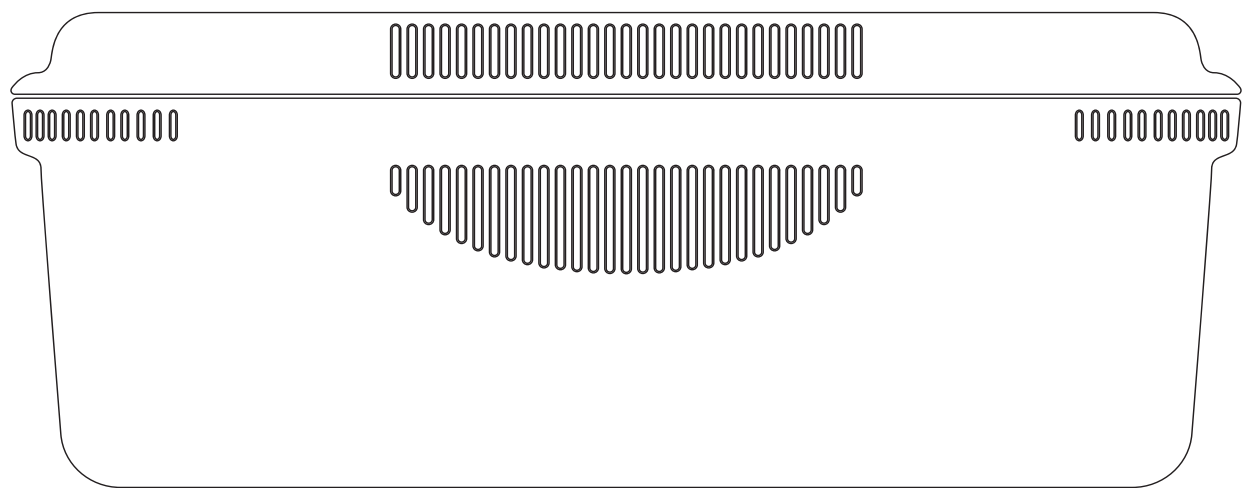


Microwave Pasta Maker



Microwave Pasta Maker

Tupperware®

Thank you for choosing **Tupperware Microwave Pasta Maker**, which allows you to cook spaghetti and most types of other pasta to perfection. Moreover, it is fast and easy to cook the pasta. You can save time and energy by measuring, cooking, serving and storing pasta in the same container.

Cooking and measuring instructions are engraved in the inside of the cover and on each side of the base.



- Cooking guidelines for 1 to 6 average portions.
- Refer to the measuring instructions on each side of the base to fill the desired amount of pasta.
1. Put the pasta in the Pasta Maker and check to which level of pasta portions it corresponds (portions 1 to 6). The pasta level is indicated by a flat line. Select at least the level equal or above the pasta level.
 2. Add cold tap water until the indicated water level of the respective portion. The water level is indicated in the same window by a wavy line. If liked, you can add some salt.
 3. Place, without cover, into the microwave oven at max 800W. Never add oil, butter or any other fat to the water as it would damage your product.
 4. Cooking guidelines:

	Portions	Microwave cooking time*
Pasta	1-3	Time indicated on package + 4-8min
	4-6	Time indicated on package + 8-12min

* Timing should be adjusted according to the pasta type, microwave power setting and desired texture (al dente or well cooked).

* Consider that above indications are guidelines and may vary according to the enormous variety of pasta shapes and qualities available on the market.

5. Remove the **Pasta Maker** carefully from your microwave oven by holding it with both hands safely on the handles.
6. Place the cover on the **Pasta Maker** ensuring the draining holes of the base are aligned with the cut-out of the cover. Drain above the sink.
7. Turn the cover 180° to keep the pasta hot before serving.

For your satisfaction and safety, there are a few precautions:

- Always make sure to wash your new product before first use.
- Always refer to the instruction booklet of your microwave manufacturer for appropriate product usage. If you have a turntable plate, make sure the **Pasta Maker** fits on it AND the turntable plate turns.
- The **Tupperware Microwave Pasta Maker** is safe for food temperatures 0°C to 120°C. Do not use in the freezer. Do not use to cook foods at higher temperatures.
- Never cook pasta without water as this would damage both the product and the microwave oven.



- Be sure all the pasta is completely covered by water and respect the indicated water levels.
- For fresh pasta, we recommend pushing the pasta down slightly to check which water level will be needed according to the level of pasta. We do not recommend cooking fresh pasta which indicate a maximum cooking time on the package of 3 minutes. The taste will not be satisfactory.
- The MAX pasta level indicated at 6 portions is the real MAXIMUM amount of pasta that can be cooked at any one time in the **Pasta Maker**.
- Never put the **Pasta Maker** in the microwave oven for more than 30 minutes as it might damage the product. Always make sure there is water in the container while microwaving.
- Make sure you do not put the cover on while cooking in the microwave as it would overflow.
- It is recommended NOT to stir the pasta during the cooking process for a better result.
- Pasta with high starch content might get sticky during cooking. In that case it is recommended to rinse the pasta before use.
- Should the pasta stick together after cooking, it might help to rinse the pasta with hot tap water after cooking.
- It is not recommended to cook certain types of pasta in the **Pasta Maker** like e.g. lasagna sheets, tagliatelle nests, vermicelli, cannelloni, gnocchi.
- Contents will be hot after cooking. Use both hands when handling.
- Always lift the cover away from you while serving so the steam does not burn your fingers.
- To avoid staining we do not recommend adding saffron, curry or other colouring spices to the pasta or reheating tomato or curry based foods. Staining will not affect the performance of the product and it is not covered by the Tupperware guarantee.
- In case you have some pasta left, let it cool without the cover, then cover and place in the fridge. If you want to reheat the pasta later (pasta only, no addition of any sauce, spice or other ingredients), add a little bit of water and reheat with the cover in 'open' position at max 600W (position the cover with the Tupperware logo on the side of the draining holes of the base).
- Always rinse the container in cold water immediately after use to help prevent strong food smells or stains. All components are dishwasher safe.
- Do not use abrasive or sharp utensils to mix, clean or serve.

Quality Guarantee

Tupperware Microwave Pasta Maker is manufactured with great care and precision from the finest quality materials, approved for use in contact with food. **The Tupperware Microwave Pasta Maker** has the same Quality Guarantee as all Tupperware products, which ensures you will receive a replacement if a product presents any manufacturing or material defect during normal domestic use.

www.tupperwarebrands.com



Cuiseur à pâtes micro-ondes

Tupperware®

Merci d’avoir choisi le **Cuiseur à pâtes micro-ondes de Tupperware** qui vous permet de cuire des spaghettis et la plupart des autres pâtes. Il est rapide et facile à utiliser. Gagnez du temps et de l’énergie en utilisant le même produit pour mesurer, cuire, servir et conserver vos pâtes. Les instructions de cuisson et de mesure sont gravées dans le couvercle et sur chaque côté de la base.



Instructions de cuisson pour 1 à 6 portions moyennes.

Reportez-vous aux instructions de mesure qui figurent sur chaque côté de la base pour verser la quantité de pâtes souhaitée.

1. Placez les pâtes dans le **Cuiseur à pâtes micro-ondes** et vérifiez à quelle portion correspond le niveau de pâtes (portions 1 à 6). Le niveau de pâtes est indiqué par un trait plat. Choisissez au minimum le niveau égal ou supérieur au niveau de pâtes.
2. Ajouter de l’eau froide jusqu’au niveau d’eau indiqué de la portion correspondante. Le niveau d’eau est indiqué dans la même fenêtre par un trait ondulé. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter du sel.
3. Placez le récipient, sans couvercle, dans le micro-ondes sur une puissance de 800 watts max. N’ajoutez jamais d’huile, de beurre ni toute autre
4. Instructions de cuisson :

	Portions	Temps de cuisson au micro-ondes*
Pâtes	1-3	Temps indiqué sur l’emballage+ 4-8min
	4-6	Temps indiqué sur l’emballage + 8-12min

* Le temps doit être adapté en fonction du type de pâtes, de la puissance du micro-ondes et de la texture souhaitée (al dente ou fondantes).

* Les instructions ci-dessus sont fournies à titre indicatif et peuvent varier en fonction des différentes formes et qualités de pâtes disponibles sur le marché.

5. Retirez prudemment le **Cuiseur à pâtes du micro-ondes** en le maintenant des deux mains par les poignées.
6. Posez le couvercle sur le **Cuiseur à pâtes** en veillant à aligner les trous d’égouttage de la base sur l’encoche du couvercle. Égouttez les pâtes au-dessus de l’évier.
7. Tournez le couvercle de 180° pour garder les pâtes au chaud avant de servir.

Conseils d’utilisation et consignes de sécurité :

- Veillez toujours à laver votre nouveau produit avant la première utilisation.
- Reportez-vous toujours aux instructions du fabricant de votre micro-ondes pour une utilisation appropriée. Si votre micro-ondes est équipé d’un plateau tournant, vérifiez que le **Cuiseur à pâtes** s’y adapte ET que le plateau tournant fonctionne.
- Le **Cuiseur à pâtes micro-ondes de Tupperware** peut être utilisé en toute sécurité à une température comprise entre 0°C et 120°C. Ne convient pas pour le congélateur. Ne l’utilisez pas pour cuire des aliments à des températures supérieures.
- Ne cuisez jamais les pâtes sans eau au risque d’endommager le produit et le micro-ondes.



- Veillez à recouvrir complètement les pâtes d'eau et respectez les niveaux d'eau indiqués.
- Le niveau MAX indiqué pour 6 portions correspond à la quantité MAXIMALE réelle de pâtes qui peut être cuite en une fois dans le **Cuiseur à pâtes micro-ondes**.
- Pour les pâtes fraîches, il est recommandé de les tasser dans le fond du récipient afin de vérifier le niveau exact de pâtes et donc d'ajouter la quantité d'eau nécessaire. Il n'est pas conseillé de faire cuire des pâtes fraîches dont le temps de cuisson indiqué sur l'emballage est inférieur ou égal à 3 minutes ainsi que les pâtes à cuisson rapide. Les résultats sont aléatoires.
- Ne placez jamais le **Cuiseur à pâtes** dans le micro-ondes pendant plus de 30 minutes au risque d'endommager irrémédiablement le produit. Vérifiez toujours que le récipient contient de l'eau pendant la cuisson au micro-ondes.
- Ne placez jamais le couvercle sur le récipient lors de la cuisson au micro-ondes, cela risquerait de déborder.
- Pour un meilleur résultat, il est recommandé de NE PAS mélanger les pâtes pendant la cuisson.
- Les pâtes riches en amidon peuvent coller en cours de cuisson. Dans ce cas, il est recommandé de rincer les pâtes avant de les cuire.
- Si les pâtes collent après la cuisson, vous pouvez éventuellement les rincer à l'eau chaude.
- Il n'est pas recommandé de cuire certains types de pâtes dans le **Cuiseur à pâtes** : feuilles de lasagne, nids de tagliatelle, vermicelles, cannellonis, gnocchis.
- Les aliments sont chauds après la cuisson. Manipulez toujours le récipient à deux mains.
- Lors du service, veillez à soulever le couvercle de manière à ne pas vous brûler les doigts avec la vapeur.
- Pour éviter que le récipient ne se colore, il est déconseillé d'ajouter du safran, du curry ou d'autres épices colorantes aux pâtes ou de réchauffer des aliments à base de tomate ou de curry. La coloration n'affecte pas les performances du produit et n'entre pas dans le cadre de la garantie Tupperware légale en vigueur.
- S'il vous reste des pâtes, laissez-les refroidir sans couvercle, puis couvrez le récipient et placez-le au réfrigérateur. Si vous souhaitez réchauffer les pâtes plus tard (pâtes uniquement, sans sauce, épices ou autres ingrédients), ajoutez un peu d'eau et réchauffez les pâtes avec le couvercle en position « ouverte » à 600 watts maximum (placer le couvercle avec le logo Tupperware du côté des trous d'égouttage de la base).
- Rincez toujours le récipient à l'eau froide directement après chaque utilisation pour éviter les taches et les odeurs fortes. Toutes les pièces conviennent au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou abrasifs pour mélanger, nettoyer ou servir.

Garantie de qualité

Le **Cuiseur à pâtes micro-ondes de Tupperware** est fabriqué avec beaucoup de soin et de précision dans des matériaux de qualité supérieure conçus pour un usage alimentaire. Le **Cuiseur à pâtes micro-ondes de Tupperware** dispose de la même garantie de qualité que tous les produits Tupperware qui vous assure le remplacement d'un produit présentant un défaut de fabrication ou de matériau au cours d'un usage domestique normal.

www.tupperware.fr

www.tupperware.be

www.tupperware.ch



Mikrowellen-Nudelkocher

Tupperware®

Vielen Dank, dass Sie sich für den **Mikrowellen-Nudelkocher von Tupperware** entschieden haben. Mit diesem Produkt können Sie Spaghetti und nahezu alle anderen Arten von Nudeln schnell, einfach, und perfekt in der Mikrowelle kochen . Sie sparen Zeit und Energie durch das Abmessen, Kochen, Servieren und Aufbewahren der Nudeln in diesem einzigen Behälter. Koch- und Maßangaben sind auf der Innenseite des Deckels und auf jeder Seite des Behälters eingraviert.



Kochanleitung für 1 bis 6 durchschnittlich große Portionen:

- 1. Geben Sie die Nudeln in den **Nudelkocher** und kontrollieren Sie, welcher Nudel-Portion die Füllhöhe entspricht (Portionen 1 bis 6). Die entsprechende Füllhöhe wird durch eine gerade Linie angezeigt. Füllen Sie die Nudeln mindestens bis zu einer Fülllinie bzw. darüber hinaus ein.
- 2. Geben Sie bis zur der Nudelportion entsprechenden Wasserfüllhöhe Wasser hinzu. Die Wasserfüllhöhe wird im gleichen Fenster durch eine wellenförmige Linie angezeigt. Auf Wunsch können Sie etwas Salz dazugeben.
- 3. Stellen Sie den **Nudelkocher** ohne Deckel bei max. 800 W in die Mikrowelle. Geben Sie nie Öl, Butter oder anderes Fett bzw. fetthaltigen Flüssigkeiten ins Wasser, da dies zu Schäden am Produkt führen kann.
- 4. Kochanleitung:

	Nudel-Portionen	Kochzeit in der Mikrowelle*
Nudel	1-3	Auf der Packung angegebene Zeit + 4-8min
	4-6	Auf der Packung angegebene Zeit + 8-12min

* Timing should be adjusted according to the pasta type, microwave power setting and desired texture (al dente or well cooked).

* Consider that above indications are guidelines and may vary according to the enormous variety of pasta shapes and qualities available on the market.

- 5. Remove the **Pasta Maker** carefully from your microwave oven by holding it with both hands safely on the handles.
- 6. Place the cover on the **Pasta Maker** ensuring the draining holes of the base are aligned with the cut-out of the cover. Drain above the sink.
- 7. Turn the cover 180° to keep the pasta hot before serving.

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit und Zufriedenheit bitte die folgenden Hinweise:

- Reinigen Sie Ihr neues Produkt vor der ersten Benutzung.
- Lesen Sie für eine produktgerechte Nutzung immer die Bedienungsanleitung und die Herstellerhinweise Ihrer Mikrowelle. Falls Ihre Mikrowelle mit Drehteller arbeitet, dann achten Sie darauf, dass der **Nudelkocher** auf den Teller passt UND dass sich der Drehteller dreht.



- Der Mikrowellen-**Nudelkocher** von Tupperware ist temperaturbeständig von 0 °C bis 120 °C. Kochen Sie keine Speisen bei höheren Temperaturen. Nicht zum Einfrieren verwenden.
- Kochen Sie die Nudeln nie ohne Wasser, da dies sowohl das Produkt als auch die Mikrowelle beschädigen könnte.
- Achten Sie darauf, dass die Nudeln komplett mit Wasser bedeckt sind und die angegebene Wasserfüllhöhe eingehalten ist..
- Bei frischen Nudeln empfehlen wir, diese leicht nach unten zu drücken, um so feststellen zu können, welche Wassermenge für die Nudel-Füllhöhe erforderlich ist. Wir empfehlen aus geschmacklichen Gründen, keine frischen Nudeln im Mikrowellen-**Nudelkocher** zu kochen, deren maximale Kochzeit mit 3 Minuten angegeben ist.
- Die für 6 Portionen angegebene MAX. Füllhöhe ist tatsächlich die MAXIMALE Menge an Nudeln, die in einem Vorgang im **Nudelkocher** gekocht werden kann.
- Lassen Sie den **Nudelkocher** nie länger als 30 Minuten in der Mikrowelle, da dies das Produkt beschädigen könnte. Achten Sie immer darauf, dass während des Mikrowellenkochens Wasser im Behälter ist.
- Legen Sie während des Kochvorgangs in der Mikrowelle nie den Deckel auf, da dies zum Überlaufen führen könnte.
- Wir empfehlen, für ein besseres Ergebnis die Nudeln während des Kochvorgangs NICHT umzurühren.
- Nudeln können durch ihren hohen Stärkegehalt während des Kochens verkleben. Es wird daher empfohlen, die Nudeln vor der Verwendung kurz mit Wasser abzuspülen.
- Sollten die Nudeln nach dem Kochen zusammenkleben, kann es nützlich sein, sie danach mit heißem Leitungswasser abzuspülen.
- Bestimmte Nudel-Arten eignen sich nicht für das Kochen im **Nudelkocher**, z. B. Lasagne-Blätter, Tagliatelle-Nester, Vermicelli, Cannelloni oder Gnocchi.
- Der Inhalt ist nach dem Kochen heiß. Nehmen Sie den Behälter bei der Benutzung in beide Hände.
- Den Deckel bitte so öffnen, dass der heiße Dampf von Ihnen weggelenkt wird.
- Um mögliche Verfärbungen zu vermeiden, empfehlen wir, auf die Zugabe von Safran, Curry oder anderen färbenden Gewürzen zu verzichten und keine tomaten- oder curryhaltigen Speisen im **Nudelkocher** aufzuwärmen. Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktionsfähigkeit des Produkts und fallen nicht unter die Tupperware-Garantie.
- Nudelreste lassen Sie am besten ohne Deckel abkühlen, legen dann den Deckel auf und stellen den Behälter in den Kühlschrank. Zum Aufwärmen der Nudeln (reine Nudeln ohne Sauce, Gewürze oder sonstige Zutaten) geben Sie ein wenig Wasser hinzu und erwärmen sie mit dem Deckel in ‚offener‘ Position bei max. 600 W (legen Sie den Deckel so auf den Behälter, dass das Tupperware-Logo auf der Seite der Abgießlöcher des Behälters liegt).
- Spülen Sie den Behälter nach der Verwendung immer sofort mit kaltem Wasser aus, um mögliche Speisegerüche oder Verfärbungen zu minimieren. Der Mikrowellen-**Nudelkocher** ist spülmaschinenbeständig.
- Verwenden Sie zum Mischen, Reinigen oder Servieren keine kratzenden oder scharfkantigen Küchenutensilien.

Garantie

Der Mikrowellen-**Nudelkocher** unterliegt der 30-jährigen 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 Ihrer Tupperware-Beraterin/Ihres Tupperware-Beraters jederzeit im Rahmen dieser Garantie kostenlos ersetzen lassen.

www.tupperware.de

www.tupperware.at

www.tupperware.be

www.tupperware.ch



Pastamaker voor microgolf

Tupperware®

Bedankt voor het kiezen van de (microgolf) **Pastamaker van Tupperware**. U kan er perfect spaghetti en de meeste andere types pasta in koken. Bovendien is de werkwijze snel en gemakkelijk. Bovendien wordt pasta koken snel en gemakkelijk. U kunt tijd en energie besparen door de pasta af te wegen, te koken, op te dienen en te bewaren in dezelfde doos. De gegraveerde instructies voor het koken en afwegen vindt u aan de binnenkant van het deksel en aan elke zijde van de basis.



Kookinstructies voor 1 tot 6 gemiddelde porties.

Raadpleeg de afweeginstructies aan elke zijde van de basis om de **Pastamaker** met de gewenste hoeveelheid pasta te vullen.

- Plaats de pasta in de **Pastamaker** en controleer met welk niveau (porties pasta 1 tot 6) de hoeveelheid overeenkomt. Het pastaniveau wordt aangegeven door een horizontale lijn. Kies minstens voor het niveau dat even hoog of hoger is dan de hoeveelheid pasta in uw **Pastamaker**.
- Voeg koud water toe (tot het aangegeven waterniveau voor de portie in kwestie). Het waterniveau wordt in hetzelfde venster aangegeven door een golvende lijn. Als u wil, kunt u wat zout toevoegen.
- Zet de pasta, zonder deksel, in de microgolfoven/magnetron op max. 800 W. Voeg nooit olie, boter of een andere vetstof toe aan het water, want dat kan uw product beschadigen.
- Kookinstructies:

4. Cooking guidelines:

	Porties	Kooktijd in de microgolfoven/magnetron*
Pasta	1-3	Tijd op de verpakking + 4-8min
	4-6	Tijd op de verpakking+ 8-12min

* U moet de tijd aanpassen afhankelijk van het type pasta, het vermogen van de microgolfoven/magnetron en de gewenste textuur (al dente of goed gekookt).

* De bovenstaande instructies zijn richtlijnen en kunnen variëren afhankelijk van de enorme variatie in pastavormen en -kwaliteit op de markt.

- Haal de **Pastamaker** voorzichtig uit de microgolfoven/magnetron door beide handvaten stevig vast te nemen.
- Doe het deksel op de **Pastamaker** en zorg ervoor dat de lekgaten van de basis op een rechte lijn komen met de uitsnijding in het deksel. Laat uitlekken boven de gootsteen.
- Draai het deksel 180° om de pasta warm te houden voordat u opdient.

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen, voor uw gemak en veiligheid:

- Was uw nieuw aangekochte product altijd voor gebruik
- Raadpleeg altijd het instructieboekje van uw microgolfoven/magnetronfabrikant voor het juiste gebruik van dit product. Als u een draaischijf hebt, zorg er dan voor dat de **Pastamaker** erop past EN dat de draaischijf ook echt draait.



- De **Pastamaker** voor in de microgolfoven/magnetron van Tupperware is veilig voor voedseltemperaturen van 0°C tot 120°C. Niet geschikt voor gebruik in de diepvries. Gebruik hem niet om voedsel op hogere temperaturen te koken.
- Kook nooit pasta zonder water want zo beschadigt u zowel het product als de microgolfoven/magnetron.
- Zorg ervoor dat al de pasta volledig onder water staat, en respecteer de aangegeven waterniveaus.
- Voor verse pasta raden we aan dat u de pasta een beetje naar onderen te duwen om het waterniveau dat nodig is voor de pasta te controleren. We raden u niet aan verse pasta met een maximale aangegeven kooktijd op de verpakking van 3 minuten. De smaak zal niet optimaal zijn.
- Het MAXIMALE pastaniveau voor 6 porties is ook echt de MAXIMUM hoeveelheid pasta die u in één keer kunt koken met de **Pastamaker**.
- Zet de **Pastamaker** nooit langer dan 30 minuten in de microgolfoven/magnetron (anders kunt u het product beschadigen). Zorg dat er altijd water in de container is als de **Pastamaker** in de microgolfoven/magnetron staat.
- Zorg dat het deksel niet op de basis staat als u pasta kookt, om overkoken te vermijden.
- We bevelen aan om de pasta NIET te roeren tijdens het kookproces voor een beter resultaat.
- Pasta met veel zetmeel kan plakkerig worden tijdens het koken. In dat geval raden we aan om de pasta te spoelen voor gebruik.
- Als de pasta aan elkaar kleeft na het koken, kunt u na het koken de pasta spoelen met heet leidingwater.
- We bevelen aan om bepaalde soorten pasta niet in de **Pastamaker** te koken (zoals lasagnebladen, nestjes van tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi).
- De inhoud van de **Pastamaker** is heet na het kookproces. Houd de **Pastamaker** altijd met beide handen vast.
- Beweeg het deksel altijd van u weg als u de pasta opdient, zo kan de stoom uw vingers niet verbranden.
- Om vlekken te vermijden, raden we aan om geen saffraan, curry of andere kleurende kruiden toe te voegen aan de pasta en om gerechten op basis van tomaat of curry niet in de **Pastamaker** op te warmen. Die vlekken beïnvloeden de prestaties van het product niet maar vallen niet onder de garantie van Tupperware.
- Als u nog pasta overhebt, laat hem dan afkoelen zonder deksel. Zet achteraf het deksel op de basis en plaats de **Pastamaker** in de koelkast. Als u de pasta later opnieuw wilt opwarmen (alleen de pasta, zónder saus, kruiden of andere ingrediënten), voeg dan een beetje water toe en warm de pasta op met het deksel in de 'open'-stand op max. 600 W (leg het deksel zo dat het Tupperware-logo met de zijkant van de lekgaten van de basis overeenkomt).
- Spoel de container onmiddellijk na gebruik altijd in koud water om sterke geuren of hardnekkige vlekken te vermijden. Alle onderdelen mogen in de vaatwasser.
- Gebruik geen schurend of scherp keukenmateriaal om te mixen, schoon te maken of op te dienen.

Kwaliteitsgarantie

De (microgolf) **Pastamaker van Tupperware** werd gemaakt met veel zorg en grote nauwkeurigheid. Er werden de beste kwaliteitsmaterialen voor gebruikt, goedgekeurd voor contact met voedsel. De (microgolf) **Pastamaker van Tupperware** heeft dezelfde kwaliteitsgarantie als alle producten van Tupperware. U krijgt dus gegarandeerd een vervangproduct als een product fabricatie- of materiaalfouten vertoont bij normaal huishoudelijk gebruik.

www.tupperware.nl

www.tupperware.be



Cuoci Pasta per microonde

Tupperware®

Grazie per avere scelto il **Cuoci Pasta per microonde Tupperware**, che consente di cucinare a regola d'arte gli spaghetti e molti altri tipi di pasta, in modo rapido e semplice. Potrete risparmiare tempo ed energia grazie alla possibilità di dosare, cucinare, servire e conservare la pasta nello stesso contenitore. Le istruzioni di cottura e le dosi sono riportate all'interno del coperchio e su ambo i lati della base.



Istruzioni per cuocere da 1 a 6 porzioni medie.

Per dosare la quantità di pasta desiderata, fate riferimento alle dosi riportate su ambo i lati della base.

- 1. Versare la pasta nel **Cuoci Pasta** e verificate a quale livello delle porzioni corrisponde (da 1 a 6). Il livello di pasta è indicato da una linea retta. Verificare che il livello scelto sia equivalente o superiore.
- 2. Aggiungere acqua fredda del rubinetto fino a raggiungere il livello d'acqua corrispondente alla porzione, come mostrato nello stesso spazio da una linea ondulata. Aggiungere il sale, se gradito.
- 3. Inserire **Cuoci Pasta** nel microonde, senza coperchio, a max 800W. Non aggiungere olio, burro o altri condimenti nell'acqua per non danneggiare il prodotto.
- 4. Istruzioni per la cottura

	Porzioni	Tempo di cottura a microonde*
Pasta	1-3	Tempo indicato sulla confezione + 4-8min
	4-6	Tempo indicato sulla confezione + 8-12min

* Il tempo deve essere regolato in base al tipo di pasta, alla potenza impostata sul microonde e alla consistenza desiderata (al dente o ben cotta).

* Si ricorda che le istruzioni riportate sopra sono a carattere indicativo e soggette a modifiche in funzione delle tante dimensioni di forme e tipi di pasta disponibili sul mercato.

- 5. Estrarre con cautela il **Cuoci Pasta** dal forno a microonde reggendo saldamente le impugnature con ambo le mani.
- 6. Posizionare il coperchio su **Cuoci Pasta** in modo che i fori della base siano allineati a quelli sel coperchio. Scolare la pasta nel lavandino.
- 7. Ruotare il coperchio di 180° per tenere in caldo la pasta prima di servire.

Indicazioni e Cura del prodotto

- Lavare bene il prodotto nuovo prima dell'uso.
- Per un uso appropriato del prodotto, consultare il libretto d'istruzioni del fabbricante del microonde. Se disponete del piatto rotante, verificare che il cuocipasta vi si adatti e che il piatto rotante giri.



- **Cuoci Pasta** per microonde Tupperware sopporta temperature da 0°C a 120°C. Non utilizzare nel Freezer. Non cucinare gli alimenti a temperature superiori.
- Non utilizzare **Cuoci Pasta** senz'acqua, in quanto danneggerebbe sia il prodotto, sia il microonde.
- Verificare che la pasta sia completamente coperta d'acqua, attenendovi ai livelli indicati.
- Per la pasta fresca, consigliamo di spingerla leggermente verso il basso per verificare il livello d'acqua necessaria in base al livello di pasta. Non consigliamo l'uso di **Cuoci Pasta** per pasta fresca il cui tempo di cottura sia di 3 minuti. Il risultato non sarebbe soddisfacente.
- Il livello MAX di pasta indicato per 6 porzioni è il quantitativo MASSIMO che è possibile cucinare in una sola volta in Cuoci Pasta.
- Per evitare danni al prodotto è sconsigliato l'utilizzo di Cuoci Pasta oltre i 30 minuti nel forno a microonde. Verificare che vi sia acqua nel contenitore durante la cottura nel forno a microonde.
- Non coprire il contenitore durante la cottura per evitare la fuoriuscita degli alimenti.
- Per ottenere risultati migliori, si consiglia di NON mescolare la pasta durante il processo di cottura.
- Sewsta risulta collosa dopo la cottura, può essere utile risciacquarla con acqua calda.
- La pasta ad alto contenuto di amido può diventare collosa durante la cottura. In tal caso si consiglia di risciacquarla prima dell'uso.
- **Cuoci Pasta** non è idoneo per la cottura di sfoglia per lasagne, tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi.
- Al termine della cottura il contenuto risulterà molto caldo. Maneggiare **Cuoci Pasta** con ambo le mani.
- Prima di servire, sollevare il coperchio ponendo attenzione affinché il vapore non provochi scottature alle dita.
- Per evitare la formazione di aloni o macchie sul contenitore, è consigliabile non aggiungere zafferano, curry o altre spezie che conferiscono colore alla pasta, né riscaldare alimenti a base di pomodoro o curry. Le macchie non compromettono le performance del prodotto e non sono coperte dalla garanzia Tupperware.
- Per riutilizzare della pasta avanzata (non condita), versate un po' d'acqua in **Cuoci Pasta**, posizionate il coperchio con il logo Tupperware sul lato dei fori di scarico della base e riscaldare a 600 watt max.
- Risciacquare sempre il contenitore con acqua fredda subito dopo l'uso per evitare odori o macchie di cibo persistenti. Sia la base che il coperchio di **Cuoci Pasta** sono lavabili in lavastoviglie.
- Per evitare danni al contenitore, non utilizzare utensili in metallo o affilati per mescolare, pulire o servire.

Garanzia di Qualità

Cuoci Pasta Tupperware è prodotto con materiali della migliore qualità approvati per l'uso a contatto con gli alimenti. Dispone della stessa Garanzia di Qualità applicata a tutti i prodotti Tupperware, che garantisce la sostituzione in caso di difetti legati al materiale o al processo di lavorazione.

www.tupperware.it

www.tupperware.ch



Micropasta

Tupperware®

El **Micropasta de Tupperware**, te permitirá cocinar espaguetis, así como otros tipos de pasta a la perfección. Además, es rápido y sencillo. Ahorrarás tiempo y energía, cocinando, sirviendo y conservando la pasta sobrante en un mismo recipiente. Las instrucciones de medición y cocción están grabadas en el interior de la tapa y en ambos laterales de la base.



Instrucciones para cocinar de 1 a 6 raciones.

Consulta las instrucciones de medición grabadas en los laterales de la base para llenarlo con la cantidad de pasta deseada.

1. Coloca la pasta en el **Micropasta** y comprueba a qué número de raciones equivale el nivel de pasta (de 1 a 6 raciones). El nivel de pasta está indicado por una línea recta. Selecciona, al menos, un nivel igual o superior al nivel de pasta.
2. Añade agua fría hasta el nivel indicado para la ración de pasta correspondiente. El nivel de agua se indica mediante una línea ondulada en la misma franja. Si lo deseas, añade ahora la sal.
3. Introduce el recipiente, sin tapa, en el microondas a un máx. de 800 vatios. Nunca añadas aceite, mantequilla ni otras grasas al agua, ya que podría ocasionar daños en el producto.
4. Instrucciones de cocción:

	Raciones	Tiempo de cocción en microondas*
Pasta	1-3	Tiempo indicado en el recipiente + 4-8 min.
	4-6	Tiempo indicado en el recipiente + 8-12min

* Deberás ajustar el tiempo de cocción, y la potencia del microondas, según el tipo de pasta y textura deseada (al dente o muy hecha).

* No olvides que las indicaciones aquí recogidas son meras pautas, que pueden oscilar debido a la amplia variedad y calidades de pasta disponible en el mercado.

5. Retira con cuidado el **Micropasta** del microondas sujetándolo por las asas con ambas manos.
6. Coloca la tapa sobre el **Micropasta**, asegurándote de que las ranuras de vaciado de la base están alineadas con la tapa. Vierte el exceso de agua en el fregadero.
7. Gira la tapa 180º para mantener la pasta caliente hasta el momento de servir.

Para tu propia satisfacción y seguridad, no olvides estas precauciones:

- Asegúrate de lavar el producto antes de utilizarlo por primera vez.
- Consulta siempre el manual de instrucciones del microondas para darle al producto el uso más adecuado. Si el microondas tiene plato giratorio, asegúrate de que el **Micropasta** se adapta a éste y que el plato gira libremente.



- El **Micropasta** de Tupperware es apto para soportar temperaturas de 0° C a 120° C. No es apto para el congelador. No utilizar para la elaboración de alimentos a temperaturas más elevadas.
- Nunca cocines pasta sin agua, ya que esto dañaría tanto el producto como el horno microondas.
- Asegúrate de que toda la pasta queda totalmente cubierta por agua y respeta los niveles de agua indicados.
- Para cocinar pasta fresca, recomendamos presionarla ligeramente para comprobar qué nivel de agua será necesario conforme al nivel real de pasta. No se recomienda cocer pasta fresca que indique en su paquete un tiempo de cocción máximo de 3 minutos. Los resultados no serán satisfactorios.
- El nivel MÁX. de pasta, indicado para 6 raciones, es la cantidad MÁXIMA real que puede cocinarse de una vez en el **Micropasta**.
- No introduzcas el **Micropasta** en el microondas durante más de 30 minutos, ya que podría ocasionar daños en el producto. Asegúrate siempre de la presencia de agua en el recipiente durante el tiempo que permanece en el microondas.
- Asegúrate de no colocar la tapa durante la cocción en el microondas, ya que provocaría derrames de agua.
- Para obtener los mejores resultados, se recomienda NO remover la pasta durante el proceso de cocción.
- Se recomienda lavar la pasta con alto contenido en almidón antes de proceder a su cocción, con el fin de evitar que se pegue.
- No se recomienda cocer ciertos tipos de pasta en el **Micropasta**, como láminas de lasaña, nidos de tallarines, canelones o ñoquis.
- El contenido del **Micropasta** estará caliente tras la cocción. Utiliza ambas manos para manipular el recipiente.
- Retira siempre la tapa mientras sirves, con el fin de evitar que el vapor pudiera quemarte las manos.
- Para evitar manchas permanentes, no se recomienda el uso de azafrán, curry u otras especias colorantes, ni tampoco recalentar platos con base de tomate o curry. Estas manchas no afectarían al funcionamiento del producto, pero no están cubiertas por la garantía Tupperware.
- Si te sobrara algo de pasta, permite que ésta se enfríe en el recipiente sin tapa; después tápalo y guárdalo en el frigorífico. Si más tarde desearas recalentar la pasta (sólo la pasta, sin salsas, especias u otros ingredientes), añade un poco de agua y recalienta el contenido con la tapa en posición 'abierta' a máx. potencia, 600 vatios, (coloca la tapa con el logotipo de Tupperware en el lado de los orificios de vaciado de la base).
- Aclara siempre el recipiente con agua fría inmediatamente después del uso, con el fin de prevenir olores fuertes o manchas. Todos los componentes son aptos para el lavavajillas.
- No utilices utensilios afilados o abrasivos para mezclar, limpiar o servir.

Garantía de calidad

El **Micropasta de Tupperware** ha sido fabricado con materiales de la más alta calidad, aprobados para su uso con alimentos. El **Micropasta de Tupperware** posee la misma garantía de calidad que el resto de productos Tupperware, que asegura que, si algún producto presenta cualquier defecto de fabricación o material durante su uso doméstico normal, será sustituido por otro.

www.tupperware.es



MicroMassas

Tupperware®

Obrigado por escolher o **MicroMassas da Tupperware**, que lhe permite cozinhar na perfeição esparguete e a maior parte dos outros tipos de massa. Além disso, cozinha a massa de forma rápida e fácil. Pode poupar tempo e energia medindo, cozinhando, servindo e guardando a massa no mesmo recipiente.

As instruções de cozedura e medição encontram-se gravadas no interior da tampa e em cada um dos lados da base.



Orientações de cozedura para 1 a 6 doses médias.

Consulte as instruções de medição de cada lado da base para encher com a quantidade pretendida de massa.

1. Coloque a massa no **MicroMassas** e verifique a que nível de doses de massa pretende (doses 1 a 6). O nível de massa é indicado por uma linha recta. Seleccione pelo menos o nível 1 ou superior.
2. Adicione água fria até ao nível de água indicado nas doses respectivas. O nível de água é indicado na mesma janela por uma linha ondulada. Se preferir, pode adicionar algum sal.
3. Coloque, sem tampa, no microondas a um máximo de 800W. Nunca adicione óleo, manteiga ou qualquer outra gordura à água dado que iria danificar o seu produto.
4. Orientações de cozedura:

	Doses	Tempo de Cozedura no Microondas*
Massa	1-3	Tempo indicado na embalagem + 4-8 min.
	4-6	Tempo indicado na embalagem + 8-12 min

- * O tempo deverá ser ajustado de acordo com o tipo de massa, potência do microondas e textura desejada (al dente ou bem cozida).
- * Considere que as indicações em cima são orientações e podem variar de acordo com a enorme variedade de formas e qualidades de massa disponíveis no mercado.
5. Retire o **MicroMassas** cuidadosamente do microondas segurando-a com ambas as mãos pelas pegas.
 6. Coloque a tampa no **MicroMassas** certificando-se que os orifícios de drenagem da base se encontram alinhados com o recorte da tampa. Escorra sobre o lava-loiça.
 7. Rode a tampa 180º para manter a massa quente antes de servir.

Para sua satisfação e segurança, eis algumas precauções:

- Assegure-se sempre que lava o **MicroMassas** antes da primeira utilização.
- Consulte sempre o livro de instruções do fabricante do seu microondas para uma utilização apropriada do produto. Se tem um prato giratório, assegure-se que o **MicroMassas** cabe nele E que o prato giratório roda.
- O **MicroMassas** 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 massa sem água dado que isto iria danificar tanto o produto como o microondas.



- Assegure-se que toda a massa está completamente coberta por água e respeite os níveis de água indicados.
- Para massa fresca, recomendamos empurrar a massa ligeiramente para baixo para verificar qual o nível de água adequado. Não recomendamos que cozinhe massa fresca que indique na embalagem um tempo máximo de cozedura de 3 minutos. O sabor não será satisfatório.
- O nível de massa MAX indicado para 6 doses é a quantidade MÁXIMA de massa que pode ser cozinhada de cada vez no **MicroMassas**.
- Nunca coloque o **MicroMassas** no microondas por mais de 30 minutos consecutivos dado que isso pode danificar o produto. Certifique-se sempre que existe água no recipiente quando usa o microondas.
- Assegure-se que não coloca a tampa quando cozinha no microondas dado que o conteúdo iria transbordar.
- Recomendamos que NÃO mexa a massa durante o processo de cozedura para obter um melhor resultado.
- A massa com um teor elevado de amido poderá ficar pegajosa durante a cozedura. Nesse caso recomendamos que enxagúe a massa antes de servir.
- Caso a massa cole depois da cozedura, poderá passar a massa por água quente da torneira após a cozedura.
- Não recomendamos que cozinhe certos tipos de massa no **MicroMassas** como por ex. folhas de lasanha, tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi.
- O conteúdo estará quente depois da cozedura. Use ambas as mãos para segurar o recipiente pelas pegs.
- Quando servir, levante sempre a tampa no sentido oposto ao seu corpo para evitar queimaduras com o vapor.
- Para evitar manchas no produto não recomendados que adicione açafrão, caril ou outros temperos coloridos à massa; nem reaquecer alimentos à base de tomate ou caril. As manchas não irão afectar o desempenho do produto e não são cobertas pela garantia Tupperware.
- No caso de lhe sobrar alguma massa, deixe-a arrefecer sem a tampa, depois tape e coloque no frigorífico. Se quiser reaquecer a massa mais tarde (apenas massa, sem adição de qualquer molho, tempero ou outros ingredientes), adicione um pouco de água e reaqueça com a tampa na posição 'aberta' a um máximo de 600W (posicione a tampa com o logótipo Tupperware no lado dos orifícios de drenagem da base).
- Enxagúe sempre o recipiente em água fria imediatamente após a utilização para ajudar a evitar cheiros fortes de alimentos ou manchas. Todos os componentes podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Não utilize utensílios abrasivos ou afiados para misturar, limpar ou servir.

Garantia de Qualidade

O **MicroMassas da Tupperware** é fabricado com grande cuidado e precisão a partir de materiais da maior qualidade, aprovados para o uso em contacto com alimentos. O **MicroMassas da Tupperware** tem a mesma Garantia de Qualidade que todos os produtos Tupperware, o que lhe garante a substituição se um produto apresentar qualquer tipo de defeito de fabrico ou de material em condições de uso doméstico normal.

www.tupperware.pt



Pastakoger til mikrobølgeovn

Tupperware®

Tak fordi du har valgt at købe denne **Pastakoger fra Tupperware**, som hjælper dig med at koge spaghetti og de fleste andre slags pasta til perfektion. Den gør det desuden hurtigt og nemt at koge pastaen. Du kan nemlig spare tid og energi ved at måle, koge, servere og opbevare pastaen i den samme beholder.

Koge- og måleanvisninger er indgraveret på indersiden af låget og på hver side af beholderen.



Retningslinjer for 1 til 6 mellemstore portioner.

Se måleanvisningerne på hver side af beholderen for at beregne den ønskede mængde pasta.

1. Kom **pastaen i Pastakogeren** og kontroller hvilket niveau af pastaportioner mængden svarer til (1 til 6 portioner). Pastaportionerne er indikeret af en flad linje. Fyld i til nøjagtigt det niveau, der svarer til den ønskede portion eller en smule over.
2. Tilsæt koldt vand fra vanhanen indtil det når det indikerede vandniveau for den tilsvarende portion pasta. Vandniveauet er markeret i samme vindue med en bølget linje. Hvis du ønsker det, kan du tilsætte lidt salt til vandet.
3. Sæt **Pastakogeren** i mikrobølgeovnen uden låg ved maks. 800W. Tilsæt aldrig olie, smør eller andre fedtstoffer til vandet, da det vil skade dit produkt.
4. Retningslinjer for kogning:

	Portioner	Tilberedningstid i mikrobølgeovn*
Pasta	1-3	Tid indikeret på pakken + 4-8 min
	4-6	Tid indikeret på pakken + 8-12min

* Kogetiden skal tilpasses i forhold til pastatype, mikrobølgeovnens effektindstilling og ønsket tekstur (al dente eller mere kogt).

* Opfat de ovenstående indikationer som retningslinjer, der kan variere i forhold til det enorme udvalg af pastaformer og kvaliteter, som findes på markedet.

5. Tag forsigtigt **Pastakogeren** ud af mikrobølgeovnen mens du holder godt fast med begge hænder i håndtagene.
6. Læg låget på **Pastakogeren** og sørg for at beholderens huller til at si vandet fra igennem er rettet ind med lågets indhak. Lad vandet dryppe af over vasken.
7. Drej låget 180°C for at holde pastaen varm inden servering.

For din egen skyld og af sikkerhedsmæssige årsager er der en række forholdsregler:

- Husk altid at rengøre det nye produkt, inden du tager det i brug første gang.
- Se altid brugsanvisningen fra fabrikanten af din mikrobølgeovn for at sikre en hensigtsmæssig brug af produktet. Hvis du har en drejbar tallerken i bunden af din mikroovn, skal du sikre dig, at **Pastakogeren** kan være på den OG at den drejbare tallerken drejer rundt under brug.



- Tupperwares **Pastakoger** til mikrobølgeovn tåler fødevare-temperaturer fra 0° C til 120° C. Anvend den ikke i fryseren. Udsæt ikke **Pastakogeren** for højere temperaturer end 120° C eller for fødevarer med højere temperaturer end 120° C.
- Kog aldrig pasta uden vand da dette vil skade både produktet og mikrobølgeovnen.
- Sørg for at al pastaen er dækket med vand og respekter de indikerede vandniveauer.
- For frisk pasta, anbefaler vi, at du trykker pastaen en smule ned for at vurdere det nødvendige vandniveau i forhold til pastaniveauet. Vi anbefaler ikke kogning af frisk pasta med en på pakken vejledende maks. tilberedningstid på 3 minutter, da smagen ikke vil være tilfredsstillende.
- MAKS. pastaniveauet der er indikeret til 6 portioner, er den egentlige MAKSIMALE mængde pasta, der kan koges på én gang i **pastakogeren**.
- Lad aldrig **Pastakogeren** være i mikrobølgeovnen i over 30 minutter da det kan skade produktet. Sørg altid for at der er vand i beholderen mens den bruges i mikrobølgeovnen.
- Læg aldrig låg på mens du koger pastaen, da det i så fald vil koge over.
- Vi anbefaler IKKE at du rører i pastaen mens den koges for at opnå et bedre resultat.
- Pasta med et højt stivelsesindhold kan blive klistret under kogningen. I dette tilfælde anbefaler vi, at du skyller pastaen under rindende vand inden servering.
- Hvis pastaen klistrer sammen efter kogning kan det hjælpe at skylle pastaen med varmt vand fra vandhanen efter kogning.
- Visse pastatyper anbefaler vi ikke at du koger i **Pastakogeren** som for eksempel lasagneplader, tagliatelle-reder, vermicelli, cannelloni eller gnocchi.
- Indholdet i **Pastakogeren** vil være meget varmt efter tilberedningen. Brug begge hænder når du håndterer **Pastakogeren**.
- Løft altid låget væk fra dig selv ved servering, så du ikke brænder dig på dampen.
- For at undgå pletter anbefaler vi ikke, at der tilsættes safran, karry eller andre farverige krydderier til pastaen, eller at tomat- eller karrybaserede fødevarer genopvarmes i **Pastakogeren**. Pletter vil ikke påvirke produktets funktion og er ikke dækket af Tupperware-garantien.
- Hvis du har en pastarest i overskud, kan du lade den køle af i beholderen uden låget, dernæst dække den over med låget og stille den i køleskabet. Hvis du vil genopvarme pastaen senere (kun pasta, uden tilsætning af nogen form for sauce, krydderier eller andre ingredienser), kan du tilsætte en smule vand og varme det op med låget i "åben" position ved maks. 600W (placer låget så Tupperware-logoet passer med hullerne på beholderen).
- Skyl altid beholderen i koldt vand umiddelbart efter brug for at hjælpe med at forebygge dannelsen af stærk madlugt og pletter. Alle dele kan vaskes i opvaskemaskine.
- Undgå at bruge skurende eller skarpe køkkenredskaber til rengøring, blanding eller servering.

Kvalitetsgaranti

Tupperware Pastakoger til mikrobølgeovn er fremstillet med stor omhu og præcision af de fineste råmaterialer og er godkendt til at komme i kontakt med madvarer. Tupperware **Pastakoger til mikrobølgeovn** har den samme kvalitetsgaranti som alle andre Tupperware-produkter, hvilket sikrer udskiftning hvis et produkt har defekter, der skyldes fremstillings- eller materialefejl opstået ved normal husholdningsbrug.

www.tupperware.dk



Pastakeitin

Tupperware®

Kiitos, että olet valinnut **Tupperwaren Pastakeittimen**, joka on suunniteltu spagetin ja useimpien muiden pastojen keittämiseen. Pastan keittäminen sujuu nopeasti ja helposti. Pasta voidaan mitata, keittää, tarjoilla ja säilyttää samassa astiassa, jolloin säästyy aikaa ja energiaa.

Keitto- ja mittaushjeet löytyvät kannen sisältä ja astian molemmista sivuista.



Keitto-ohjeet 1–6 keskikokoiselle annokselle.

Mittaa haluamasi määrä pastaa noudattamalla astian sivuihin merkittyjä ohjeita.

1. Laita pasta Pastakeitimeen ja tarkista, mitä pasta-annosmäärää se vastaa (1–6 annosta). Vaakasuora viiva osoittaa pastamäärän. Valitse vähintään vastaava taso tai hieman yli.
2. Lisää kylmää vettä pastamäärän mukaan. Samassa ruudussa oleva aaltoviiva osoittaa vesimäärän. Lisää halutessasi suolaa.
3. Laita **Pastakeitin** ilman kantta mikroaaltouuniin ja käytä enintään 800 watin tehoa. Älä lisää veteen öljyä, voita tai muuta rasvaa, koska ne voivat vahingoittaa tuotetta.
4. Keitto-ohjeet:

	Annokset	Keittoaika* mikroaaltouunissa
Pasta	1-3 4-6	Pakkauksessa mainittu aika + 4–8 minuuttia. Pakkauksessa mainittu aika + 8-12 minuuttia.

* Aikaa on säädettävä pastalajin, mikroaaltouunin tehon ja halutun kypsyyssasteen (al dente tai hyvin kypsä) mukaan.

* Yllä olevat ohjeet ovat vain suuntaa-antavia ja saattavat vaihdella paljon erilaisten pastalajien mukaan.

5. Poista **Pastakeitin** varovasti mikroaaltouunista pitämällä molemmin käsin kiinni kahvoista.
6. Laita kansi **Pastakeittimen** päälle ja varmista, että astian valutusreiät ovat kohdakkain kannen aukkojen kanssa. Valuta tiskialtaan päällä.
7. Käännä kantta 180°, jotta pasta pysyy lämpimänä tarjoiluun asti.

Käyttöön ja turvallisuuteen liittyviä seikkoja:

- Pese tuote ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista tuotteen soveltuvuus mikroaaltouunin käyttöohjeesta. Jos mikroaaltouunissa on pyörivä alusta, varmista, että **Pastakeitin** sopii siihen JA että pyörivä alusta pyörii.
- Tupperwaren **Pastakeitintä** on turvallista käyttää 0–120°C:n lämpötilassa. Älä käytä sitä ruoan pakastamiseen. Älä kypsennä ruokia suuremmassa lämpötilassa.
- Älä keitä pastaa ilman vettä, koska tämä vahingoittaa sekä tuotetta että mikroaaltouunia.



- Varmista, että kaikki pasta on veden alla ja noudata annettuja vesimääriä.
- Tuorepastaa keittäessä pastaa kannattaa hieman painaa, jotta nähdään, mikä vesimäärä tarvitaan kyseiselle pastamäärälle. Emme suosittele tuorepastan keittämistä pakkauksessa suositellun maksimi keitto aika 3 minuuttia mukaan, koska maku ei ole tyydyttävä
- Kuudelle annokselle annettu MAX-pastamäärä on todellinen pastan ENIMMÄISMÄÄRÄ, joka voidaan kypsentää kerralla Pastakeittimessä.
- **Pastakeitintä** ei saa laittaa mikroaaltouuniin yli 30 minuutiksi. Tuote voi muutoin vahingoittua. Astiassa pitää aina olla vettä, kun sitä käytetään mikroaaltouunissa.
- Keitä pasta mikroaaltouunissa ilman kantta, jotta se ei kiehu yli.
- Lopputulos on parempi, kun pastaa ei sekoiteta keittämisen aikana.
- Paljon tärkkelystä sisältävä pasta saattaa paakkuuntua keittämisen aikana. Pasta kannattaa tällöin huuhdella ennen käyttöä.
- Mikäli pasta tarttuu yhteen keittämisen jälkeen, kypsä pasta kannattaa huuhdella kuumalla vedellä.
- Pastakeittimessä ei ole suositeltavaa keittää tiettyjä pastalajeja, kuten lasagnelevyjä, tagliatellea, vermicelliä, cannelloneja ja gnoccheja.
- Sisältö on kuumaa keittämisen jälkeen. Käsittele astiaa kaksin käsin.
- Nosta kansi itsestäsi poispäin tarjoiluvaiheessa, jotta höyry ei polta sormia.
- Tahriintumisen välttämiseksi pastassa ei ole suositeltavaa käyttää sahmia, currya tai muita värjääviä mausteita, eikä astiassa ole suositeltavaa kuumentaa tomaatti- tai currypohjaisia ruokia. Tahriintuminen ei vaikuta tuotteen toimintaan, eikä Tupperwaren takuu kata sitä.
- Jos pastaa jää yli, anna sen jäähtyä ilman kantta, peitä sitten kannella ja laita astia jääkaappiin. Jos haluat lämmittää pastaa (ilman kastikkeita, mausteita tai muita ainesosia) myöhemmin uudelleen, lisää hieman vettä ja kuumenna enintään 600 watin teholla siten, että kansi on auki-asennossa. (Aseta kansi niin, että Tupperware-logo on astian valutusreikien puolella).
- Huuhdo astia aina kylmällä vedellä välittömästi käytön jälkeen, jotta siihen ei tarttuisi voimakkaita hajuja tai tahroja. Kaikki osat voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Sekoittamiseen, puhdistamiseen tai tarjoiluun ei saa käyttää hankaavia tai teräviä keittiö- tai puhdistusvälineitä.

Laatutakuu

Tupperwaren Pastakeitin on valmistettu laadukkaista materiaaleista, ja se on hyväksytty elintarvikekäyttöön. **Tupperwaren Pastakeitintä** koskee sama laatutakuu kuin kaikkia Tupperware-tuotteita. Tuote vaihdetaan vastaavaan tuotteeseen, mikäli siinä ilmenee valmistus- tai materiaalivikoja, kun tuotetta käytetään normaalissa kotitalouskäytössä.

www.tupperware.fi



Pastakokare för mikrovågsugn

Tupperware®

Tack för att du valt en **pastakokare för mikrovågsugn** från Tupperware. Med den här apparaten kan du koka spaghetti och de flesta andra pastasorter med fantastiskt resultat. Det går dessutom både snabbt och lätt att koka pastan. Du sparar nämligen tid och energi eftersom du kan mäta, koka, servera och förvara pastan i en och samma behållare. Tillagnings- och mätningssanvisningar anges på insidan av locket och på behållarens sidor.



Tillagningsriktlinjer för 1–6 normalstora portioner.

- Läs måttanvisningarna på behållarens sidor för att beräkna hur mycket pasta du ska ta.
1. Lägg pastan i pastakokaren och kontrollera vilken portionsnivå som mängden motsvarar (portion 1–6). Pastaportionerna anges med en rak linje. Fyll i exakt till den nivå som motsvarar den önskade portionen eller lite till.
 2. Tillsätt kallt kranvatten till den angivna vattennivån för motsvarande pastaportion. Vattennivån anges i samma fönster med en vågformad linje. Tillsätt lite salt i vattnet om du vill.
 3. Placera pastakokaren i mikrovågsugnen utan lock. Tillaga på högst 800 W. Tillsätt aldrig olja, smör eller annat fett i vattnet. Det kan orsaka skador på produkten.
 4. Tillagningsriktlinjer:

	Portioner	Tillagningstid i mikrovågsugn*
Pasta	1-3	Den tid som anges på paketet+ 4–8 minuuttia.
	4-6	Den tid som anges på paketet + 8–12 min

* Tiden bör anpassas efter pastasort, mikrovågsugnens effekt och önskat tuggmotstånd (al dente eller mer genomkokt).

* Tänk på att ovanstående endast är riktlinjer och kan variera eftersom det finns en mängd olika pastaformer och pastasorter på marknaden.

5. Ta försiktigt ut pastakokaren ur mikrovågsugnen genom att hålla den stadigt med båda händer på handtagen.
6. Sätt på locket på pastakokaren. Se till att hålen på behållaren, där vattnet ska rinna ut, är inriktade med lockets handtag. Låt rinna av ovanför vasken.
7. Vrid locket 180 °C för att hålla pastan varm tills den serveras.

Följande anvisningar kan hjälpa dig att få ut mesta möjliga av produkten på ett säkert sätt:

- Se alltid till att rengöra din nya produkt innan du använder den första gången.
- Information om hur du använder din mikrovågsugn finns i bruksanvisningen från tillverkaren. Om det finns en roterande tallrik i mikrovågsugnen måste du se till att pastakokaren får plats på den OCH att tallriken roterar ordentligt under tillagningen.
- Pastakokaren för mikrovågsugn från Tupperware är säker för livsmedelstemperaturer på 0–120°C. Använd inte i frysen. Utsätt inte Pastakokaren för högre temperaturer än 120 °C eller för livsmedel med högre temperaturer än 120 °C.



- Koka aldrig pasta utan vatten. Det kan orsaka skador på både produkten och mikrovågsugnen.
- Kontrollera att all pasta täcks helt av vatten och ta hänsyn till de angivna vattennivåerna.
- Färsk pasta bör tryckas ned något så att du kan kontrollera vilken vattennivå som behövs enligt pastanivån. Vi rekommenderar inte kokning av färsk pasta, som enligt anvisningen på förpackningen ska kokas mindre än 3 minuter, eftersom smaken då inte helt kommer till sin rätt.
- Den angivna MAX-pastanivån vid 6 portioner är den STÖRSTA mängd pasta som kan kokas på en och samma gång i pastakokaren.
- Låt aldrig pastakokaren vara i mikrovågsugnen i mer än 30 minuter. Annars kan skador uppstå på produkten. Se till att det alltid finns vatten i behållaren när den används i mikrovågsugnen.
- Locket ska aldrig sitta på när du kokar pastan, eftersom vattnet då kan rinna över.
- Resultatet blir bäst om du INTE rör om i pastan under tillagningen.
- Pasta med högt stärkelseinnehåll kan bli klibbig under tillagning. I så fall bör du skölja av pastan under rinnande vatten före servering.
- Om pastan klibbar ihop sig efter tillagningen kan du prova att skölja pastan med varmt kranvatten efter tillagningen.
- Vissa pastasorter bör inte tillagas i pastakokaren. Det gäller bland annat lasagneplattor, tagliatelle, vermiceller, cannelloni och gnocchi.
- Innehållet i pastakokaren är varmt efter tillagning. Hantera med båda händer.
- Lyft alltid locket i riktning bort från dig när du serverar pastan så att du inte bränner fingrarna på ångan.
- För att undvika fläckar bör du inte tillsätta saffran, curry eller andra färgade kryddor i pastan, eller värma tomat- eller currybaserade rätter i pastakokaren. Fläckar påverkar inte produktens funktion och omfattas inte av Tupperwares garanti.
- Om du har pasta över kan du låta den svalna i behållaren utan lock, och sedan sätta på locket och ställa in den i kylan. Om du vill värma upp pastan senare (bara pastan utan någon form av sås, kryddor eller andra ingredienser) kan du tillsätta lite vatten och värma med locket på i "öppet" läge på högst 600 W (placera locket så att Tupperware-logotypen passar med hålen på behållaren).
- Förebygg stark matlukt och fläckar genom att alltid skölja behållaren med kallt vatten direkt efter användning. Alla komponenter kan diskas i maskin.
- Använd inte vassa redskap eller redskap som kan repa för att rengöra, blanda eller servera.

Kvalitetsgaranti

Pastakokaren för mikrovågsugn från Tupperware är tillverkad med stor omsorg och precision med material av högsta kvalitet som godkänts för att komma i kontakt med livsmedel.

Pastakokaren för mikrovågsugn från Tupperware omfattas av samma kvalitetsgaranti som alla produkter från Tupperware, vilket garanterar att du får en ersättningsprodukt om den här produkten uppvisar tillverknings- eller materialfel vid normalt hushållsbruk.

www.tupperware.se



Pastakoker for mikrobølgeovn

Tupperware®

Takk for at du har valgt å kjøpe denne **Pastakokeren fra Tupperware** som lar deg tilberede spaghetti og de fleste andre typer pasta perfekt. Den gjør det dessuten raskt og enkelt å tilberede pastaen. Du kan nemlig spare tid og energi ved å måle, tilberede, servere og lagre pasta i den samme beholderen.

Tilberednings- og måleinstruksjoner er gravert på innsiden av lokket og på hver side av beholderen.



Tilberedningsinstruksjoner for 1 til 6 gjennomsnittsporsjoner.

Se måleinstruksjonene på hver side av beholderen for å beregne ønsket mengde pasta.

1. Ha pastaen i **Pastakokeren** og kontroller hvilket nivå med pastaporsjoner mengden tilsvare (1 til 6 porsjoner). Pastaporsjonene indikeres av en flat linje. Ha i pasta nøyaktig til det nivået som tilsvare ønsket porsjonsmengde eller litt mer.
2. Tilsett kaldt springvann til det angitte vann-nivået for den respektive porsjonen med pasta. Vann-nivået er markert i det samme vinduet med en bølget linje. Om ønskelig, kan du tilsette litt salt i vannet.
3. Plasser **Pastakokeren** i mikrobølgeovnen uten lokk på maks 800 W. Tilsett aldri olje, smør eller annet fett i vannet, da dette vil skade produktet.
4. Tilberedningsinstruksjoner:

	Porsjoner	Tilberedningstid i mikrobølgeovnen*
Pasta	1-3	Tid angitt på pakken + 4-8 min
	4-6	Tid angitt på pakken + 8-12 min

* Tiden må justeres i henhold til pastatype, mikrobølgeovnens effektinnstilling og ønsket tekstur (al dente eller godt kokt).

* Husk at indikasjonene ovenfor er retningslinjer og kan variere i henhold til det enorme utvalget av pastaformer og kvaliteter som er tilgjengelige på markedet.

5. Ta **Pastakokeren** forsiktig ut av mikrobølgeovnen ved å holde godt fast med begge hender i håndtakene.
6. Plasser lokket på **Pastakokeren** og pass på at beholderens avrenningshull er på linje med innhakkene i lokket. La vannet renne av over vasken.
7. Drei lokket 180° for å holde pastaen varm til servering.

For din tilfredshet og sikkerhet, er det noen få forholdsregler:

- Husk å rengjøre produktet før du tar det i bruk for første gang.
- Les alltid bruksanvisningen fra produsenten av din mikrobølgeovn for korrekt bruk av produktet. Har du en dreibar plate i bunnen av din mikrobølgeovn, må du forsikre deg om at **Pastakokeren** passer til den OG at dreieplaten roterer.



- Tupperwares **Pastakoker** for mikrobølgeovn tåler matvarer med temperatur fra 0 °C til 120 °C. Må ikke brukes i fryseren. Utsett ikke **Pastakokeren** for høyere temperaturer enn 120 °C eller for matvarer med høyere temperatur enn 120 °C.
- Tilbered aldri pasta uten vann ettersom dette vil skade både produktet og mikrobølgeovnen.
- Pass på at pastaen er helt dekket av vann, og overhold angitte vann-nivåer.
- For fersk pasta anbefaler vi at du trykker pastaen litt ned for å kontrollere hvilket vann-nivå som er nødvendig i forhold til mengden pasta. Vi anbefaler ikke koking av fersk pasta hvor det er angitt en koketid på maksimalt 3 minutter på forpakningen da smaken ikke vil bli tilfredsstillende.
- MAKS pastanivå angitt ved 6 porsjoner er den reelle MAKSIMALE mengden pasta som kan tilberedes samtidig i **Pastakokeren**.
- Ha aldri **Pastakokeren** i mikrobølgeovnen i mer enn 30 minutter da det kan skade produktet. Sørg alltid for at det er vann i beholderen under tilberedning i mikrobølgeovnen.
- Legg aldri lokk på beholderen under tilberedning i mikrobølgeovnen da det vil føre til at vannet koker over.
- For best resultat anbefaler vi at du IKKE rører i pastaen under tilberedningsprosessen.
- Pasta med høyt stivelsesinnhold kan bli klebrig under tilberedning. I så tilfelle, anbefales det å skylle pastaen under rennende vann før servering.
- Hvis pastaen kleber seg sammen etter tilberedning, kan det hjelpe å skylle pastaen med varmt springvann etter tilberedning.
- Enkelte pastatyper anbefaler vi ikke at du koker i **Pastakokeren** som foreksempell asagneplater, tagliatellenøster, vermicelli, cannelloni og gnocchi.
- Innholdet i **Pastakokeren** vil være svært varmt etter tilberedning. Bruk begge hender når du håndterer **Pastakokeren**.
- Løft alltid lokket bort fra deg ved servering så du ikke brenner deg på dampen.
- For å unngå at det dannes flekker i beholderen, anbefaler vi ikke at det tilsettes safran, karri eller andre fargede krydder i pastaen, ei heller gjenoppvarming av tomat- eller karribaserte matvarer. Flekker vil ikke påvirke produktets funksjon og dekkes ikke av Tupperwares garanti.
- Hvis du har en pastarest til overs, kan du la den avkjøles i beholderen uten lokket. Dekk den deretter med lokket og plasser den i kjøleskapet. Om du ønsker å gjenoppvarme pastaen senere (kun pasta, uten tilsetning av noen form for saus, krydder eller andre ingredienser), kan du tilsette litt vann og gjenoppvarme med lokket i "åpen" posisjon ved maks 600 W (plasser lokket slik at Tupperware-logoen er på linje med avrenningshullene på beholderen).
- Skyll alltid beholderen i kaldt vann umiddelbart etter bruk for å forebygge sterk matlukt eller flekker. Alle delene tåler oppvaskmaskin.
- Bruk ikke slipende eller skarpe redskap til å blande, rengjøre eller servere.

Kvalitetsgaranti

Tupperwares Pastakoker for mikrobølgeovn er produsert med stor omhu og presisjon, av materialer av topp kvalitet og er godkjent for bruk i kontakt med matvarer. **Tupperwares Pastakoker for mikrobølgeovn** har samme kvalitetsgaranti som alle produkter fra Tupperware, noe som sikrer bytte av produktet hvis det viser produksjons- eller materialfeil ved normal husholdningsbruk.

www.tupperware.no



Μάικρο για Ζυμαρικά για Φούρνο μικροκυμάτων

Tupperware®

Ευχαριστούμε που επιλέξατε το δοχείο **Μάικρο για Ζυμαρικά για φούρνο μικροκυμάτων**, που σας επιτρέπει να μαγειρέψετε τέλεια σπαγγέτι και άλλα είδη ζυμαρικών. Επίσης, τώρα μαγειρεύετε ζυμαρικά εύκολα και γρήγορα. Εξοικονομήστε χρόνο και ενέργεια καθώς μετράτε, μαγειρεύετε, σερβίρετε και διατηρείτε τα ζυμαρικά στο ίδιο δοχείο. Οδηγίες μέτρησης και μαγειρέματος είναι χαραγμένες στην εσωτερική πλευρά του καπακιού και σε κάθε πλευρά της βάσης.



Οδηγίες μαγειρέματος για 1 έως 6 μερίδες.

Ανατρέξτε στις οδηγίες μέτρησης σε κάθε πλευρά της βάσης για να συμπληρώσετε την επιθυμητή ποσότητα ζυμαρικών.

- 1. Τοποθετήστε τα ζυμαρικά στο δοχείο **Μάικρο για Ζυμαρικά** και ελέγξτε σε πόσες μερίδες ζυμαρικών αντιστοιχούν (μερίδες 1 έως 6). Ο αριθμός μερίδων υποδεικνύεται από μία επίπεδη γραμμή. Επιλέξτε επίπεδο ίσο ή μεγαλύτερο από το επίπεδο που βρίσκονται τα ζυμαρικά.
- 2. Προσθέστε κρύο νερό βρύσης μέχρι το επίπεδο νερού που υποδεικνύεται για τις αντίστοιχες μερίδες. Το επίπεδο νερού υποδεικνύεται στο ίδιο παράθυρο, με μια κυματιστή γραμμή. Αν επιθυμείτε προσθέστε αλάτι.
- 3. Τοποθετήστε, χωρίς το καπάκι, στο φούρνο μικροκυμάτων σε μέγιστη θερμοκρασία 800W. Μην προσθέτετε λάδι, βούτυρο ή άλλου είδους λίπος στο νερό, καθώς μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο προϊόν.
- 4. Οδηγίες μαγειρέματος:

	Μερίδες	Χρόνος Μαγειρέματος στο Φούρνο μικροκυμάτων*
Ζυμαρικά	1-3	Χρόνος που υποδεικνύεται στη συσκευασία + 4-8 λεπτά
	4-6	Χρόνος που υποδεικνύεται στη συσκευασία + 8-12 λεπτά

- * Ο χρόνος πρέπει να προσαρμοστεί σύμφωνα με τον τύπο των ζυμαρικών, τη ρύθμιση ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων και την επιθυμητή υφή (al dente ή καλομαγειρεμένα).
- * Θεωρήστε ότι οι παραπάνω υποδείξεις αποτελούν οδηγίες και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την τεράστια ποικιλία σχημάτων και ποιότητας ζυμαρικών που διατίθενται στην αγορά.
- 5. Αφαιρέστε το **Μάικρο για Ζυμαρικά** προσεκτικά από το φούρνο μικροκυμάτων, κρατώντας το με ασφάλεια από τις λαβές, και με τα δύο χέρια.
- 6. Τοποθετήστε το καπάκι του δοχείου για Ζυμαρικά αφού βεβαιωθείτε ότι οι οπές απορροής της βάσης είναι ευθυγραμμισμένες με τις εγκοπές του καπακιού. Αδειάστε το νερό στο νεροχύτη.
- 7. Γυρίστε το καπάκι κατά 180° για να διατηρήσετε τα ζυμαρικά ζεστά πριν το σερβίρισμα.

Για να μείνετε ικανοποιημένοι και να είστε ασφαλείς, υπάρχουν ορισμένες προφυλάξεις:

- Πλένετε πάντα το νέο σας προϊόν πριν την πρώτη χρήση.
- Ανατρέχετε πάντα στο φυλλάδιο οδηγιών του κατασκευαστή του φούρνου μικροκυμάτων, για κατάλληλη χρήση του προϊόντος. Αν υπάρχει περιστρεφόμενος δίσκος, βεβαιωθείτε ότι το **Μάικρο για Ζυμαρικά** ταιριάζει σε αυτόν ΚΑΙ ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος γυρίζει.



- Το δοχείο της Tupperware **Μάικρο για Ζυμαρικά** στο φούρνο μικροκυμάτων είναι ασφαλές για θερμοκρασίες φαγητών από 0°C έως 120°C. Μην το χρησιμοποιείτε στην κατάψυξη. Μην το χρησιμοποιείτε για να μαγειρεύετε φαγητά σε υψηλότερες θερμοκρασίες.
- Μη μαγειρεύετε ζυμαρικά χωρίς νερό, καθώς αυτό θα προκαλέσει βλάβη τόσο στο προϊόν όσο και στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ζυμαρικά έχουν καλυφθεί πλήρως από νερό και ακολουθείστε με ακρίβεια τα υποδεικνυόμενα επίπεδα νερού.
- Για φρέσκα ζυμαρικά, συστήνουμε να σπρώξετε ελαφρώς τα ζυμαρικά προς τα κάτω για να ελέγξετε το επίπεδο νερού που χρειάζεται, σύμφωνα με το επίπεδο των ζυμαρικών. Δεν συνιστάται να μαγειρεύετε φρέσκα ζυμαρικά τα οποία υποδεικνύουν σαν μέγιστο χρόνο μαγειρέματος του πακέτου τα 3 λεπτά. Η γεύση δεν θα είναι ικανοποιητική.
- Το μέγιστο επίπεδο (MAX) ζυμαρικών που υποδεικνύεται για 6 μερίδες είναι η πραγματική ΜΕΓΙΣΤΗ ποσότητα ζυμαρικών που μπορείτε κάθε φορά να μαγειρέψετε στο Μάικρο για Ζυμαρικά.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το **Μάικρο για Ζυμαρικά** στο φούρνο μικροκυμάτων για περισσότερα από 30 λεπτά, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο προϊόν. Βεβαιωθείτε πάντα ότι υπάρχει νερό στο δοχείο, ενώ αυτό βρίσκεται στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε τοποθετήσει το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερπίεσης.
- Συνιστάται να ΜΗΝ ανακατεύετε τα ζυμαρικά κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, για καλύτερο αποτέλεσμα.
- Τα ζυμαρικά με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο μπορεί να κολλήσουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Σε αυτή την περίπτωση συνιστάται να ξεπλύνετε τα ζυμαρικά πριν τη χρήση.
- Αν τα ζυμαρικά κολλήσουν μεταξύ τους μετά το μαγείρεμα, ξεπλύνετε τα με ζεστό νερό βρύσης μετά το μαγείρεμα.
- Δε συνιστάται το μαγείρεμα, στο δοχείο **Μάικρο για Ζυμαρικά**, συγκεκριμένου είδους ζυμαρικών π.χ. λαζάνια, ταλιατέλες, φιδές, κανελόνια, νιόκι.
- Το περιεχόμενο είναι καυτό μετά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε και τα δύο χέρια κατά την μεταφορά.
- Ποτέ μην ανασηκώνετε το καπάκι προς το μέρος σας, έτσι ώστε ο ατμός να μην κάψει τα δάχτυλά σας.
- Για να αποφύγετε τη δημιουργία κηλίδων δε συνιστάται η προσθήκη σαφράν, κάρι ή άλλων μπαχαρικών με χρωστικές στα ζυμαρικά, ή το ζέσταμα φαγητών με ντομάτα ή κάρι. Η δημιουργία κηλίδων δεν επηρεάζει την απόδοση του προϊόντος και δεν καλύπτεται από την εγγύηση Tupperware.
- Αν θέλετε αργότερα να ξαναζεστάνετε τα ζυμαρικά, αφήστε τα να κρυώσουν χωρίς το καπάκι, και στη συνέχεια κλείστε με το καπάκι και τοποθετήστε τα στο ψυγείο. Προσθέστε λίγο νερό και ξαναζεστάνετε χωρίς το καπάκι στην 'ανοιχτή' θέση, σε μέγιστη θερμοκρασία 600W (τοποθετήστε το καπάκι με το λογότυπο Tupperware στην πλευρά των οπών απορροής της βάσης).
- Ξεπλένετε πάντα το δοχείο με κρύο νερό αμέσως μετά τη χρήση, για να αποφύγετε τις έντονες μυρωδιές ή τις κηλίδες των τροφών. Όλα τα μέρη του δοχείου πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή αιχμηρά εργαλεία κουζίνας, για ανακάτεμα, καθάρισμα ή σερβίρισμα.

Εγγύηση ποιότητας

Το **Μάικρο για Ζυμαρικά** για φούρνο μικροκυμάτων της Tupperware έχει κατασκευαστεί με μεγάλη φροντίδα και ακρίβεια από υλικά εξαιρετικής ποιότητας, εγκεκριμένα για χρήση σε επαφή με τροφές. Το δοχείο **Μάικρο για Ζυμαρικά** για φούρνο μικροκυμάτων έχει την ίδια εγγύηση ποιότητας με όλα τα προϊόντα Tupperware, που διασφαλίζει την αντικατάσταση προϊόντος σε περίπτωση ύπαρξης ελαττώματος στην κατασκευή ή το υλικό κατά τη συνήθη οικιακή χρήση.



Pastakoker for mikrobølgeovn

Tupperware®

Hvala vam na kupnji mikrovalne posude za tjesteninu tvrtke Tupperware. Posuda omogućava optimalnu pripremu špageta i drugih vrsta tjestenine. Priprema tjestenine je brza i jednostavna. Posuda štedi vrijeme i trud jer se mjerenje, kuhanje, posluživanje i držanje tjestenine obavlja na jednom mjestu. Oznake za pripremu i mjerenje otisnute su na unutrašnju stranu poklopca i s obje strane posude.



Upute za pripremu od 1 do 6 prosječnih porcija.

Pogledajte oznake za mjerenje na obje strane posude prilikom odabira potrebne količine tjestenine.

1. Stavite tjesteninu u posudu i provjerite za koliko je porcija ona prikladna (od 1 do 6). Razina tjestenine naznačena je ravnom crtom. Odaberite razinu koja je barem jednaka (ako ne i viša) od razine tjestenine.
2. Ulijte hladnu vodu do naznačene razine za određeni broj porcija. Razina vode naznačena je u istom prozorčiću valovitom crtom. Prema želji možete dodati malo soli.
3. Stavite, bez poklopca, u mikrovalnu pećnicu na najviše 800 W. U vodu nemojte dodavati ulje, maslac i druge masnoće jer će se proizvod oštetiti.
4. Smjernice za pripremu:

	Broj porcija	Vrijeme kuhanja u mikrovalnoj pećnici*
Tjestenina	1-3	Vrijeme naznačeno na pakiranju + 4-8 min
	4-6	Vrijeme naznačeno na pakiranju + 8-12 min

* Vrijeme treba prilagoditi vrsti tjestenine, snazi mikrovalne pećnice i željenoj teksturi (al dente ili dobro kuhano).
* Gornje vrijednosti samo su okvirne i mogu se razlikovati ovisno o obliku i kvaliteti tjestenine.

5. Oprezno izvadite posudu za tjesteninu iz mikrovalne pećnice tako da ju objema rukama prihvatite za ručke.
6. Stavite poklopac na posudu za tjesteninu tako da su otvori za vodu na posudi poravnati s otvorom na poklopcu. Izlijte vodu u sudoper.
7. Okrenite poklopac za 180° kako bi tjestenina ostala topla do posluživanja.

Radi većeg zadovoljstva i sigurnosti, pridržavajte se sljedećeg:

- Obvezno operite novi proizvod prije prve uporabe.
- Točne upute za uporabu pogledajte u priručniku proizvođača mikrovalne pećnice. Imate li okretni tanjur, provjerite stane li na njega posuda za tjesteninu te mogu li se posuda i tanjur slobodno okretati.
- **Mikrovalna posuda** za tjesteninu tvrtke Tupperware sigurna je za temperature hrane od 0°C do 120°C. Nemojte je koristiti u zamrzivaču. Nemojte je koristiti za pripremu hrane na većim temperaturama.
- Tjesteninu nemojte pripremati bez vode jer ćete time oštetiti proizvod i mikrovalnu pećnicu.
- Tjestenina mora biti potpuno pokrivena vodom. Poštujte oznake za razinu vode.



- Preporučujemo da svježju tjesteninu lagano pritisnete kako biste provjerili koliko je vode potrebno za tu razinu tjestenine. Ne preporučamo kuhanje svježje tjestenine kojoj je preporučeno vrijeme kuhanja na pakiranju maksimalno 3 minute. Moguće je da okus takve tjestenine neće biti zadovoljavajući.
- Oznaka razine MAX za 6 porcija predstavlja maksimalnu količinu tjestenine koju smijete pripremati u posudi za tjesteninu.
- Posudu za tjesteninu nemojte ostavljati u mikrovalnoj pećnici dulje od 30 minuta jer bi se proizvod mogao oštetiti. Prije kuhanja u mikrovalnoj pećnici provjerite ima li u posudi dovoljno vode.
- Posudu nemojte pokrivati tijekom kuhanja u mikrovalnoj pećnici jer bi voda mogla iscuriti.
- Preporučujemo da NE miješate tjesteninu tijekom kuhanja kako biste postigli bolji rezultat.
- Tjestenina s mnogo škroba može se zalijepiti tijekom kuhanja. Preporučujemo da prije uporabe isperete takvu tjesteninu.
- Ako se tjestenina zalijepi nakon kuhanja, možete ju isprati vrućom vodom iz pipe, nakon kuhanja.
- U posudi za tjesteninu ne preporučujemo kuhanje nekih vrsta tjestenine, poput listova za lazanje, tagliatella, vermicellija, cannellonija, njoka itd.
- Sadržaj će nakon kuhanja biti vruć. Posudu nosite objema rukama.
- Poklopac podignite od sebe kako vam para ne bi opekla prste.
- U tjesteninu nemojte dodavati šafran, curry i druge začine intenzivnih boja te nemojte podgrijavati namirnice s rajčicom ili curryjem kako ne bi nastale mrlje. Mrlje ne utječu na učinkovitost proizvoda, no nisu obuhvaćene jamstvom tvrtke Tupperware.
- Ako vam tjestenina preostane, ostavite je da se ohladi bez poklopca, a zatim je pokrijte i stavite u hladnjak. Želite li poslije podgrijati tjesteninu (samo tjesteninu, bez umaka, začina i ostalih sastojaka), dodajte malo vode i podgrijte s poklopcem u otvorenom položaju na maks. 600 W (postavite poklopac tako da je logotip „Tupperware“ na strani otvora za ispuštanje vode na posudi).
- Posudu isperite hladnom vodom odmah nakon uporabe kako ne bi nastali mirisi ili mrlje. Svi dijelovi mogu se prati u perilici suđa.
- Za miješanje, čišćenje i posluživanje nemojte koristiti abrazivna sredstva i oštre predmete.

Jamstvo kvalitete

Mikrovalna posuda za tjesteninu tvrtke Tupperware proizvedena je s velikom brigom i preciznošću od najkvalitetnijih materijala i odobrena je za uporabu s hranom. Za **mikrovalnu posudu za tjesteninu** tvrtke Tupperware vrijedi isto jamstvo kvalitete kao i za ostale proizvode tvrtke Tupperware, kojim se jamči zamjena ako se na proizvodu pojave nedostaci u materijalu i izradi tijekom uobičajene primjene u kućanstvu.

www.tupperware.hr



Posoda za pripravljanje testenin v mikrovalovni pečici

Tupperware®

Zahvaljujemo se vam, ker ste izbrali **Tupperware posodo za pripravljanje testenin v mikrovalovni pečici**, ki vam omogoča popolno kuhanje špagetov ter ostalih vrst testenin. Poleg tega je tako kuhanje hitro in enostavno. Lahko prihranite veliko časa in energije s tem ko izmerite želeno količino testenin, jo skuhate, postrežete in shranite v isti posodi. Navodila za kuhanje in izmero želenih količin so vtisnjena na notranji strani pokrova ter na vsaki strani osnovnega dela posode.



Navodila za pripravo od 1 do 6 povprečnih porcij.

Z želeno količino testenin napolnite posodo glede na navodila o izmeri količin, ki so na vsaki strani osnovne posode.

1. Napolnite posodo za **pripravljanje testenin** s testeninami in preverite kateri oznaki števila porcij ustreza višina testenin (porcije od 1 do 6). Število porcij testenin je naznačeno z ravno črto. Izberite višino testenin, ki jo želite ali po želji napolnite posodo nad to ravno.
2. Posodo napolnite s hladno vodo iz pipe do naznačene višine vode za odgovarjajočo porcijo. Višina vode je naznačena v istem okencu z valovito črto. Po želji lahko vodo posolite.
3. Postavite posodo v mikrovalovno pečico brez pokrova pri največ 800W. Nikoli ne smete dodati v vodo olje, maslo ali katerokoli drugo maščobo, ki bi lahko poškodovala vaš izdelek.
4. Navodila za kuhanje:

	Porcije	Čas kuhanja v mikrovalovni pečici*
Testenine	1-3	Čas označen na embalaži + 4-8 min
	4-6	Čas označen na embalaži + 8-12 min

* Čas kuhanja je odvisen od vrste testenin, nastavitve moči mikrovalovne pečice ter želene čvrstosti testenin (al dente ali mehke).

* Upoštevati morate, da so označbe omenjene zgoraj zgolj smernice in se lahko razlikujejo glede na veliko število različnih oblik ter kakovost testenin, ki so dostopne na trgu.

5. Nato posodo za **pripravljanje testenin** varno vzamete iz mikrovalovne pečice tako, da z obema rokama primete ročaje.
6. Namestite pokrov na posodo za **pripravljanje testenin** tako, da so odprtine za odcejanje na osnovi poravnane z izrezom na pokrovu. Testenine odcedite nad pomivalnim koritom.
7. Obrnite pokrov za 180° in tako shranite testenine, da ostanejo tople pred serviranjem.

Spodaj je nekaj varnostnih navodil za vašo varnost in doseganje vaših pričakovanj:

- Pred prvo uporabo morate vedno dobro pomiti posodo.
- Za ustrezno uporabo izdelka vedno upoštevajte navodila v brošuri proizvajalca mikrovalovne pečice. Če imate vrtljivo ploščo se morate prepričati, da je posoda za **pripravljanje testenin** ustrezno nameščena nanjo IN, da se vrtljiva plošča vrti.



- Tupperware posoda za **pripravljanje testenin** v mikrovalovni pečici je primerna za temperaturo hrane med 0°C in 120°C. Ne uporabljajte jo za shranjevanje v zamrzovalniku. Ne uporabljajte jo za kuhanje hrane pri višjih temperaturah.
- Nikoli ne kuhajte testenin brez vode, ker to lahko poškoduje izdelek in mikrovalovno pečico.
- Prepričajte se, da so vse testenine popolnoma prekrite z vodo glede na označeno višino vode.
- Priporočamo vam, da sveže testenine rahlo pritisnete, da lahko preverite katera raven vode je potrebna za raven testenin v posodi. Ne priporočamo kuhanje svežih testenin pri katerih je maksimalen čas 3 minute označen na embalaži. Okus ne bo zadovoljiv.
- NAJVIŠJA raven testenin, ki je naznačena pri šestih porcijah je dejansko NAJVEČJA količina testenin, ki jo lahko kadarkoli skuhamo v posodi za **pripravljanje testenin**.
- Posodo za **pripravljanje testenin** nikoli ne postavite v mikrovalovno pečico za več kot 30 minut, ker to lahko poškoduje izdelek. Med kuhanjem v mikrovalovni pečici se vedno prepričajte, če je v posodi voda.
- Med kuhanjem v mikrovalovni pečici ne smete postaviti na posodo pokrov, ker bi lahko prišlo do izlitja vode.
- Za boljšo kakovost testenin vam priporočamo, da jih med kuhanjem ne mešate.
- Testenine z visoko vsebnostjo škroba lahko med kuhanjem postanejo lepljive. V izogib temu vam priporočamo, da testenine pred kuhanjem splaknete.
- Če so kuhane testenine zlepljene med seboj, jih po kuhanju splaknite z vročo vodo iz pipe.
- Za določene vrste testenin kot so na primer ploščice za lazanje, klobčiči širokih rezancev (tagliatelle), tanki rezanci (vermicelli), kaneloni ali njoki, ne priporočamo kuhanje v posodi za kuhanje testenin.
- Vsebina je po kuhanju vroča. Za rokovanje s posodo uporabljajte obe roki.
- Pri postrežbi vedno dvignite pokrov proč od sebe tako, da vroča para ne ožge vaših prstov.
- V izogib umazaniji na posodi vam ne priporočamo uporabo žafrana, karija ali drugih barvnih začimb kot dodatek testeninam ali pogrevanje paradižnika oziroma hrane na osnovi karija. Umazanija na posodi ne vpliva na kakovost pri uporabi izdelka in ni krita z jamstvom Tupperware.
- V primeru, da vam je ostalo nekaj testenin, jih morate najprej ohladiti brez pokrova, nato jih pokrijete in postavite v hladilnik. Če želite kasneje pogreti testenine (samo testenine, brez dodanih omak, začimb ali drugih sestavin), dodajte manjšo količino vode in jih pogrejte s pokrovom na posodi v poziciji »odprto« pri največ 600W (namestite pokrov z logotipom Tupperware na strani odcejalnih odprtih na osnovi).
- Za preprečevanje močnih vonjev hrane ter umazanije, vedno splaknite po uporabi posodo z mrzlo vodo. Vsi deli posode se lahko pomivajo v pomivalnem stroju.
- Za mešanje, čiščenje ali postrežbo, ne uporabljajte hrapavih ter ostrih pripomočkov.

Jamstvo za kakovost

Tupperware posoda za **pripravljanje testenin v mikrovalovni pečici** je izdelana z veliko prizadevnostjo in natančnostjo iz najbolj kakovostnih materialov, ki so odobreni za uporabo pri pripravljanju in shranjevanju hrane. **Tupperware posoda za pripravljanje testenin v mikrovalovni pečici** ima enako jamstvo za kakovost kot vsi ostali izdelki Tupperware, kar vam zagotavlja, da boste prejeli nadomesten izdelek v primeru katerihkoli poškodb zaradi izdelave ali materiala pri običajni domači uporabi.

www.tupperwareslovenia.si



Nádoba na přípravu těstovin v mikrovlnné troubě

Tupperware®

Děkujeme, že jste si vybrali **nádoba na přípravu těstovin v mikrovlnné troubě** od společnosti Tupperware, která vám umožní dokonale uvařit špagety a většinu ostatních těstovin. Navíc je vaření těstovin rychlé a snadné. Ušetříte čas a energii, protože těstoviny odměříte, uvaříte, naservírujete a uchováte v jediné nádobě. Pokyny k vaření a odměření jsou uvedeny na vnitřní straně víka a na každé straně nádoby.



Návod k uvaření 1 až 6 průměrných porcí.

- Podle instrukcí na každé straně nádoby naplňte nádobu požadovaným množstvím těstovin.
1. Těstoviny vložte do nádoby na přípravu těstovin a zkontrolujte, kolika porcím těstovin množství odpovídá (1 až 6 porcí). Množství těstovin je označeno rovnou čárkou. Zvolte minimálně množství odpovídající nebo přesahující označené množství těstovin.
 2. Přidejte studenou vodu z kohoutku až po označenou úroveň vody odpovídající příslušné porci. Úroveň vody je označena ve stejném okénku vlnovkou. Dle chuti můžete přidat sůl.
 3. Nádobu bez víka vložte do mikrovlnné trouby s maximálním výkonem 800 W. Nikdy nepřidávejte do vody olej, máslo ani jiný tuk, protože by mohlo dojít k poškození výrobku.
 4. Pokyny k vaření:

	Porce	Doba vaření v mikrovlnné troubě*
Těstoviny	1-3	Čas uvedený na obale + 4-8 minut
	4-6	Čas uvedený na obale + 8-12 minut

* Délka přípravy by se měla upravit podle typu těstovin, nastavení výkonu mikrovlnné trouby a požadovaného stupně uvaření (al dente nebo dobře uvařené).

* Výše uvedené instrukce jsou pouze vodítkem a vzhledem k široké řadě tvarů a kvality těstovin dostupných na trhu se mohou lišit.

5. Uchopte **nádoba na přípravu těstovin** oběma rukama za uši a opatrně ji vyjměte z mikrovlnné trouby.
6. Položte víko na **nádoba na přípravu těstovin** a ujistěte se, že cedící otvory na nádobě jsou zarovnané s výřezem na víku. Nad dřezem těstoviny sced'te.
7. Otočte víko o 180°, aby těstoviny před servírování nevychladly.

Pro vaši spokojenost a bezpečnost uvádíme několik bezpečnostních opatření:

- Před prvním použitím výrobek vždy omyjte.
- Pro správné použití výrobku vždy postupujte podle návodu k použití mikrovlnné trouby. Pokud je v mikrovlnné troubě otočný talíř, ujistěte se, že se na něj **nádoba na přípravu těstovin** vejde A že se otočný talíř otáčí.



- **Nádoba na přípravu těstovin** od společnosti Tupperware se může bezpečně používat pro potraviny o teplotě 0 až 120 °C. Nepoužívejte v mrazničce. Nepoužívejte pro vaření potravin při vyšších teplotách.
- Nikdy nevařte těstoviny bez vody, protože by mohlo dojít k poškození výrobku a mikrovlnné trouby.
- Ujistěte se, že jsou všechny těstoviny zcela zality vodou a dodržujte označené úrovně hladiny vody.
- U čerstvých těstovin doporučujeme těstoviny mírně stlačit, aby bylo možné zjistit, která úroveň vody bude podle množství těstovin třeba.
- **MAXIMÁLNÍ** množství těstovin označené pro 6 porcí je skutečné **MAXIMÁLNÍ** množství těstovin, které lze v nádobě na přípravu těstovin připravit. Nedoporučujeme vařit čerstvé špagety, které mají označeno na obalu maximální dobu vaření 3 minuty. Chuť nebude uspokojivá.
- Nikdy nevkládejte **nádobu na přípravu těstovin** do mikrovlnné trouby na více než 30 minut, protože by mohlo dojít k poškození výrobku. Vždy se ujistěte, že je při vaření v mikrovlnné troubě v zásobníku voda.
- Při vaření v mikrovlnné troubě nedávejte na nádobu víko, protože by voda přetekla.
- Pro lepší výsledky doporučujeme těstoviny během vaření **NEMÍCHAT**.
- Těstoviny s vysokým obsahem škrobu mohou po uvaření lepit. V takovém případě doporučujeme těstoviny před použitím propláchnout.
- Pokud se těstoviny po uvaření slepí, propláchněte je po uvaření horkou vodou z kohoutku.
- Některé typy těstovin v nádobě na přípravu těstovin nedoporučujeme připravovat (např. lasagne, klubíčka tagliatelle, vermicelli, cannelloni a noky).
- Po uvaření bude obsah horký. S výrobkem manipulujte oběma rukama.
- Abyste si nepopálili od horké páry prsty, při servírování zvedejte víko směrem od sebe.
- Abyste nedošlo k obarvení výrobku, nedoporučujeme přidávat do těstovin šafrán, kari ani jiné barvicí koření ani ohřívat pokrmy z rajčat či kari. Obarvení neovlivní výkon výrobku a nevztahuje se na něj záruka společnosti Tupperware.
- V případě, že vám těstoviny zbyly, nechte je bez víka vychladnout a poté je zavřete a umístěte do chladničky. Pokud chcete těstoviny později ohřát (pouze těstoviny bez jakýchkoliv omáček, koření a dalších přísad), přidejte malé množství vody a ohřejte je s víkem v „otevřené“ poloze při max. 600 W (umístěte víko logem Tupperware na stranu s cedícími otvory na nádobě).
- Nádobu vždy hned po použití opláchněte studenou vodou, abyste zabránili vzniku zápachu nebo skvrn. Všechny součásti lze mýt v myčce nádobí.
- Pro míchání, čištění a servírování nepoužívejte drsné nebo ostré pomůcky.

Záruka kvality

Výrobek **Microwave Pasta Maker společnosti Tupperware** byl vyroben velmi pečlivě z nejvyšší kvality materiálů a byl schválen pro použití na potraviny. **Microwave Pasta Maker společnosti Tupperware** má stejnou záruku kvality jako všechny ostatní výrobky Tupperware, což zaručuje, že v případě jakékoliv výrobní závady či vady materiálu vám bude výrobek vyměněn.

www.tupperware.cz



Nádoba na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre

Tupperware®

Ďakujeme, že ste si vybrali **nádoba na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre od spoločnosti Tupperware**, ktorá vám umožní dokonale uvariť špagety a väčšinu ostatných cestovín. Navyše je varenie cestovín rýchle a jednoduché. Ušetríte čas a energiu, pretože cestoviny odmeriate, uvaríte, naservírujete a uchováte v jedinej nádobe. Pokyny na varenie a odmeranie sú uvedené na vnútornej strane veka a na každej strane nádoby.



Návod na uvarenie 1 až 6 priemerných porcií.

- Podľa inštrukcií na každej strane nádoby naplňte nádobu požadovaným množstvom cestovín.
1. Cestoviny vložte do nádoby na prípravu cestovín a skontrolujte, koľkým porciám cestovín množstvo zodpovedá (1 až 6 porcií). Množstvo cestovín je označené rovnou čiarkou. Zvoľte minimálne množstvo zodpovedajúce alebo presahujúce označené množstvo cestovín.
 2. Pridajte studenú vodu z kohútika až po označenú úroveň vody zodpovedajúcu príslušnej porcii. Úroveň vody je označená v rovnakom okienku vlnovkou. Podľa chuti môžete pridať soľ.
 3. Nádobu bez veka vložte do mikrovlnnej rúry s maximálnym výkonom 800 W. Nikdy nepridávajte do vody olej, maslo ani iný tuk, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu výrobku.
 4. Pokyny na varenie:

	Porcie	Čas varenia v mikrovlnnej rúre*
Cestoviny	1-3	Čas uvedený na obale + 4 – 8 minút
	4-6	Čas uvedený na obale + 8 – 12 minút

- * Dĺžka prípravy by sa mala upraviť podľa typu cestovín, nastavenia výkonu mikrovlnnej rúry a požadovaného stupňa uvarenia (al dente alebo dobre uvarené).
- * Vyššie uvedené inštrukcie sú iba vodidlom a vzhľadom k širokému radu tvarov a kvality cestovín dostupných na trhu sa môžu líšiť.
5. Uchopte **nádoba na prípravu cestovín** oboma rukami za uchá a opatrne ju vyberte z mikrovlnnej rúry.
 6. Položte veko na **nádoba na prípravu cestovín** a uistite sa, že cediace otvory na nádobe sú zarovnané s výrezom na veku. Nad drezom cestoviny sced'ite.
 7. Otočte veko o 180°, aby cestoviny pred servírovaním nevychladli.

Pre vašu spokojnosť a bezpečnosť uvádzame niekoľko bezpečnostných opatrení:

- Pred prvým použitím výrobok vždy umyte.
- Pre správne použitie výrobku vždy postupujte podľa návodu na použitie mikrovlnnej rúry. Pokiaľ je v mikrovlnnej rúre otočný tanier, uistite sa, že sa naň **nádoba na prípravu cestovín** vojde a že sa otočný tanier otáča.
- **Nádoba na prípravu cestovín** od spoločnosti Tupperware sa môže bezpečne používať na potraviny s teplotou 0 až 120 °C. Nepoužívajte v mrazničke. Nepoužívajte na varenie potravín pri vyšších teplotách.



- Nikdy nevaríte cestoviny bez vody, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu výrobku a mikrovlnnej rúry.
- Uistite sa, že sú všetky cestoviny celkom zaliate vodou a dodržujte označené úrovne hladiny vody.
- Pri čerstvých cestovinách odporúčame cestoviny mierne stlačiť, aby bolo možné zistiť, ktorá úroveň vody bude podľa množstva cestovín potrebná.
- MAXIMÁLNE množstvo cestovín označené pre 6 porcií je skutočné MAXIMÁLNE množstvo cestovín, ktoré je možné v nádobe na prípravu cestovín pripraviť. Nedoporučujeme variť špagety, ktoré majú na obale maximálnu dobu prípravy 3 minúty. Chuť nebude uspokojivá.
- Nikdy nevkladajte **nádobu na prípravu cestovín** do mikrovlnnej rúry na viac než 30 minút, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu výrobku. Vždy sa uistite, že je pri varení v mikrovlnnej rúre v zásobníku voda.
- Pri varení v mikrovlnnej rúre nedávajte na nádobu veko, pretože by voda pretiekla.
- Pre lepšie výsledky odporúčame cestoviny počas varenia NEMIEŠAŤ.
- Clasagne, kľbká tagliatelle, vermicelli, cannelloni a gnocchi).
- Po uvarení bude obsah horúci. S výrobkom manipulujte oboma rukami.
- Aby ste si nepopálili od horúcej pary prsty, pri servírovaní dvíhajte veko smerom od seba.
- Aby ste nedošlo k zafarbeniu výrobku, neodporúčame pridávať do cestovín šafran, karí ani iné farbiace korenie ani ohrievať pokrmy z paradajok či karí. Zafarbenie neovplyvní výkon výrobku a nevzťahuje sa naň záruka spoločnosti Tupperware.
- V prípade, že sa vám cestoviny zvýšili, nechajte ich bez veka vychladnúť a potom ich zatvorte a umiestnite do chladničky. Ak chcete cestoviny neskôr ohriať (iba cestoviny bez akýchkoľvek omáčok, korenia a ďalších prísad), pridajte malé množstvo vody a ohrejte ich s vekom v „otvorenej“ polohe pri max. 600 W (umiestnite veko logom Tupperware na stranu s cediacími otvormi na nádobu).
- Nádobu vždy hneď po použití opláchnite studenou vodou, aby ste zabránili vzniku zápachu alebo škvrn. Všetky súčasti je možné umývať v umývačke riadu.
- Na miešanie, čistenie a servírovanie nepoužívajte drsné alebo ostré pomôcky.

Záruka kvality

Výrobok **Microwave Pasta Maker spoločnosti Tupperware** bol vyrobený veľmi starostlivo z najkvalitnejších materiálov a bol schválený na použitie na potraviny. **Microwave Pasta Maker spoločnosti Tupperware** má rovnakú záruku kvality ako všetky ostatné výrobky Tupperware, čo zaručuje, že v prípade akejkoľvek výrobnnej poruchy či chyby materiálu vám bude výrobok vymenený.

www.tupperware.sk



Makaronowy Garnuszek – Urządzenie do gotowania makaronu w kuchenkach mikrofalowych

Tupperware®

Dziękujemy za zakup Makaronowego Garnuszka firmy Tupperware. Umożliwia on przyrządzanie doskonałej jakości spaghetti i innych rodzajów makaronów. Przyrządzanie makaronu za pomocą tego urządzenia jest szybkie i łatwe. Możliwość odmierzania składników, przygotowywania, podawania i przechowywania makaronu w tym samym pojemniku pozwala na oszczędność czasu i energii. Instrukcje dotyczące przygotowywania potraw i odmierzania składników umieszczone są na wewnętrznej stronie pokrywy i z każdej strony podstawy.



- Wskazówki dotyczące przygotowywania 1 do 6 średnich porcji.**
- Korzystając ze wskazówek dotyczących odmierzania składników, umieszczonych po każdej stronie podstawy, należy napełnić urządzenie odpowiednią ilością makaronu.
1. Włożyć makaron do naczynia i sprawdzić, jakiemu poziomowi porcji makaronu on odpowiada (porcje 1 do 6). Poziom makaronu wskazuje pozioma linia. Jako poziom odniesienia należy wybrać linię najbardziej zbliżoną do poziomu makaronu.
 2. Wlać zimną wodę do poziomu odpowiadającego danej porcji. Poziom wody pokazany jest w tym samym oknie za pomocą linii falistej umieszczonej nad linią wskazującą poziom makaronu. W zależności od preferencji, można dodać nieco soli.
 3. Umieścić naczynie bez pokrywki w kuchence mikrofalowej. Do gotowania używać maksymalnie mocy 800 W. Nie dodawać oleju, masła, ani jakiegokolwiek innego tłuszczu do wody, ponieważ może to źle wpłynąć na jakość produktu.
 4. Wskazówki dotyczące gotowania:

	Porcje	Czas mikrofalowania*
Makaron	1-3	Czas podany na opakowaniu + 4-8 minut
	4-6	Czas podany na opakowaniu + 8-12 minut

* Czas mikrofalowania należy regulować w zależności od rodzaju makaronu, ustawień mocy kuchenki i żądanej miękkości (al dente czy ugotowane na miękko).

* Należy pamiętać, że powyższe wskazówki są tylko zaleceniami i mogą zmieniać się w zależności od rodzaju i jakości makaronu, dostępnego na rynku.

5. Ostrożnie wyjąć Makaronowy Garnuszek z kuchenki mikrofalowej, trzymając obiema rękami za uchwyty.
6. Przykryć naczynie , zwracając uwagę, aby otwory odpływowe w podstawie były wyrównane z wycięciami w pokrywce. Odlać wodę do zlewu.
7. Obrócić pokrywkę o 180° aby utrzymać temperaturę makaronu przed podaniem.

Dla zachowania bezpieczeństwa i osiągnięcia zadowolenia należy przestrzegać kilku zaleceń:

- Produkt należy umyć przed pierwszym użyciem.
- Sprawdzić zalecenia producenta kuchenki mikrofalowej w celu odpowiedniego użycia produktu. Jeśli kuchenka jest wyposażona w płytę obrotową, należy upewnić się, że Makaronowy Garnuszek mieści się na nią ORAZ że płyta obraca się.



- Makaronowy Garnuszek firmy Tupperware służy do przyrządzania żywności w temperaturze 0°C do 120°C. Nie stosować w wyższych temperaturach.
- Nie przyrządzać makaronu bez wody, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu i kuchenki mikrofalowej.
- Upewnić się, że cały makaron jest zakryty wodą i przestrzegać podanych poziomów wody.
- W przypadku gotowego (pakowanego, świeżego) świeżego makaronu zalecamy lekkie ugniecenie makaronu w celu sprawdzenia, który poziom wody będzie niezbędny dla danego poziomu makaronu. Nie zaleca się używania Makaronowego Garnuszka do gotowania makaronów „ekspresowych”, czyli takich których czas gotowania podany na opakowaniu wynosi 3 min. Walory smakowe takiego makaronu mogą być nie zachowane.
- Maksymalny(poziom makaronu na 6 porcji jest rzeczywistym MAKSYMALNYM poziomem makaronu, jaki może być jednorazowo gotowany.
- Nie wolno wkładać naczynia do kuchenki mikrofalowej na dłużej niż 30 minut, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu. Należy pilnować, aby woda zawsze była w pojemniku podczas mikrofalowania potrawy.
- Nie należy przykrywać naczynia podczas gotowania w kuchence mikrofalowej ponieważ może to spowodować przelanie wody.
- Dla osiągnięcia lepszego rezultatu NIE jest zalecane mieszanie makaronu podczas gotowania.
- Makaron o wysokiej zawartości skrobi podczas gotowania może stać się kleisty. W takim przypadku przed spożyciem zaleca się przepłukanie makaronu.
- Nie zaleca się gotowania w naczyniu pewnych rodzajów makaronu, np. arkuszy lasagne, gniazd tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi.
- Po ugotowaniu zawartość będzie gorąca. Garnuszek należy chwycić obiema rękami.
- Podczas podawania zawsze należy podnosić pokrywkę od siebie tak, aby uniknąć poparzenia palców parą.
- Aby uniknąć poplamienia pojemnika, nie zalecamy dodawania do makaronu szafranu, curry ani innych przypraw barwiących, ani odgrzewania w urządzeniu potraw z dodatkiem curry lub pomidorów. Plamy nie wpływają na działanie produktu i nie są objęte gwarancją firmy Tupperware.
- Jeśli zostało nieco makaronu, należy odstawić go do ostygnięcia bez pokrywki, po czym przykryć i wstawić do lodówki. Jeśli chcemy odgrzać makaron w późniejszym terminie (sam makaron, bez dodatków w postaci sosu, przypraw lub innych składników), należy dodać nieco wody i podgrzać z pokrywką w pozycji „otwarte” przy maksymalnej mocy 600 W (pokrywkę z logo Tupperware należy umieścić z boku otworów odprowadzających wodę w podstawie).
- Zawsze po użyciu należy przepłukać zbiornik zimną wodą, aby zapobiec pozostawianiu silnych zapachów pokarmu lub plam. Wszystkie elementy można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.
- Nie wolno używać ścierających lub ostrych przyrządów do mieszania, czyszczenia lub podawania.

Gwarancja jakości

Makaronowy Garnuszek firmy Tupperware jest produkowany z ogromną starannością i precyzją, z materiałów o najwyższej jakości, dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Makaronowy Garnuszek jest objęty 30 letnią gwarancją Tupperware. Gwarancja udzielana przez firmę Tupperware obejmuje wady produkcyjne i materiałowe ujawnione w warunkach domowego stosowania przez cały okres użytkowania produktu.

www.tupperware.pl



Mikrohullámú sütőben használható tésztafőző

Tupperware®

Köszönjük, hogy a **Tupperware mikrohullámú sütőben használható tésztafőzőjét** választotta, amely segítségével tökéletesen elkészítheti a spagettit és a legtöbb más tésztafélélt. A tészta elkészítése így gyorsabb és könnyebb. Időt és energiát takaríthat meg, mivel a tésztát ugyanabban az edényben mérheti meg, főzheti, tálalhatja és tárolhatja. A főzési és mérési utasítások megtalálhatók a fedél belsején és a doboz mindkét oldalán.



Főzési utasítások 1 - 6 átlagos adag elkészítéséhez.

A doboz két oldalán feltüntetett mérési utasítások alapján tölts be a kívánt mennyiségű tésztát.

- 1. Helyezze a tésztát a tésztafőzőbe és ellenőrizze a tésztaadagok számát (1 – 6 adagig). A tésztaszinteket egyenes vonal jelzi. Válassza ki a tészta szintjével megegyező, vagy afölötti vonalhoz tartozó szintet.
- 2. Töltsön be hideg csapvizet, a megfelelő tésztaadaghoz tartozó vízszint jelzésig. A vízszinteket ugyanabban az ablakban hullámos vonal jelzi. Ízlés szerint adjon hozzá némi sót.
- 3. Tegye be a tésztafőzőt fedél nélkül a legfeljebb 800W teljesítményre beállított mikrohullámú sütőbe. Soha ne adjon olajat, vajat vagy más zsiradékot a vízhez, mert ez károsítja a terméket.
- 4. Főzési útmutató:

	Adagok száma	Főzési idő mikrohullámú sütőben*
Tészta	1-3	A csomagoláson jelzett idő + 4-8 perc
	4-6	A csomagoláson jelzett idő + 8-12 perc

* A főzési időt a tészta típusától, a mikrohullámú sütő beállított teljesítményétől és a kívánt textúrától függően (al dente vagy puhára főtt) kell módosítani.

* Vegye figyelembe, hogy a fenti adatok csak útmutatóul szolgálnak, és a különféle formájú és összetételű tészták esetén változhatnak.

- 5. Óvatosan vegye ki a tésztafőzőt a mikrohullámú sütőből mindkét kezével megfogva a füleket.
- 6. Helyezze a fedelet a tésztafőzőre, úgy, hogy a doboz szűrőlyukai a fedél nyílása felé essenek. Öntse le a tésztáról a vizet a lefolyóba.
- 7. Fordítsa el a fedelet 180°-ban hogy forrón tartsa a tésztát tálalás előtt.

Biztonsága és a kiváló eredmény érdekében tartsa be az alábbi óvintézkedéseket:

- Mindig mossa el az új terméket az első használat előtt.
- Mindig tájékozódjon a mikrohullámú sütő használati utasításából annak megfelelő használatáról. Ha rendelkezik forgótálcával, ellenőrizze, hogy a tésztafőző ráfér-e ÉS a forgótálcá forog-e.



- A Tupperware **mikrohullámú sütőben** használható tésztafőző 0°C - 120°C közötti hőmérsékletű étellel használható biztonságosan. Ne használja a mélyhűtőben. Ne használja ételek főzéséhez magasabb hőmérsékleten.
- Soha ne főzzön tésztát víz nélkül, mert ez a terméket és a mikrohullámú sütőt egyaránt károsíthatja.
- Ellenőrizze, hogy a víz teljesen ellepi-e a tésztát, és kövesse a jelzett vízszinteket.
- Friss tészta esetén, javasoljuk, hogy kicsit nyomja le a tésztát, amikor ellenőrzi a tészta szintet és megállapítja a szükséges vízszintet. Nem javasoljuk a Mikros Tésztafőző használatát azon friss és száraz tészták esetében ahol a csomagoláson 3perc a feltüntetett főzési idő , mert nem garantált a maximális íz hatás.
- A 6 adagnál jelzett MAX tészta szint, azt jelzi, hogy MAXIMUM ennyi tészta főzhető egyszerre a tésztafőzőben.
- Soha ne használja a tésztafőzőt 30 percnél tovább a **mikrohullámú sütőben**, mert ez károsíthatja a terméket. A mikrohullámú sütő bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy van-e víz az edényben.
- Ne használja a fedelet a **mikrohullámú sütőben**, mert a víz kifuthat.
- A jobb eredmény érdekében NEM ajánlott a tésztát megkeverni főzés közben.
- A magas keményítőtartalmú tészta főzés közben ragacsossá válhat. Ez esetben mossa át a tésztát tálalás előtt.
- Ha a tészta főzés után összetapad, segíthet, ha a tésztát főzés után forró csapvízzel átmossa.
- Egyes tésztafélék elkészítését a tésztafőzőben nem javasoljuk, pl. lasagna lapok, tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi.
- Főzés után az edény tartalma forró lehet. Két kézzel kezelje a terméket.
- Tálaláskor a fedelet óvatosan, magától távolítva emelje fel, hogy a gőz ne égesse meg ujjait.
- Az elszíneződés megelőzése érdekében nem javasoljuk sáfrány, curry, vagy más színes fűszerek hozzáadását a tésztához, illetve paradicsomos vagy curry-s ételek felmelegítését. Az elszíneződés nem befolyásolja a termék teljesítményét, és nem vonatkozik rá a Tupperware garanciája.
- Ha a tészta egy része megmaradt, hagyja azt lehűlni a fedél nélkül, majd fedje le és helyezze a hűtőbe. Ha később meg akarja melegíteni a tésztát (csak a tésztát, szósz, fűszerek, vagy más hozzávalók nélkül) adjon hozzá egy kis vizet, és melegítse fel „nyitott” helyzetű fedéllel max. 600 W-on (a fedelet úgy helyezze fel, hogy a Tupperware logó a doboz szűrővel ellátott oldala felől legyen).
- Használat után mindig öblítse ki az edényt hideg vízzel, hogy megelőzze az erős ételszagot vagy foltok kialakulását. Minden alkatrész mosható mosogatógépben.
- Ne használjon érdes vagy éles eszközt a keverés, tisztítás vagy felszolgálás során.

Garancia

A **Tupperware Microwave Pasta Maker** edényt nagy gonddal és precizitással gyártották, a legjobb minőségű, konyhai használatra alkalmas anyagokból. A Tupperware Microwave Pasta edényre ugyanaz a minőséggarancia vonatkozik, mint a többi Tupperware termékre. Ennek értelmében kicseréljük a terméket, ha normál háztartási használat mellett bármilyen gyártási vagy anyaghiba jelentkezik.

www.tupperware.hu



Приспособление для варки макарон в микроволновой печи

Tupperware®

Благодарим за выбор приспособления для варки макарон в микроволновой печи Tupperware, которое позволит довести до совершенства спагетти и блюда из макарон других типов. Более того, готовить такие блюда можно будет быстро и просто. Можно будет экономить время и силы, поскольку отмерять, готовить, подавать и хранить блюда из макарон вы будете в одной и той же ёмкости.

Инструкции по приготовлению и измерению выгравированы на внутренней стороне крышки и на каждой стороне основания.



Инструкции по приготовлению позволяют приготовить от 1 до 6 порций среднего размера.

Смотрите инструкции по измерению на каждой стороне основания, чтобы положить нужное количество макарон.

1. Положите макароны в приспособление для варки макарон и посмотрите, какому количеству порций соответствует уровень заполнения контейнера (от 1 до 6 порций). Уровень макарон показан прямой линией. Выберите уровень, который не ниже уровня макарон (равен ему или выше).
2. Наливайте холодную питьевую воду до тех пор, пока она не достигнет уровня, указанного для нужного количества порций. Уровень воды показан в том же окошке волнистой линией. При желании можно добавить немного соли.
3. Поставьте контейнер без крышки в микроволновую печь с мощностью не более 800 Вт. Ни в коем случае не добавляйте в воду растительное или сливочное масло и любые другие жиры, поскольку это вызовет повреждение изделия.
4. Инструкции по приготовлению:

	Порции	Время приготовления в микроволновой печи*
Макароны	1-3	Указанное на упаковке время плюс 4–8 мин.
	4-6	Указанное на упаковке время плюс 8–12 мин.

- * Время зависит от типа макарон, настроек мощности микроволн и желаемой консистенции (твёрдые или мягкие).
- * Помните, что рекомендации могут сильно различаться в зависимости от огромного количества представленных на рынке макарон разной формы и разного качества.
5. Вынимайте приспособление для варки макарон из микроволновой печи очень осторожно, держите его обеими руками за ручки.
 6. Закройте приспособление для варки макарон крышкой так, чтобы сливные отверстия на основании совместились с вырезами на крышке. Слейте воду над раковиной.
 7. Поверните крышку на 180°, чтобы сохранить блюдо горячим до подачи на стол.

Для вашего удобства и безопасности ознакомьтесь с несколькими предостережениями:

- Обязательно вымойте новое изделие перед первым использованием.
- Всегда пользуйтесь инструкциями производителя микроволновой печи, чтобы правильно обращаться с ней. Если в печи есть поворотный стол, проверьте, соответствует ли приспособление для варки макарон размеру этого стола и может ли стол вращаться.
- Приспособление для варки макарон в микроволновой печи Tupperware предназначено для использования при температурах от 0 °C до 120 °C. Не используйте его в морозильной камере.



Не используйте его для приготовления пищи при более высоких температурах.

- Никогда не готовьте макароны без воды, поскольку это вызовет повреждение и изделия, и микроволновой печи.
- Проверяйте, покрыты ли макароны водой и соответствует ли уровень воды показанному уровню.
- Если вы готовите свежие (не сушёные) макароны, мы рекомендуем слегка придавить их, чтобы проверить, какой уровень воды потребуется в соответствии с уровнем макарон. Мы не рекомендуем готовить свежие макароны, на упаковке которых указано максимальное время приготовления 3 минуты, т.к. вкус готового блюда может отличаться от ожидаемого.
- МАКСИМАЛЬНЫЙ уровень макарон, показанный для 6 порций, на самом деле является МАКСИМАЛЬНЫМ количеством макарон, которое можно приготовить в этом приспособлении за один раз.
- Никогда не оставляйте приспособление для варки макарон в микроволновой печи дольше 30 минут, поскольку это может вызвать повреждение изделия. Всегда проверяйте, есть ли в контейнере вода, когда ставите его в микроволновую печь.
- Проверяйте, не закрыто ли приспособление крышкой, когда вы готовите в нём макароны в микроволновой печи, поскольку это вызвало бы его переполнение.
- Для получения наилучшего результата рекомендуется НЕ перемешивать макароны во время процесса приготовления.
- Макароны с высоким содержанием крахмала могут склеиваться во время приготовления. В этом случае рекомендуется промыть макароны перед приготовлением.
- Если после приготовления макароны склеились, можно промыть их горячей водой.
- Не рекомендуется готовить определённые типы макарон в приспособлении для варки макарон: например, листы для лазаньи, гнёзда лапши, вермишель, каннелони, ньокки.
- Содержимое контейнера будет горячим после приготовления. Берите контейнер обеими руками.
- Во время сервировки снимайте крышку очень осторожно, чтобы не обжечь пальцы горячим паром.
- Во избежание образования пятен не рекомендуется добавлять к макаронам шафран, карри и другие красящие специи, а также разогревать блюда, содержащие томаты и карри. Наличие пятен не повлияет на рабочие характеристики изделия, и оно не покрывается гарантией Tupperware.
- Если часть готовых макарон осталась несъеденной, оставьте их остывать без крышки, затем накройте крышкой и поставьте в холодильник. Если вы затем захотите разогреть недоеденное блюдо (только макароны, без добавки каких-либо соусов, специй и других ингредиентов), добавьте немного воды и разогрейте под крышкой, установленной в «открытое» положение, при мощности не более 600 Вт (положение крышки с логотипом Tupperware на стороне сливных тверстий основания).
- Всегда промывайте контейнер холодной водой сразу после использования, чтобы предотвратить образование сильных запахов и пятен. Все элементы приспособления можно мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья абразивные средства и не пользуйтесь приборами с острым краем для перемешивания и сервировки.

Гарантия качества

Приспособление для варки макарон в микроволновой печи Tupperware изготавливается в соответствии с высокими стандартами качества и точности из первоклассных материалов, разрешённых для использования в контакте с пищевыми продуктами. На приспособление для варки макарон в микроволновой печи Tupperware распространяется та же гарантия качества, что и на всю продукцию Tupperware, которая обеспечивает получение замены в том случае, если при обычном использовании изделия в домашних условиях были выявлены дефекты изготовления или материала.



Trauks makaronu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī

Tupperware®

Paldies, ka izvēlējāties **Tupperware trauku makaronu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī**, tas ļaus jums pagatavot nevainojamus spageti un gandrīz visu citu veidu makaronus. Turklāt makaronu pagatavošana ir ātra un vienkārša. Jūs varat ietaupīt laiku un enerģiju, mērot, gatavojot, pasniedzot un uzglabājot makaronus vienā traukā. Gatavošanas un mērīšanas norādījumi ir iespiesti vāka iekšpusē un abās pusēs trauka dibenam.



Gatavošanas norādes no 1 līdz 6 vidēji lielām porcijām.

Lai noteiktu vēlamo makaronu daudzumu, skatiet mērīšanas norādījumus abās pusēs trauka dibenam.

- 1. Ielieciet makaronus gatavošanai paredzētajā traukā un pārbaudiet, lai to daudzums atbilstu attiecīgam porciju līmenim (no 1 līdz 6). Makaronu līmeni norāda taisna līnija. Izvēlieties līmeni, kas ir vienāds vai augstāks par makaronu līmeni.
- 2. Pielejiet aukstu krāna ūdeni līdz attiecīgajam porciju skaitam norādītajam ūdens līmenim. Ūdens līmenis ir norādīts tajā pat lodziņā ar viļņotu līniju. Ja vēlaties, pievienojiet nedaudz sāls.
- 3. Ievietojiet bez vāka mikroviļņu krāsnī, uzstādot jaudu līdz 800 W. Nekādā gadījumā nepievienojiet ūdenim eļļu, sviestu vai citas taukvielas, jo tā var sabojāt ēdienu.
- 4. Norādes pagatavošanai:

	Porcijas	Gatavošanas laiks mikroviļņu krāsnī*
Makaroni	1-3	Papildus laikam, kas norādīts uz iepakojuma, 4 – 8 min.
	4-6	Papildus laikam, kas norādīts uz iepakojuma, 8 – 12 min.

- * Taimeris jānoregulē atbilstoši makaronu veidam, mikroviļņu jaudas iestatījumam un vēlamo makaronu gatavības pakāpei (al dente vai labi izvārīti).
- * Ievērojiet, ka šie norādījumi ir vispārīgi un atkarībā no dažādām tirgū pieejamajām makaronu formām un kvalitātes var atšķirties.

- 5. Uzmanīgi izņemiet **makaronu pagatavošanai** paredzēto trauku no mikroviļņu krāsns, turot to stingri aiz rokturiem.
- 6. Uzlieciet **makaronu pagatavošanas** traukam vāku tā, lai šķidruma notecināšanai paredzētie trauka caurumi būtu savietoti ar izgriezumu vākā. Noteciniet makaronus virs izlietnes.
- 7. Pagrieziet vāku par 180°, lai makaroni līdz pasniegšanai saglabātos karsti.

Daži norādījumi piesardzībai, lai gatavotu droši un sasniegtu vēlamo rezultātu:

- pirmajā lietošanas reizē trauku pirms lietošanas vienmēr izmazgājiet;
- pareizai izstrādājuma lietošanai vienmēr skatiet jūsu mikroviļņu krāsns ražotāja bukletu ar instrukcijām. Ja jūsu mikroviļņu krāsnij ir rotējoša pamatne, pārliecinieties, ka **makaronu pagatavošanas** trauku var uz tās novietot UN pamatne brīvi griežas;
- Tupperware trauks makaronu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī ir drošs lietošanai temperatūrā no 0 līdz 120 °C. Nelietojiet to, lai pagatavotu ēdienus pie augstākām temperatūrām;



- nekādā gadījumā negatavojiet makaronus bez ūdens, jo šādi jūs varat sabojāt izstrādājumu un mikroviļņu krāsni;
- pārliecinieties, ka ūdens pilnībā pārklāj makaronus, un ievērojiet norādīto ūdens līmeni;
- lai noteiktu nepieciešamā ūdens līmeni atbilstoši makaronu daudzumam, ieteicams svaigos makaronus nedaudz piespiest. Nav ieteicams izmantot svaigo makaronu pagatavošanai, uz iepakojuma parasti norādīts maksimālais pagatavošanas laiks 3 minūtes. Pretējā gadījumā makaroni būs negaršīgi.
- makaronu līmeņa atzīme MAX atbilst MAKSIMĀLAJAM makaronu daudzumam, ko var pagatavot **makaronu pagatavošanas** traukā vienā reizē;
- nekādā gadījumā neturiet **makaronu pagatavošanas** trauku mikroviļņu krāsnī ilgāk par 30 minūtēm, jo šādi var sabojāt izstrādājumu. Gatavojot makaronus mikroviļņu krāsnī, pārliecinieties, ka traukā visu laiku ir ūdens;
- gatavojot makaronus mikroviļņu krāsnī, nekādā gadījumā nelieciet uz trauka vāku, jo tādējādi ūdens var pārplūst;
- lai panāktu labāku rezultātu, gatavošanas laikā NAV ieteicams makaronus maisīt;
- liekot ēdienu traukos, trauka vāku vienmēr atveriet tā, lai izplūstošais tvaiks neapdedzinātu jūsu pirkstus;
- lai izvairītos no plankumu veidošanās uz trauka, mēs neiesakām makaroniem pievienot safrānu, kariju vai citas krāsojošas garšvielas, kā arī atkārtoti uzsildīt ēdienus, kuru sastāvā ir tomāti vai karijs. Plankumu parādīšanās neietekmē trauka lietošanu un uz šo gadījumu neattiecas Tupperware izstrādājumu garantija;
- Gadījumā, ja pēc maltītes paliek makaroni, ļaujiet tiem atdzist, tad uzlieciet vāku un ielieciet ledusskapī. Ja vēlāk vēlaties makaronus uzsildīt (tikai makaronus – bez mērces, garšvielām vai citām piedevām), pielejiet nedaudz ūdens un uzsildiet, uzliekot vāku pozīcijā „open” (atvērts), ar jaudu līdz 600 W (uzlieciet vāku ar Tupperware logotipu uz trauka pusi, kur ir šķidruma notecināšanas caurumi);
- lai nepieļautu smaku un traipu uzkrāšanos, uzreiz pēc lietošanas izskalojiet trauku ar aukstu ūdeni. Visas trauka sastāvdaļas ir mazgājamas trauku mazgājamā mašīnā;
- nelietojiet abrazīvus vai asus piederumus, lai maisītu, tīrītu vai pasniegtu makaronus.

Kvalitātes garantija

Tupperware trauks makaronu pagatavošanai ar īpašu uzmanību un precizitāti tiek ražots no vislabākās kvalitātes materiāliem, kas ir apstiprināti lietošanai ar pārtikas produktiem.

Tupperware traukam makaronu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī ir tāda pati kvalitātes garantija kā visiem Tupperware izstrādājumiem, kas nodrošina tā apmaiņu, ja izstrādājumam tiek konstatēti kādi ražošanas vai materiālu defekti, pareizi to lietojot mājas apstākļos.

www.tupperware.lv



Mikrobangų krosnelės makaronų virtuvas

Tupperware®

Dėkojame, kad pasirinkote „Tupperware“ mikrobangų krosnelės makaronų virtuvą, kuriame puikiai išvirsite spagečius ir daugumą kitų makaronų rūšių. Dar daugiau – tai greitas ir lengvas būdas išvirti makaronus. Sutaupysite laiko ir energijos matuodami, virdami, patiekdami ir laikydami makaronus tame pačiame inde.

Virimo ir matavimo instrukcijos įspausotos po dangteliu ir ant kiekvienos pagrindinio indo pusės.



1–6 vidutinių porcijų gaminimas.

Berdami makaronus į indą, būtinai naudokite matavimo skalę, pažymėtą kiekvienoje indo pusėje, kad nustatytumėte tikslų makaronų kiekį.

1. Berkite makaronus į virtuvą ir tikrinkite, kiek porcijų subėrėte (nuo 1 iki 6 porcijų). Makaronų kiekis pažymėtas tiesia linija. Priberkite makaronų bent iki linijos ar aukščiau jos.
2. Įpilkite šalto vandens iš čiaupo iki atitinkamai porcijai nurodyto vandens lygmens. Vandens kiekis nurodytas tame pačiame langelyje banguota linija. Jei norite, galite įberti truputį druskos.
3. Įdėkite virtuvą be dangtelio į mikrobangų krosnelę ir nustatykite daugiausia 800W galią. Niekada į vandenį nepilkite aliejaus, nedėkite sviesto ar kitokių riebalų, kad nesugadintumėte indo.
4. Gaminimo nurodymai:

	Porcijos	Virimo laikas mikrobangų krosnelėje*
Makaronai	1-3	Ant pakuotės nurodytas laikas + 4-8 min.
	4-6	Ant pakuotės nurodytas laikas + 8-12 min.

* Laiką reikia nustatyti pagal makaronų rūšį, mikrobangų krosnelės galios nustatymus ir norimą struktūrą („al dente“ ar „gerai išvirti“).

* Turėkite omenyje, kad aukščiau pateikti nurodymai yra gairės, kurios gali keistis priklausomai nuo didelio makaronų formos ir kokybės pasirinkimo, siūlomo parduotuvėse.

5. Abiem rankom tvirtai laikydami už rankenėlių atsargiai išimkite **makaronų virtuvą** iš mikrobangų krosnelės.
6. Uždenkite **makaronų virtuvą** dangteliu taip, kad indelio skylutės nuvarvėjimui sutaptų su skylė dangtelyje. Nupilkite vandenį.
7. Pasukite dangtelį 180°, kad makaronai išliktų karšti iki kol jie bus patiekti.

Laikykitės šių rekomendacijų, kad būtų užtikrintas jūsų pasitenkinimas ir saugumas:

- Visada prieš naudodami pirmą kartą naują indą išplaukite.
- Visada vadovaukitės gamintojo instrukcijų knygele, kad indą tinkamai naudotumėte. Jei jūsų mikrobangų krosnelėje yra besisukantis padėklas, patikrinkite, ar **makaronų virtuvas** telpa ant jo, IR ar padėklas sukasi.



- „Tupperware“ mikrobangų krosnelės **makaronų virtuvą** saugu naudoti, kai maisto temperatūra yra nuo 0°C iki 120°C. Nedėkite virtuvo į šaldiklį. Negaminkite maisto aukštesnėje temperatūroje.
- Niekada nevirkite makaronų be vandens, nes tai pakenks tiek indui, tiek mikrobangų krosnlei.
- Įsitikinkite, ar vanduo semia visus makaronus ir laikykitės nurodyto vandens lygmens.
- Jei makaronai švieži, mes rekomenduojame juos lengvai paspausti, kad nustatytumėte, kokio vandens kiekio reikės pagal makaronų kiekį. Nerekomenduojame gaminti šviežių makaronų, ant kurių pakelio nurodomas virimo laikas 3 minutės. Išvirę makaronų virtuve, jie nebus skanūs.
- DIDŽIAUSIAS makaronų kiekis, nurodytas 6 porcijoms, yra tikras DIDŽIAUSIAS makaronų kiekis, kurį galima virti vienu metu makaronų virtuve.
- Niekada mikrobangų krosnelėje nelaikykite makaronų virtuvo ilgiau nei 30 minučių, nes tai gali pakenkti indui. Visada patikrinkite, ar inde užtenka vandens, kol makaronai verda mikrobangų krosnelėje.
- Niekada neuždenkite dangtelio, kol makaronai verda, nes užviręs vanduo išsipils.
- Kol makaronai verda, rekomenduojama jų NEMAIŠYTI, kad pasiektumėte geresnių rezultatų.
- Makaronai, kuriuose yra daug krakmolo, verdant gali tapti lipnūs. Tokiu atveju rekomenduojama prieš vartojimą juos nuskalauti.
- Jei makaronai sulipo po virimo, galima pabandyti juos nuskalauti karštu vandeniu iš čiaupo.
- Nerekomenduojama makaronų virtuve virti tam tikrų rūšių makaronų, pvz., lazanijos lakštų, tagliatelle, vermišelių, cannaroni, gnocchi.
- Po virimo turinys bus karštas. Už rankenų laikykite abiem rankomis.
- Patiekdamos visada dangtelį nukelkite pakreipę nuo savęs, kad garai nenudegintų jums pirštų.
- Kad neliktų dėmių, mes nerekomenduojame į makaronus berti šafrano, kario ar kitų spalvinančių prieskonių ar atšildant –pomidorų ar maisto su kariu. Dėmės neturės įtakos indo naudojimui ir tokiu atveju „Tupperware“ garantija nebus taikoma.
- Jei liko makaronų, kuriuos norėsite pasišildyti vėliau, palikite juos atvėsti be dangtelio, atvėsusius uždenkite ir įdėkite į šaldytuvą. Kai norėsite atšildyti makaronus (tik makaronus, be papildomų prieskonių, padažų ir ingredientų), įpilkite truputį vandens ir atšildykite su dangteliu „atviroje“ padėtyje, nustatę mikrobangų krosnelę ne daugiau kaip 600 W galingumu (uždenkite dangtelį su „Tupperware“ ženklu ant indo nuvarvėjimo skylučių šono).
- Visada indą iškart po naudojimo išskalaukite šaltu vandeniu, kad į jį neįsigertų stiprūs maisto kvapai ir neliktų dėmių. Visas dalis galima plauti indaplovėje.
- Maišydami, plaudami ar tiekdami nenaudokite šiurkščių ar aštrių įrankių.

Kokybės garantija

„Tupperware“ mikrobangų krosnelės makaronų virtuvas pagamintas kruopščiai ir tiksliai iš geriausių kokybiškų medžiagų, patvirtintų naudojimui liečiantis su maistu. „Tupperware“ mikrobangų krosnelės makaronų virtuvai suteiktas ta pati kokybės garantija, kaip ir visiems „Tupperware“ gaminiams, o tai užtikrina, kad gaminys bus pakeistas dėl bet kokio išryškėjusio gamybos ar medžiagos broko, naudojant normaliomis būtinėmis sąlygomis.

www.tupperware.lt



Mikrolaine-pastakeetja

Tupperware®

Täname teid, et valisite **Tupperware'i mikrolaine-pastakeetja**, millega saate valmistada suurepäraseid spagette ja peaaegu kõiki teisi pastaliike! Lisaks on pasta valmistamine nimetatud toote abil ülimalt kiire ja lihtne. Säästate märgatavalt aega ja energiat, mõõtes, valmistades, serveerides ning hoides pastat samas nõus. Valmistamis- ja mõõtmisjuhised on graveeritud kaane siseküljele ning aluse mõlemale küljele.



Valmistamisjuhised ühe kuni kuue keskmise portsjoni jaoks.

- Soovitud pastakoguse lisamiseks järgige aluse mõlemal küljel olevaid mõõtmisjuhiseid.
1. Asetage pasta keetjasse ja vaadake, mitmele portsjonile see vastab (üks kuni kuus portsjonit). Sirgjoon näitab pasta taset. Valige tase, mis on vähemalt pasta kõrgusel või sellest ülevalpool.
 2. Lisage külma kraanivett vastava portsjoni veetasemeni. Veetase on näidatud samas aknas lainelise joonega. Soovi korral võite lisada veidi soola.
 3. Asetage keetja mikrolaineahju ilma kaaneta võimsusel kuni 800W. Ärge lisage vette õli, võid ega muud rasvainet, kuna see võib toodet kahjustada.
 4. Valmistamisjuhised

	Portsjonid	Valmistusaeg mikrolaineahjus*
Pasta	1-3	Pakendil olev aeg + 4–8 minutit
	4-6	Pakendil olev aeg + 8–12 minutit

* Aeg seatakse vastavalt pasta liigile, mikrolaineahju võimsussättele ja soovitavale valmidusastmele (al dente või pehme).

* Arvestage, et ülaltoodud juhised võivad erineda olenevalt pasta liigist ja kvaliteedist, mida turul pakutakse väga suurel hulgal.

5. Võtke pastakeetja ettevaatlikult mikrolaineahjust välja, hoides kahe käega kindlalt keetja käepidemetest.
6. Pange pastakeetjale kaas peale, jälgides, et aluse tühjendusavad oleksid kohakuti kaane väljalaskeavaga. Tühjendage keetja valamu kohal veest.
7. Keerake kaant 180°, et pasta jääks kuni serveerimiseni kuumaks.

Meeldiva toiduvalmistamise ja ohutuse huvides peaksite järgima mõningaid ettevaatusnõudeid.

- Peske kindlasti uut toodet enne esmakordset kasutamist.
- Täitke alati mikrolaineahjuga kaasasolevaid juhiseid ning kasutage toodet eeskirjade kohaselt. Kui mikrolaineahjul on pöördalus, jälgige, et pastakeetja sellele mahuks NING pöördalus saaks vabalt pöörelda.
 - Tupperware'i **mikrolaine-pastakeetja** on ohutu, juhul kui toidu temperatuur on 0 kuni 120 °C. Ärge kasutage keetjat külmikus. Ärge kasutage keetjat toidu valmistamiseks kõrgemal temperatuuril.
 - Ärge mingil juhul valmistage pastat ilma veeta, kuna see kahjustab nii keetjat kui ka mikrolaineahju.



- Jälgige et kogu pasta oleks vastavaltveetaseme näidikule veega kaetud.
- Keetmata pasta puhul soovitame pastat enne veetaseme kontrollimist veidi alla vajutada, mis aitab vee õiget kogust täpsemini määrata. Värske pasta võib keeda maksimum 3 minutit, nagu seisab ka pakendil, kuna maitseomadused võivad vastasel korral muutuda.
- Kuue portsjoni juures näidatud maksimumtase (MAX) vastab pasta SUURIMALE kogusele, mida pastakeetjaga korraga valmistada saab.
- Ärge mingil juhul jätke pastakeetjat mikrolaineahju üle 30 minuti, kuna see võib toodet kahjustada. Jälgige alati, et töötavas mikrolaineahjus asuvas keetjas oleks piisavalt vett.
- Ärge pange mingil juhul keetjale mikrolaineahjus kaant peale, kuna sellisel juhul keeb pasta üle.
- Parema tulemuse saavutamiseks EI OLE soovitav pastat keetmise ajal segada.
- Suure tärkliisisaldusega pasta võib keetmisel kleepuvaks muutuda. Sel juhul soovitame pastat enne kasutamist loputada.
- Kui pasta peaks pärast keetmist kleepuma, võib aidata, kui loputate pastat kuuma kraaniveega.
- Pastakeetjas ei ole soovitav valmistada teatud liiki pastat, näiteks lasanjelehti, Itaalia lintnuudleid, Itaalia niitnuudleid, kannelloone või klimbikesi.
- Sisu on pärast keetmist kuum. Tõstke keetjat kindlasti kahe käega.
- Serveerimisel tõstke kaas alati endast eemale, nii et aur ei kõrvetaks sõrmi.
- Määrdumise vältimiseks ei ole soovitav pastale lisada safranit, karrit või muid värvimaitseaineid ega soojendada tomati- ja karripõhiseid roogi. Keetja määrdumine ei mõjuta toote töövõimet ning see ei kuulu Tupperware'i garantii alla.
- Kui pastat jääb pärast sööki üle, laske keetjal ilma kaaneta jahtuda ning seejärel pange kaas peale ja asetage külmikusse. Kui soovite pastat hiljem soojendada (ainult pastat – kastet, maitseaineid või muid aineid lisamata), valage juurde veidi vett ja soojendage avatud kaanega võimsusel kuni 600 W (pange kaas asendisse, kus Tupperware'i logo on küljel aluse tühjendusavade pool).
- Tugeva toidulõhna või plekkide vältimiseks loputage keetjat alati kohe pärast kasutamist külmas vees. Kõik osad on nõudepesumasinas pestavad.
- Ärge kasutage segamisel, puhastamisel või serveerimisel abrasiivaineid ega teravaid köögiriistu.

Kvaliteedigarantii

Tupperware'i mikrolaine-pastakeetja on valmistatud suure hoole ja täpsusega parima kvaliteediga materjalidest, mida on lubatud kasutada koos toiduainetega. **Tupperware'i mikrolaine-pastakeetjal** on samasugune kvaliteedigarantii nagu kõigil Tupperware'i toodetel, mis tagab toote vahetamise juhul, kui normaalse koduse kasutamise ajal ilmnevad tootmis- või materjalivead.

www.tupperware.ee



Mikrodalga Makarna Pişirici

Tupperware®

Mükemmellik için spagetti ve diğer makarna tiplerini pişirmenizi sağlayan **Tupperware Mikrodalga Makarna Pişiricisini** seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Ayrıca, makarna pişirmek için hızlı ve kolaydır. Ölçerek, pişirerek ve aynı kapta makarnayı saklayarak zamandan ve enerjiden tasarruf edebilirsiniz.

Piştirme ve ölçüm talimatları tabanın her bir tarafı üzerine ve kapağın iç kısmına kazınmıştır.



1 ila 6 ortalama porsiyon için piştirme kuralları.

Arzu edilen makarna miktarını doldurmak için tabanın her bir tarafı üzerindeki ölçüm talimatlarına bakınız.

1. Makarna Pişiricisinin içine makarnayı koyun ve hangi makarna porsiyon seviyesine (1 ila 6 porsiyon) karşılık geldiğini kontrol ediniz. Makarna seviyesi bir düz çizgi ile gösterilir. En az seviyede eşit veya yukarı makarna seviyesini seçiniz.
2. Uygun porsiyonun su seviyesini gösterinceye kadar soğuk musluk suyu ilave ediniz. Su seviyesi dalgalı bir çizgi yoluyla aynı pencerede gösterilir. Eğer arzu ederseniz, biraz tuz ilave edebilirsiniz.
3. Maksimum 800W'ta mikrodalga fırının içine, kapaksız, yerleştiriniz. Ürünüze zarar verebileceğinden suyun içerisine yağ, tereyağı veya herhangi başka yağ asla ilave etmeyiniz.
4. Piştirme kuralları :

	Porsiyonlar	Mikrodalga Piştirme Zamanı*
Makarna	1-3	Paket üzerinde belirtilen süre + 4-8 dakika
	4-6	Paket üzerinde belirtilen süre + 8-12 dakika

* Zamanlama, makarna tipine, mikrodalga güç ayarına ve arzu edilen piştirme usulüne (sert ve diri "al dente" yada iyi pişmiş) göre ayarlanmalıdır.

* Yukarıdaki göstergelerin standart kurallar olduğunu ve piyasada mevcut makarna şekilleri ve kalitelerinin muazzam çeşitliliğine göre değişebileceğini dikkate alınız.

5. Tutma kolları üzerinden güvenli şekilde her iki el ile tutarak mikrodalga fırınından **Makarna Pişiricisini** dikkatlice çıkarınız.
6. Tabanın boşaltma deliklerinin kapağın süzme emniyeti (cut-out) ile hizalanmasını sağlayarak **Makarna Pişiricisinin** üzerine kapağı yerleştiriniz. Lavabonun üzerine boşaltınız.
7. Servis yapmadan önce makarnayı sıcak tutmak için kapağı 180° döndürünüz.

Memnuniyetiniz ve emniyetiniz için, bazı tedbirler şunlardır :

- Her zaman birinci kullanımdan önce yeni ürününüzü yıkadığınızdan emin olunuz.
- Her zaman uygun ürün kullanımı için mikrodalga üreticisinin talimat kitapçığına bakınız. Eğer döner bir tepsiniz var ise, onun üzerinde **Makarna Pişiricisinin** tam yerleştirildiğinden VE döner tepsinin döndüğünden emin olunuz.
- Tupperware Mikrodalga **Makarna Pişiricisi** 0 ° C ila 120 ° C derece arasında gıda sıcaklıkları için güvenlidir. Dondurucuda kullanmayınız. Çok yüksek sıcaklık derecelerinde gıdaları pişirmek için kullanmayınız.



- Hem ürüne hem de mikrodalga fırına zarar verebileceğinden asla susuz makarna pişirmeyiniz.
- Bütün makarnanın su ile örtüldüğünden ve belirtilen su seviyelerine uyumlu olduğundan emin olunuz.
- Taze makarna için, makarnanın seviyesine göre hangi su seviyesine ihtiyaç olacağını kontrol etmek için makarnayı hafifçe aşağıya itmenizi tavsiye ederiz. Paketin üzerinde maksimum pişirme süresinin 3 dakika olarak belirtildiği taze makarnaları pişirmeniz önerilmez, sonuç tatmin edici olmayabilir.
- 6 porsiyonda belirtilen MAKSİMUM makarna seviyesi, **Makarna Pişirici** içinde herhangi bir zamanda pişirilebilecek makarnanın gerçek MAKSİMUM miktarıdır.
- Ürüne zarar verebileceğinden 30 dakikadan fazla mikrodalga fırının içine **Makarna Pişiricisini** asla koymayınız. Her zaman mikrodalga çalışırken kabın içinde su olduğundan emin olunuz.
- Taşabileceğinden, mikrodalgada pişirme yapılırken kapağı koymadığınızdan emin olunuz.
- Daha iyi bir sonuç için pişirme işlemi esnasında makarnanın karıştırılmaması tavsiye edilir.
- Yüksek nişasta içerikli makarna pişirme esnasında yapışkan olabilir. Bu durumda kullanımdan önce makarnanın durulanması tavsiye edilir.
- Pişirme sonrası makarnanın birlikte yapışması halinde, pişirme sonrası sıcak musluk suyu ile makarnayı durulamak yardımcı olabilir.
- Lazanya yaprakları, Tagliatelle yuvaları, Vermicelli, Cannelloni, Gnocchi gibi bazı makarna tiplerinin **Makarna Pişirici** içinde pişirilmesi tavsiye edilmez.
- İçindekiler pişirme sonrası sıcak olacaktır. Taşınacağı zaman her iki elinizi kullanınız.
- Her zaman servis yaparken sizden uzağa kapağı kaldırınız, yoksa çok buhar parmaklarınızı yakabilir.
- Lekelenmesini önlemek için, makarnaya safran, köri veya diğer renklendiren baharatların katılmasını veya domates veya köri bazlı gıdaların yeniden ısıtılmasını tavsiye etmiyoruz. Lekelenme ürünün performansını etkilemez ve Tupperware garantisi kapsamında değildir.
- Biraz makarnanız kalması durumunda, kapaksız soğumaya bırakın, sonra kapağı kapatın ve buzdolabına yerleştirin. Eğer makarnayı daha sonra tekrar ısıtmak isterseniz, (herhangi sos, baharat veya diğer karışım maddeleri katılmamış sadece makarnayı), biraz su ilave edin ve maksimum 600W'ta "açık" konumda (tabanın drenaj deliklerinin tarafında Tupperware sembolü ile kapak konumu) kapak ile tekrar ısıtın.
- Her zaman kuvvetli gıda kokularını veya lekelerini önlemeye yardımcı olması için kullanım sonrası derhal soğuk suda kabı durulayın. Tüm parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Karıştırmak, temizlemek veya servis yapmak için aşındırıcı veya keskin aletler kullanmayın.

Kalite Garantisi

Tupperware Mikrodalga Makarna Pişiricisi, gıda ile temasında kullanım için onaylanan, en iyi kaliteli malzemelerden büyük itina ve hassasiyet ile imal edilmiştir. **Tupperware Mikrodalga Makarna Pişiricisi**, bir ürünün normal ev kullanımı esnasında herhangi bir imalat veya malzeme hatası bulunur ise yerine yenisi ile değiştirmeyi elde etmenizi sağlayan bütün Tupperware ürünleri olarak aynı Kalite Garantisine sahiptir.

www.tupperware.com.tr

