната страна, след това другата страна (фиг. С).

Времето за готвене и нивото на водата трябва да се регулират според вида на зърната, настройката на мощността на микровълновата фурна и желаната влага.

- Препоръчваме използването на съда за варене на ориз в микровълнова фурна с голям размер за не по-дълго от максималното време на готвене от 30 минути при не повече от максимална мощност от 900 W.

	Време за готвене на опаковката	Количество на зърната			Вода (мл)	Време за готвене в микровълнова при 900 W
Ориз	10 до 15 минути	125 г	150 мл	2 порции	300 до 450	Добавете максимум 5 минути към времето за готвене, отбелязано върху опаковката на ориза.
		250 г	350 мл	4 порции	450 до 550	
		375 г	450 мл	6 порции	600 до 900	
		500 г	600 мл	8 порции	850 до 1100	
	16 до 20 минути	125 г	150 мл	2 порции	300 до 550	Добавете максимум 10 минути към времето за готвене, отбелязано върху опаковката на ориза.
		250 г	350 мл	4 порции	550 до 750	
		375 г	450 мл	6 порции	800 до 1000	
		500 г	600 мл	8 порции	950 до 1100	
Нускус*	4 минути	125 г			200	2.5 минути
		250 г			350	3 минути
		375 г			550	3.5 минути
Полента	8 минути	125 г			550	12 минути
		250 г			900	
		375 г			1300	
Булгур	10 минути	125 г			400	10 минути
		250 г			650	
		375 г			900	
		500 г			1000	

	Време за готвене на опановката	Количество на зърната	Вода (мл)	Време за готвене в микровълнова при 900 W
Предварително пригответо жито (Ebly)	10 минути	125 г	300	10 минути
		250 г	450	
		375 г	700	
		500 г	800	
Киноа	15 минути	125 г	250	13 минути
		250 г	500	15 минути
		375 г	700-800	15 минути
		500 г	1100	19 минути

Регулирайте времето за приготвяне в микровълнова фурна с няколко минути според личния си вкус, настройките на микровълновата и типа на зърната. След готвене оставете да престои 5 минути. Внимавайте да не превишите максималното време за приготвяне в микровълновата фурна от 30 минути.

*За вкус разбъркайте, преди да оставите да престои за 5 минути.

За най-добри резултати:

- Добавете студена вода.
- Ако искате да добавите сол преди готвенето, изчислете 2 до 4 минути допълнително време за готвене на една чаена лъжичка сол, когато основата е пълна с 300 мл ориз.
- Разбъркайте ориза след готвенето с недраскащ кухненски прибор на Tupperware.

За ваше удовлетворение и безопасност следвайте тези предпазни мерки:

- Използвайте указанията за готвене в тази брошура.
- Измийте новия си продукт преди първото използване.
- Уверете се, че оризът е потопен напълно във водата преди готвене.
- Винаги се консултирайте с книжката с инструкциите за микровълновата фурна за подходящо използване на продукта. Ако имате въртяща се плоскост, се уверете, че съдът за приготвяне на ориз в микровълнова фурна с голям размер се побира върху нея И че въртящата се плоскост се върти нормално.

- Съдът за приготвяне на ориз в микровълнова фурна с голям размер на Tupperware е безопасен за температура на храната от 0°C до 120°C. Не използвайте във фризер. Не използвайте, за да готвите храни на по-високи температури.
- Не гответе ориз и други зърнени продукти без вода.
- Не добавяйте никаква мазнина или олио във водата и не използвайте течност със съдържание на мазнина, като например мляко. Уредът за приготвяне на ориз с голям размер не е подходящ за приготвяне на ризото, паеля, десертен ориз или грис.
- Не използвайте абразивни или остри кухненски прибори.
- Не препълвайте, за да избегнете изкипяване. Съобразявайте се с линията за максимално ниво на пълнене. За ориз с високо съдържание на скорбяла препоръчваме готвене в по-малки количества.
- Винаги повдигайте капака настрана от вас, така че парата да се отвежда, за да не ви изгори.
- Съдържанието ще е горещо след сготвяне. Използвайте готварски ръкавици.
- За да избегнете появата на петна, ние препоръчваме да не се добавят шафран, къри или други оцветяващи подправки към ориза и да не се претоплят храни, съдържащи домати или къри. Появата на петна няма да окаже въздействие върху ефективността на продукта и не се покрива от гаранцията на Tupperware.
- Уредът за приготвяне на ориз в микровълнова фурна с голям размер е само за използване в микровълнова фурна; не го използвайте върху котлон, в конвенционална фурна или под грил.
- Винаги изплаквайте контейнера със студена вода веднага след употреба, за да предотвратите появата на мирис на храна или петна. Всички компоненти може да се мият в съдомиялна.
- Основните инструкции за употреба са гравирани отвътре на капака и отгоре на вложката.

Гаранция за качество на Tupperware

Съдът за приготвяне на ориз в микровълнова фурна с голям размер на Tupperware разполага със същата гаранция за качество като всички останали продукти на Tupperware, която гарантира подмяна на всеки продукт, произведен от Tupperware, с производствен дефект или с дефект на материала, получен при използване на продукта в съответствие с указанията и при нормални домашни условия.

نهنك على نشكركم على اختياري صانعة الأرز بالميكروويف من توبروير ذات الحجم الكبير، التي تسمح لكم بطهي معظم أنواع الأرز والحبوب الأخرى بسرعة وسهولة بشكل مثالي. وفر الوقت والطاقة عن طريقي الطهي وتقديم الأرز أو الحبوب الأخرى وحفظها في نفس الحاوية. كما يضمن الغطاء المزدوج أن يتم جمع أي رغاو تتدفق بصورة طبيعية داخل الفجوة الشبيهة باللدوناتس بالغطاء، وتتم تصريفها وإعادتها مرة أخرى إلى أسفل الغطاء.

أقصى طاقة ٩٠٠ وات الحد الأدنى ٠ درجة مئوية
أقصى وقت ٣٠ دقيقة الحد الأقصى ١٢٠ درجة مئوية



Tupperware®

Preserving your future

استخدم برنامجًا ذا درجة حرارة منخفضة في غسالة الأطباق للحفاظ على الطاقة وللمساعدة في الحفاظ على البيئية.

إرشادات الطهي (الشكل أ)

- لا تتجاوز الكميات المذكورة لمنع الغليان. انتبه للخط الأقصى لحد تعبئة الإناء.
- قم بطهي الأرز، قم بغسله دائمًا إلا إذا نصرت العبوة على غير ذلك.
- قم بوضع الحبوب ببساطة وأضف الماء. لا تقم بإضافة الزيت أبدًا أو أي دهون أخرى إلى الماء حيث قد يضر ذلك بمنتهجك.
- ارجع للرسوم الموجد على الغلاف الداخلي العازل لتتريبه بشكل صحيح. تأكد من وضع العازل الداخلي على القاعدة مع رفع المقبضين الصغريين للأعلى (١).
- قبل غلق الغطاء، تأكد من أن مقابض الغطاء تتوازي بشكل مثالي مع مقابض القاعدة (٢ + الشكل ب).
- اضغط على الغطاء للأسفل لغلقه (٣).
- انتظر لمدة ٥ دقائق على الأقل قبل تقديم الأرز (٤)
- لفتح الغطاء، اضغط مقابض الغطاء للأسفل بينما تمسك بكل المقبضين للوعاء. ادفع للأسفل دائمًا من جهة واحدة، ثم من الجهة الأخرى (ج).
- يجب ضبط التوقيت ومسوى الماء تبعًا لنوع الحبوب، وضبط طاقة الميكروويف، والرطوبة المرغوب فيها.
- نوصي باستخدام صانعة الأرز في الميكروويف كبيير الحجم لم لا يزيد عن أقصى وقت للطهي لمدة ٣٠ دقيقة وبما لا يزيد عن ٩٠٠ وات بأقصى حد.

وقت الطهي في الميكروويف عند ٩٠٠ وات.	الماء (ملي)	كمية الحبوب			وقت الطهي مذكور على العبوة.	
أضف ٥ دقائق بحد أقصى لوقت الطهي المذكور على عبوة الأرز.	٢٠٠ إلى ٤٥٠	حصتان	١٥٠ ملي	١٢٥ جم	١٥ إلى ١٠ دقيقة	الأرز
	٤٥٠ إلى ٥٥٠	٤ حصص	٣٥٠ ملي	٢٥٠ جم		
	٦٠٠ إلى ٩٠٠	٦ حصص	٤٥٠ ملي	٣٧٥ جم		
	٨٥٠ إلى ١١٠٠	٨ حصص	٦٠٠ ملي	٥٠٠ جم		
أضف ١٠ دقائق بحد أقصى لوقت الطهي المذكور على عبوة الأرز.	٣٠٠ إلى ٥٥٠	حصتان	١٥٠ ملي	١٢٥ جم	٢٠ إلى ١٦ دقيقة	
	٥٥٠ إلى ٧٥٠	٤ حصص	٣٥٠ ملي	٢٥٠ جم		
	٨٠٠ إلى ١٠٠٠	٦ حصص	٤٥٠ ملي	٣٧٥ جم		
	٩٥٠ إلى ١١٠٠	٨ حصص	٦٠٠ ملي	٥٠٠ جم		
٢,٥ دقائق	٢٥٠			١٢٥ جم	٤ دقائق	الكسكسي*
٣ دقائق	٣٥٠			٢٥٠ جم		
٣,٥ دقائق	٥٥٠			٣٧٥ جم		
١٢ دقيقة	٥٥٠			١٢٥ جم	٨ دقائق	بولينتا
	٩٠٠			٢٥٠ جم		
	١٣٠٠			٣٧٥ جم		

وقت الطهي في الميكروويف عند ٩٠٠ وات.	الماء (ملي)	كمية الحبوب	وقت الطهي المذكور على العبوة.	
١٠ دقائق	٤٠٠	١٢٥ جم	١٠ دقائق	البرغل
	٦٥٠	٢٥٠ جم		
	٩٠٠	٣٧٥ جم		
	١٠٠٠	٥٠٠ جم		
١٠ دقائق	٣٠٠	١٢٥ جم	١٠ دقائق	قمح غير مطهي (إبيلي)
	٤٥٠	٢٥٠ جم		
	٧٠٠	٣٧٥ جم		
	٨٠٠	٥٠٠ جم		
١٣ دقيقة	٢٥٠	١٢٥ جم	١٥ دقيقة	كينوا
١٥ دقيقة	٥٠٠	٢٥٠ جم		
١٥ دقيقة	٧٠٠-٨٠٠	٣٧٥ جم		
١٩ دقيقة	١٠٠٠	٥٠٠ جم		

اضبط وقت الطهي بالميكروويف لعدة دقائق بحسب ذوقك الشخصي، وإعدادات الميكروويف، ونوع الحبوب. بعد الطهي، انتظر لمدة ٥ دقائق. احرص على ألا يزيد وقت الطهي في الميكروويف عن ٣٠ دقيقة.

*بالنسبة للكسكي، يتم تقلبيه قبل وقت الانتظار الذي يستغرق ٥ دقائق.

لأفضل نتائج:

- أضف ماءً باردًا.
- إذا رغبت في إضافة الملح قبل الطهي، فاحسب من 2 إلى 4 دقائق إضافية على وقت الطهي لكل ملعقة صغيرة من الملح حين تمتلئ القاعدة بـ 300 ملي من الأرز.
- يمكنك جعل ملمس الأرز هشاً بعد الطهي باستخدام وعاء من أوعية توبروير غير القابلة للخدش.

سلامتك وشعورك بالرضا، اتبع هذه الاحتياطات:

- استعن بتوجيهات الطهي الواردة بال نشرة.
- اغسل منتجك الجديد دائماً قبل الاستخدام لأول مرة.
- تأكد من أن الأرز مغمور تماماً بالماء قبل الطهي.
- ارجع لكتيب التعليمات دائماً الخاص بالشركة المصنعة للميكروويف الخاص بك من أجل استخدام المنتج بطريقة ملائمة. إذا كان لديك طبق دائري خاص بالميكروويف، فتأكد من أن صناعة الأرز كبيرة الحجم للميكروويف تتماشى معه وأن الطبق الدائري يلف بشكل فعال.
- صناعة الأرز بالميكروويف كبيرة الحجم آمنة لطعام ذي درجة حرارة تتراوح بين 0 و120 درجة مئوية. لا يُستخدم بالفريزر. لا يُستخدم لطهي الطعام في درجات حرارة عالية.
- لا تقم بطهي الأرز أو أي حبوب أخرى في أي وقت بدون ماء.
- لا تضيف أي مواد دهنية إلى الماء ولا تستخدم أي سوائل ذات محتوى دهني كاللبن. صناعة الأرز كبيرة الحجم غير ملائمة لصنع الريزوتو، أو أرز البايلا، أو أرز الحلوى، أو السيمولينجا.
- لا تستخدم أي مواد كاشطة أو حادة.
- لا تقم بتعبئتها زيادة عن الحد لتجنب الغليان والانسكاب. انتبه لخط أقصى حد لتعبئة الإناء. للأرز ذي المحتوى النشوي العالي، نوصي بطهي كميات أصغر.
- ارفع الغطاء بعيداً عنك دائماً حتى يبتعد البخار عنك ولا يحرقك.
- ستكون المكونات ساخنة بعد الطهي. استخدم قفازات فرن عند التعامل مع الأواني.
- لتجنب أي تلطيخ، لا نوصي بإضافة الزعفران، أو الكاري، أو أي بهارات أخرى ذات ألوان إلى الأرز أو إعادة تسخين الأطعمة التي بها قدر من الطماطم أو الكاري. التلطيخ لن يؤثر على أداء المنتج ولا يدخل في ضمان أواني توبروير.
- صناعة أرز الميكروويف كبيرة الحجم تُستخدم للميكروويف فقط، لا تُستخدم على الموقد، أو بفرن تقليدي، أو تحت المشواة.
- اغسل الإناء دائماً بالماء البارد على الفور عقب الاستخدام للمساعدة على منع أي روائح طعام قوية أو ملوثات. جميع المكونات آمنة للاستخدام في غسالة الأطباق.
- تعليمات الاستخدام الأساسية مكتوبة بداخل الغطاء وأعلى الورقة الداخلية.

ضمان جودة التوبروير

تتمتع صناعة الأرز بالميكروويف كبيرة الحجم بنفس ضمان الجودة الذي يغطي جميع منتجات التوبروير والذي يضمن استبدال أي منتج من إنتاج توبروير تظهر به أي عيوب في المواد أو التصنيع.

www.tupperwarebrands.com