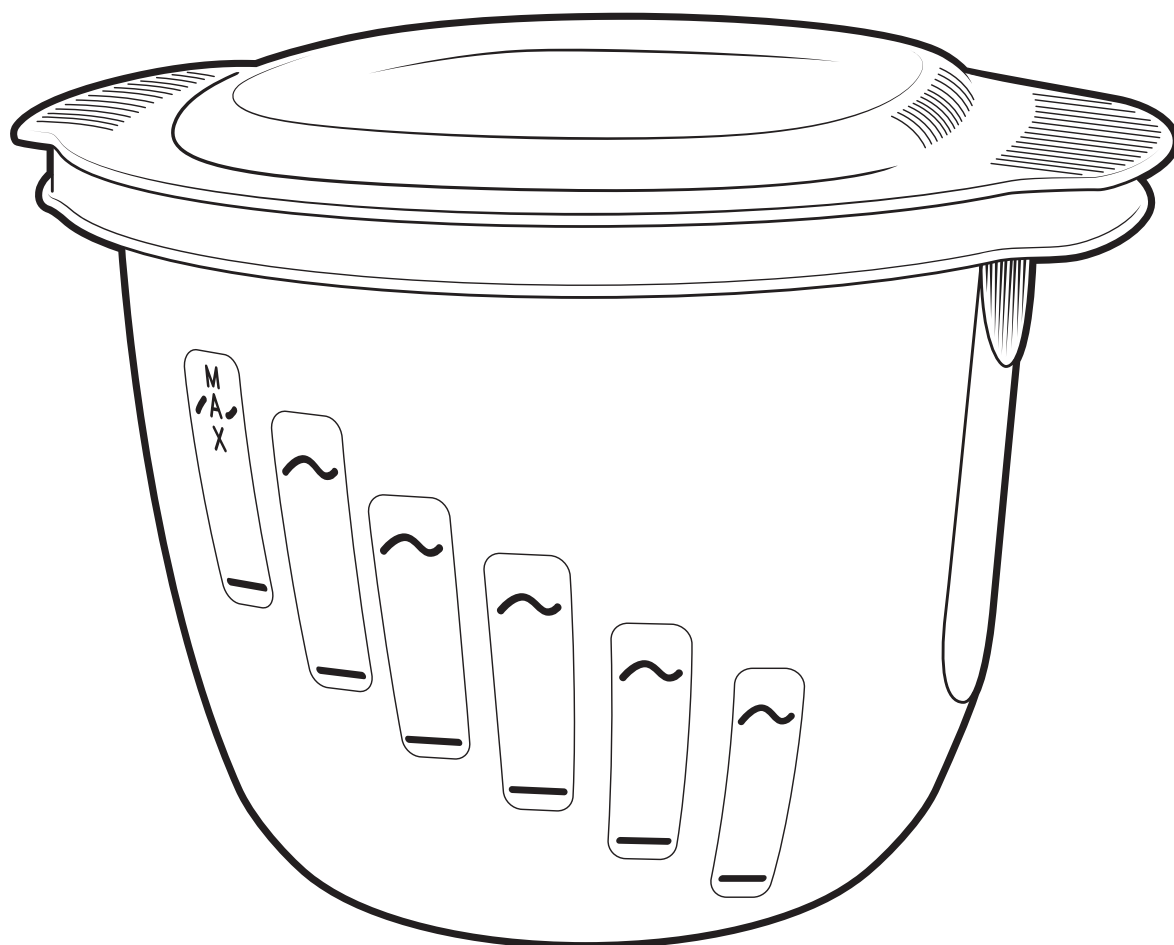
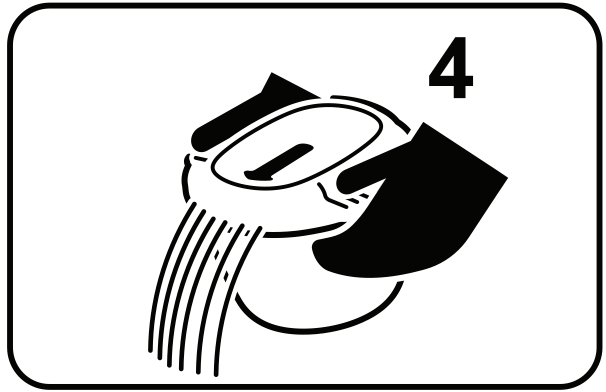
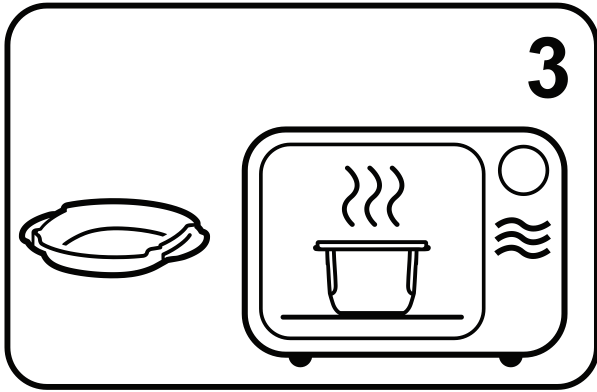
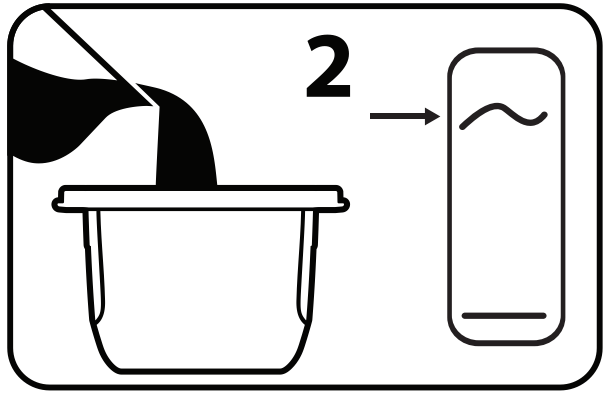
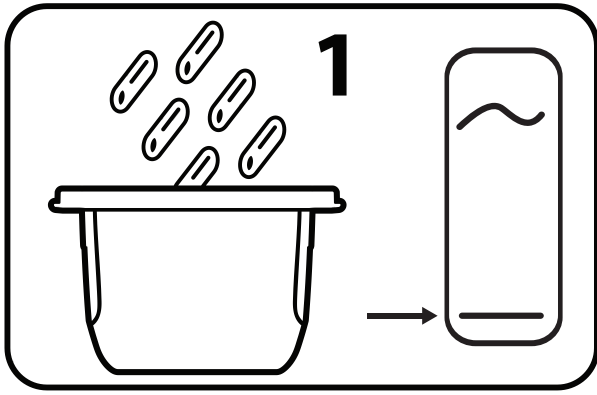


Micro Pasta Maker Round





A



B



	900W		min			
6min	9	9	14	14	14	14
7min	9	14	14	19	19	19
8min	14	14	19	19	19	19
9min	14	19	19	24	24	24
10min	19	19	24	24	24	24
11min	19	19	24	24	29	29
12min	19	24	24	29	29	29
13min	19	24	24	29	29	29
14min	19	24	29	29	29	29



Thank you for choosing the **Tupperware® Micro Pasta Maker Round**, which allows you to easily and quickly cook various types of short pasta to perfection. Save time and energy by cooking, draining, serving and storing pasta in one container. Cooking and measuring instructions are engraved in the inside of the cover and on the sidewall of the base.

min 0°C

max 900W

max 120°C

max 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

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

Cooking guidelines (Fig. A)

- Place the pasta in the Micro Pasta Maker Round base and check to which level of pasta it corresponds. Refer to the measuring instructions on the side of the base to fill the desired amount of pasta. The pasta levels are indicated by a horizontal straight line (1).
- Add cold tap water up to the indicated water level of the respective level window. The water level is indicated in the same window, above the pasta level, by a wavy line. If liked, you can add some salt. Adding salt could have an influence on the cooking time (2).
- Without covering, microwave at max 900W (3). Never add oil, butter or any other fat to the water as it would damage your product.
- For the microwave cooking times, please refer to the chart (Fig. C) using the indicated cooking time on the pasta packaging and the desired amount of pasta (level in the Micro Pasta Maker Round). Adjust microwave cooking time with a few minutes (never exceeding the maximum of 30 min. total cooking time) according to personal taste, microwave settings and pasta type. The above indications are guidelines and may vary according to variety of pasta.
- Remove the Micro Pasta Maker Round carefully from your microwave oven by holding it with both hands safely on the handles and using oven gloves. Place the cover on the Micro Pasta Maker Round in open position (ensure the arrow with the Tupperware logo is pointing towards the draining holes of the base). Drain above the sink by holding the product from the side handles. Pour the water away from you (4).
- Rotate the cover 180° (closed position) to keep the pasta hot before serving.

For your satisfaction and safety, follow these precautions:

- Always make sure to wash your new product before first use.
- Use the cooking guidelines as stated in this leaflet.
- Do not use the cover as a reheating or serving plate (Fig. B).
- Always refer to the instruction booklet of your microwave manufacturer for appropriate product usage. If you have a turntable plate, make sure the Micro Pasta Maker Round fits on it AND the turntable plate effectively turns.
- The Tupperware® Micro Pasta Maker Round is safe for food temperatures from 0°C to 120°C. Do not use in the freezer. Do not use to cook foods at higher temperatures (above 120°C).
- The MAXIMUM amount of pasta and water that can be cooked at one time in the Micro Pasta Maker Round is indicated by the MAX-line in the highest window. The horizontal straight line in this window indicates the MAXIMUM amount of pasta. It cannot exceed 500gr.
- 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 any kind of pasta which indicates a cooking time on the package of less than 6 minutes or instant pasta. The taste and appearance might not be satisfactory.
- Never cook pasta without water. 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 after cooking.
- 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 Micro Pasta Maker Round like e.g., tagliatelle nests, vermicelli, cannelloni, gnocchi, very small sized pasta and wholewheat types. These types of pasta may overflow or stick together.
- Contents will be hot after cooking. Use oven gloves when handling.
- Always lift off the cover away from you so that the hot steam is directed away and doesn't burn you.
- 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 Quality Warranty.
- 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 fat, sauce, spice or other ingredients), add a small amount of water and reheat with the cover in open position (ensure the arrow with the Tupperware logo is pointing towards the draining holes of the base) at max 600W.
- 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.
- The Micro Pasta Maker Round product is for microwave use only; do not use on the stove top, in a conventional oven or under the grill.

Tupperware Quality Warranty

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

Nous vous remercions d'avoir choisi le **Cuiseur à pâtes rond micro-ondes Tupperware®**, qui vous permet de cuire à la perfection des pâtes courtes, quel que soit leur type, rapidement et facilement. Économisez du temps et de l'énergie en cuisant, égouttant, servant et conservant des pâtes dans un seul et même récipient. Les instructions de cuisson et de mesure sont directement intégrées à l'intérieur du Couvercle et sur la paroi de la Base.

min 0°C
max 120°C

max. 900 W
max. 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

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

Conseils de cuisson (Fig. A)

- Placez les pâtes dans le Cuiseur à pâtes rond micro-ondes et vérifiez le niveau de pâtes auquel elles correspondent. Consultez les instructions de mesure sur le côté de la Base pour remplir la quantité de pâtes souhaitée. Les niveaux de pâtes sont indiqués par une ligne droite horizontale (1).
- Ajoutez de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau d'eau indiqué pour la fenêtre correspondante. Le niveau d'eau est indiqué dans la même fenêtre, située au-dessus du niveau de pâte par une ligne ondulée (2). Si vous le souhaitez, ajoutez du sel. L'ajout de sel influence le temps de cuisson.
- Sans couvrir, placez au micro-ondes à max. 900 W (3). N'ajoutez jamais d'huile, de beurre ou d'autres matières grasses à l'eau, car cela endommagerait votre Produit.
- Pour les temps de cuisson au micro-ondes, consultez le tableau (Fig. C) à l'aide des temps de cuisson indiqués sur le paquet de pâtes et en fonction de la quantité de pâtes souhaitée (niveau dans le Cuiseur à pâtes rond micro-ondes). Ajustez le temps de cuisson au micro-ondes de quelques minutes (sans toutefois dépasser un temps de cuisson total de 30 minutes) en fonction de vos goûts personnels, du type de micro-ondes et du type de pâtes. Les indications ci-dessus sont des lignes directrices et peuvent varier en fonction des pâtes.
- Retirez avec précaution, à l'aide de maniques, votre Cuiseur à pâtes rond micro-ondes du four à micro-ondes en le tenant fermement avec vos deux mains sur les poignées. Placez le Couvercle du Cuiseur à pâtes rond micro-ondes en position ouverte (la flèche avec le logo Tupperware doit être pointée vers les trous d'égouttage de la Base). Égouttez les pâtes au-dessus de l'évier en tenant le Produit par les poignées. Versez l'eau en vous tenant éloigné du Produit (4).
- Faites tourner le Couvercle à 180° (position fermée) pour garder les pâtes au chaud avant de servir.

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

- Nettoyez toujours votre nouveau produit avant de l'utiliser pour la première fois.
- Suivez les instructions de cuisson indiquées dans ce fascicule.
- N'utilisez pas le Couvercle comme assiette de service ou de réchauffage (Fig. B).
- Reportez-vous à la notice d'utilisation de votre micro-ondes pour un usage approprié. Si vous avez une plaque tournante, veillez à ce que le Cuiseur à pâtes rond micro-ondes rentre correctement ET à ce que la plaque tournante puisse tourner aisément.
- Le Cuiseur à pâtes rond micro-ondes de Tupperware peut être utilisé à des températures allant de 0°C à 120°C. Ne le placez pas au congélateur. Ne l'utilisez pas pour cuire des aliments à haute température (à plus de 120°C).
- La quantité maximale de pâtes et d'eau pouvant être cuite en une seule fois dans le Cuiseur à pâtes rond micro-ondes est indiquée par la ligne MAXIMALE située dans la fenêtre la plus élevée. La ligne droite horizontale dans cette fenêtre indique la quantité maximale de pâtes. Elle ne peut dépasser les 500 g.
- Veillez à ce que toutes les pâtes soient complètement immergées dans l'eau et que les niveaux d'eau indiqués soient respectés.

- Pour les pâtes fraîches, nous conseillons de presser légèrement les pâtes vers le bas pour connaître le niveau d'eau nécessaire en fonction du niveau de pâtes. Nous déconseillons de cuire les pâtes dont le paquet indique un temps de cuisson inférieur à 6 minutes. Le goût ne sera pas satisfaisant.
- Ne cuisez jamais les pâtes sans eau. Veillez systématiquement à ce qu'il y ait de l'eau dans la Base lorsque vous la placez au micro-ondes.
- Assurez-vous de ne pas mettre le Couvercle pendant la cuisson au micro-ondes, car cela déborderait.
- Il est recommandé de ne PAS mélanger les pâtes pendant le processus de cuisson pour obtenir un meilleur résultat.
- Les pâtes contenant beaucoup d'amidon peuvent devenir collantes pendant la cuisson. Dans ce cas, il est conseillé de rincer les pâtes après la cuisson.
- Si les pâtes collent après la cuisson, rincez-les à l'eau chaude du robinet après la cuisson.
- Il est déconseillé de cuire certains types de pâtes dans le Cuiseur à pâtes rond micro-ondes, par exemple, les nids de tagliatelles, les vermicelles, les cannelloni, les gnocchi, les pâtes de très petites tailles et les pâtes complètes. Ces types de pâtes risquent de déborder ou de coller.
- Le contenu sera très chaud après la cuisson. Utilisez des maniques.
- Soulevez toujours le Couvercle loin de vous de manière à éloigner la vapeur chaude et à ne pas vous brûler.
- Pour éviter toute coloration, il est déconseillé d'utiliser du safran, du curry ou d'autres épices colorantes dans les pâtes ou de réchauffer de la tomate ou des aliments à base de curry. La coloration de votre Produit n'affectera en rien ses performances et n'est pas couverte par la Garantie de qualité Tupperware.
- S'il vous reste des pâtes, laissez-les refroidir sans le Couvercle, puis couvrez-les et mettez-les au réfrigérateur. Si vous souhaitez réchauffer les pâtes plus tard (uniquement les pâtes, sans graisse, sauce, épices ou d'autres ingrédients), ajoutez une petite quantité d'eau et réchauffez-les avec le Couvercle en position ouverte (veillez à ce que la flèche avec le logo Tupperware soient pointée vers les trous d'égouttage de la Base) à max. 600 W.
- Rincez toujours la Base à l'eau froide immédiatement après usage afin d'éviter les mauvaises odeurs et les taches. Tous les éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais d'ustensiles abrasifs ou pointus.
- Le Cuiseur à pâtes rond micro-ondes ne peut être utilisé qu'au micro-ondes ; ne l'utilisez jamais sur la cuisinière, dans un four traditionnel ou sous un gril.

Garantie de qualité Tupperware

Le Cuiseur à pâtes rond micro-ondes Tupperware® bénéficie de la même Garantie de qualité que tous les Produits Tupperware et couvre le remplacement de tout Produit fabriqué par Tupperware s'il présente la moindre imperfection matérielle ou résultant d'un défaut de fabrication, lorsqu'il est utilisé conformément aux instructions et dans le cadre d'un usage domestique normal.

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den Tupperware® **Runden Pasta-Meister** für die Mikrowelle entschieden haben. Mit ihm werden kurze Nudelsorten einfach und sorglos zubereitet. Durch das Kochen, Abtropfen, Servieren und anschließendem Frischhalten von Nudeln in einem einzigen Behälter sparen Sie Zeit und Energie. Die Koch- und Messanleitungen sind auf der Innenseite des Deckels und auf der Seitenwand des Behälters eingraviert.

Min. 0 °C Max. 900 W
Max. 120 °C Max. 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

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

Kochanleitung (Abb. A)

- Füllen Sie die Nudeln in den Behälter und überprüfen Sie den entsprechenden Stand der Nudeln. Beachten Sie die Fenster mit den Füllhöhen auf der Seite des Behälters, um die gewünschte Nudelmenge einzufüllen. Die Füllmenge der Nudeln wird durch eine gerade horizontale Linie angezeigt (1).
- Geben Sie zu der eingefüllten Nudelmenge kaltes Wasser bis zur entsprechenden Wasserfüllhöhe hinzu. Die Wasserfüllhöhe wird im gleichen Fenster durch eine wellenförmige Linie angezeigt (2). Auf Wunsch können Sie etwas Salz dazugeben. Die Zugabe von Salz kann die Kochzeit verlängern.
- Stellen Sie den Behälter ohne Deckel bei max. 900 W in die Mikrowelle (3). Geben Sie nie Öl, Butter oder anderes Fett bzw. fetthaltigen Flüssigkeiten ins Wasser, da dies zu Schäden am Produkt führen kann.
- Die Mikrowellen-Kochzeiten können Sie anhand der auf der Nudelpackung angegebenen Kochzeiten und der gewünschten Nudelmenge (Füllmenge im Behälter) in der Tabelle (Abb. C) ermitteln. Passen Sie die Kochdauer je nach persönlichem Geschmack, Mikrowelleneinstellungen und Nudelsorte um einige Minuten an (überschreiten Sie niemals die maximale Gesamtkochzeit von 30 Minuten). Die oben aufgeführten Angaben sind Richtwerte. Sie können je nach Nudelsorte variieren.
- Nehmen Sie den Behälter vorsichtig aus der Mikrowelle, indem Sie die Griffe sicher mit beiden Händen und mit Topfhandschuhen festhalten. Zum Abgießen der Nudeln den Deckel so auf den Behälter setzen, dass das Tupperware-Logo mit den Abgießlöchern am Behälter übereinstimmt. Lassen Sie die Nudeln über einer Spüle abtropfen, indem Sie das Produkt an den seitlichen Griffen festhalten. Gießen Sie das Wasser von Ihnen weggerichtet ab (4).
- Drehen Sie den Deckel um 180° (geschlossene Position), um die Nudeln bis zum Servieren warmzuhalten.

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

- Reinigen Sie Ihr neues Produkt vor der ersten Benutzung.
- Nutzen Sie die auf diesem Faltblatt angegebene Kochanleitung.
- Verwenden Sie den Deckel nicht als Teller zum Aufwärmen oder Servieren (Abb. B).
- Halten Sie sich für eine produktgerechte Nutzung immer an die Bedienungsanleitung des Mikrowellenherstellers. Hat Ihre Mikrowelle einen Drehteller, so stellen Sie sicher, dass das Produkt auf den Drehteller passt UND dass sich dieser normal dreht.
- Das Produkt ist temperaturbeständig von 0 °C bis +120 °C. Kochen oder erwärmen Sie keine Speisen auf höheren Temperaturen. Das Produkt ist nicht zum Einfrieren geeignet.
- Die MAXIMALE Menge an Nudeln und Wasser, die gleichzeitig im Behälter gekocht werden kann, wird durch die MAX-Linie im obersten Fenster angezeigt. Die gerade horizontale Linie in diesem Fenster zeigt die MAXIMALE Nudelmenge an. Unabhängig vom Erreichen der MAX-Linie darf die maximale Nudelmenge nicht mehr als 500 g betragen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Nudeln vollständig mit Wasser bedeckt sind, und halten Sie sich an die angezeigte Wasserfüllhöhe.

- Wenn Sie frische Nudeln verwenden, drücken Sie diese im Behälter etwas nach unten, um zu überprüfen, welche Wasserhöhe für die entsprechende Nudelmenge benötigt wird. Aus geschmacklichen Gründen empfehlen wir, keine Nudeln mit einer angegeben Kochzeit von 6 Minuten oder weniger bzw. Instant-Nudeln im Runden Pasta-Meister zu garen.
- Kochen Sie Nudeln niemals ohne Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich im Behälter während der Verwendung in der Mikrowelle immer Wasser befindet.
- Stellen Sie sicher, dass Sie den Deckel bei der Zubereitung in der Mikrowelle nicht aufsetzen, da die Nudeln sonst überkochen würden.
- Für ein perfektes Garergebnis empfehlen wir, die Nudeln während des Kochvorgangs NICHT umzurühren.
- Insbesondere Nudeln mit hohem Stärkegehalt können während des Kochens klebrig werden. In diesem Fall empfehlen wir, die Nudeln nach dem Kochen abzuspülen.
- Bestimmte Nudelarten eignen sich nicht für das Kochen im Behälter, z. B. Tagliatelle-Nester, Vermicelli, Cannelloni, Gnocchi, sehr kleine Nudelsorten und Vollkornnudeln. Diese Sorten können überkochen oder verkleben.
- Behälter und Inhalt sind nach dem Kochen heiß. Benutzen Sie daher immer Topfhandschuhe, wenn Sie den Behälter aus der Mikrowelle nehmen oder das Wasser mit dem aufgesetzten Deckel über der Spüle abgießen. Gießen Sie das Wasser von sich weggerichtet ab, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Zum Vermeiden möglicher Verfärbungen empfehlen wir, den Nudeln keinen Safran, Curry oder andere färbende Gewürze beizugeben und keine Speisen auf Tomaten- oder Currybasis aufzuwärmen. Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Leistung des Produkts. Sie fallen nicht unter die Tupperware-Garantie.
- Sollten Nudeln übrigbleiben, lassen Sie diese ohne Deckel abkühlen, setzen Sie dann den Deckel auf und bewahren Sie die Nudeln im Kühlschrank auf. Wenn Sie die Nudeln später aufwärmen möchten (nur die Nudeln – ohne Zusatz von Fetten, Saucen, Gewürzen oder anderen Zutaten), geben Sie eine kleine Menge Wasser zu und wärmen Sie sie bei maximal 600 W mit dem Deckel in offener Position auf (stellen Sie sicher, dass das Tupperware-Logo auf dem Deckel mit den Abgießlöchern am Behälter übereinstimmt).
- Spülen Sie den Behälter nach der Verwendung mit kaltem Wasser ab, um intensive Speisegerüche oder Verfärbungen zu minimieren. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder scharfkantigen Küchenutensilien.
- Das Produkt ist ausschließlIch für die Nutzung in der Mikrowelle vorgesehen. Verwenden Sie es nicht auf dem Herd, im Backofen oder auf bzw. unter dem Grill.

Tupperware-Garantie

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

www.tupperware.de www.tupperware.at www.tupperware.be www.tupperware.ch

Wij willen u bedanken voor de aankoop van de **Tupperware® Pastakoker Rond**, de perfecte oplossing om snel en makkelijk verschillende soorten pasta 'al dente' te koken. Bespaar tijd en energie door de pasta in dezelfde schaal te koken, uit te lekken, te serveren en te bewaren. De kook- en meetrichtlijnen zijn aan de binnenkant van het deksel en aan de zijkant van de bodem gegraveerd.

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



Tupperware®

Preserving your future

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

Kookinstructies (afb. A)

- Doe de pasta in de bodem van de Pastakoker Rond en controleer wat de pastahoeveelheid is. Raadpleeg de meetinstructies aan de zijkant van de bodem voor de gewenste hoeveelheid pasta. De pastahoeveelheden worden aangegeven door een horizontale rechte lijn (1).
- Voeg koud kraanwater toe tot het aangegeven waterniveau van het desbetreffende venster. Het waterniveau wordt in hetzelfde venster aangegeven door middel van een golvende lijn, boven het pastaniveau. Indien u wenst kunt u wat zout toevoegen. Het toevoegen van zout kan de kooktijd beïnvloeden (2).
- Laat de pasta zonder deksel koken in de magnetron op max. 900 watt (3). Voeg geen olie, boter of andere vetstof toe aan het water, want hierdoor kan jouw product beschadigd raken.
- Raadpleeg voor de kooktijden van de magnetron de tabel (afb. C), de kooktijden op de verpakking van de pasta en de gewenste hoeveelheid pasta (niveau in de Pastakoker Rond). Pas de kooktijd voor de magnetron met een paar minuten aan (overschrijd nooit de maximale kooktijd van 30 min) naar gelang uw persoonlijke smaak, het vermogen van de magnetron en het soort pasta. De bovenstaande informatie geldt als richtlijn, en kan verschillen afhankelijk van het soort pasta.
- Verwijder de Pastakoker Rond voorzichtig uit uw magnetron door hem met beide handen goed vast te houden aan de handgrepen. Draag hierbij ovenwanten. Doe het deksel op de Pastakoker Rond in geopende positie (zorg ervoor dat de pijl met het Tupperware-logo wijst naar de uitlekgaten van de bodem). Houd het product aan de zijhandgrepen vast en laat het uitlekken boven de gootsteen. Giet het water weg van u af (4).
- Draai het deksel 180° (gesloten positie) om de pasta warm te houden voordat u hem serveert.

Lees deze voorzorgsmaatregelen voor uw veiligheid aandachtig door.

- Zorg dat u uw nieuwe product altijd afwast voordat u het voor het eerst gebruikt.
- Respecteer de kookrichtlijnen in deze handleiding.
- Gebruik het deksel niet als opwarmplaat of serverbord (afb. B).
- Raadpleeg altijd het instructieboekje van uw magnetronproducent voor het juiste gebruik van het product. Als u een draaiplateau hebt, controleer dan of de Pastakoker Rond daarop past EN of het draaiplateau goed ronddraait.
- De Tupperware Pastakoker Rond is veilig voor voedseltemperaturen van 0-120 °C. U mag hem niet gebruiken in de diepvriezer. Gebruik hem niet om voedsel op hogere temperaturen te koken (boven 120 °C).
- De MAXIMALE hoeveelheid pasta en water die tegelijkertijd kan worden gekookt in de Pastakoker Rond wordt aangegeven door de MAX-lijn in het hoogste venster. De horizontale rechte lijn in dit venster geeft de MAXIMALE hoeveelheid pasta aan. Deze mag niet hoger zijn dan 500 gr.
- Zorg ervoor dat de pasta volledig wordt bedekt door water, en neem de aangegeven waterniveaus in acht.

- We raden aan om bij verse pasta de pasta lichtjes naar beneden te duwen om te controleren welk waterniveau nodig is volgens de pastahoeveelheid. We raden niet aan om pasta te koken waarbij op de verpakking een kooktijd van 6 minuten of minder wordt aangegeven. De smaak zal niet goed genoeg zijn.
- Kook nooit pasta zonder water. Zorg er altijd voor dat er pasta in de schaal is als deze in de magnetron staat.
- Zet het deksel nooit op de schaal tijdens het koken in de magnetron, anders kookt het water over.
- Voor een beter resultaat raden we aan om tijdens het koken NIET in de pasta te roeren.
- Pasta die veel zetmeel bevat, kan tijdens het koken kleverig worden. In dat geval raden we aan de pasta na het koken te spoelen.
- Als de pasta na het koken samenkleeft, kan het helpen om de pasta met warm kraantjeswater te spoelen na het koken.
- We raden aan om bepaalde soorten pasta niet te koken in de Pastakoker Rond, zoals tagliatellenesten, vermicelli, cannelloni, gnocchi, heel kleine pasta en volkorenpasta. Deze soorten pasta kunnen overkoken of samenkleven.
- De inhoud is heet na het koken. Gebruik ovenwanten om de schaal vast te houden.
- Til het deksel altijd weg van u op. Zo is de hete stoom van u af gericht en kunt u er zich niet aan verbranden.
- Om verkleuring te voorkomen, raden wij het af om saffraan, curry of andere kleurende kruiden aan de pasta toe te voegen en om gerechten op basis van tomaat of curry niet opnieuw te verwarmen. Verkleuring heeft geen invloed op de prestaties van het product, maar valt niet onder de Tupperware-kwaliteitsgarantie.
- Als u wat pasta over hebt, laat hem dan afkoelen zonder deksel. Doe daarna het deksel op de schaal en zet hem in de koelkast. Als u de pasta later opnieuw wilt opwarmen (alleen de pasta, geen vet, saus, kruiden of andere ingrediënten toevoegen), voeg dan een kleine hoeveelheid water toe en warm de pasta op met het deksel in geopende positie (zorg ervoor dat de pijl met het Tupperware-logo wijst naar de uitlekgaten van de bodem) op maximaal 600 watt.
- Spoel de schaal altijd onmiddellijk na gebruik in koud water om sterke etensgeuren of vlekken te vermijden. Alle onderdelen mogen in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen schurende of scherpe voorwerpen.
- De Pastakoker Rond mag uitsluitend in de magnetron worden gebruikt. Gebruik hem niet op het fornuis, in een gewone oven of onder de grill.

Tupperware-kwaliteitsgarantie

De Tupperware® Pastakoker Rond valt onder dezelfde kwaliteitsgarantie als alle andere Tupperware-producten, wat wil zeggen dat een door Tupperware vervaardigd product wordt vervangen in geval van productie- of materiaalfouten, bij normaal huishoudelijk gebruik en volgens de richtlijnen.

www.tupperware.nl www.tupperware.be

Grazie per aver scelto **Cuoci Pasta Rotondo** che ti permette di cuocere alla perfezione e in modo rapido diversi tipi di pasta corta. Risparmia tempo ed energia cuocendo, scolando, servendo e conservando la pasta nello stesso contenitore. Le istruzioni d'uso e di dosaggio sono impresse all'interno del coperchio e sulla parete laterale della base.

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



Tupperware®

Preserving your future

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

Istruzioni per la cottura (Fig. A):

- Versare la pasta in Cuoci Pasta Rotondo e controllare il livello raggiunto. Consultare le istruzioni di dosaggio sulla parete laterale per verificare la quantità di pasta versata. Il livello della pasta è indicato da una linea retta orizzontale (1).
- Aggiungere acqua calda fino a raggiungere il livello d'acqua indicato nell'apposita finestra da una linea ondulata. Aggiungere del sale, se lo si desidera. L'aggiunta di sale può influenzare il tempo di cottura (2).
- Cuocere in microonde a un massimo di 900 W (3) senza coprire. Non aggiungere grassi, burro o oli all'acqua perché il prodotto potrebbe subire danni.
- Per i tempi di cottura in microonde, consultare la tabella (Fig. C) facendo riferimento ai tempi di cottura indicati sulla confezione della pasta e alla quantità di pasta da cuocere (livello indicato da Cuoci Pasta Rotondo). Il tempo di cottura in microonde può essere regolato di alcuni minuti in funzione del tipo di pasta, delle impostazioni del microonde e del gusto personale, senza tuttavia mai superare il tempo massimo di 30 minuti. Le indicazioni precedenti sono orientative e possono variare a seconda del tipo di pasta.
- Rimuovere con attenzione Cuoci Pasta Rotondo dal microonde tenendo saldamente le impugnature con entrambe le mani e indossando guanti da forno. Posizionare il coperchio di Cuoci Pasta Rotondo in posizione aperta (verificare che la freccia del logo Tupperware punti verso i fori di drenaggio della base). Scolare nel lavandino tenendo saldamente il prodotto con le impugnature laterali. Versare l'acqua tenendosi a debita distanza (4).
- Ruotare il coperchio di 180° (in posizione chiusa) per mantenere la pasta in caldo prima di servirla.

Indicazioni precauzionali per una maggiore soddisfazione e sicurezza:

- Lavare sempre il nuovo prodotto al primo utilizzo.
- Seguire le indicazioni di cottura riportate nel presente opuscolo.
- Non utilizzare il coperchio come piatto per riscaldare o per servire la pasta (Fig. B).
- Consultare il manuale di istruzioni del microonde per assicurare un uso appropriato del prodotto. Se il microonde è dotato di un piatto girevole, verificare che le dimensioni siano adatte a Cuoci Pasta Rotondo e che esso giri in modo corretto.
- Cuoci Pasta Rotondo è sicuro per alimenti a temperatura compresa tra 0 °C e 120 °C. Non utilizzare in freezer. Non utilizzare per cuocere cibi a temperature più elevate (superiori a 120° C).
- La quantità MASSIMA di pasta e acqua che possono essere cotte in una sola volta in Cuoci Pasta Rotondo è indicata dalla linea retta orizzontale MAX nella finestra più alta. Il peso complessivo non può superare i 500 g.
- Assicurarsi che la pasta sia completamente coperta dall'acqua e rispettare i livelli di acqua indicati.
- Se si cuoce pasta fresca, è consigliabile pressarla leggermente per verificare il livello di acqua necessario in funzione dell'effettiva quantità di pasta. Non è consigliabile utilizzare il prodotto per la cottura di pasta fresca il cui tempo di cottura indicato sulla confezione è pari o inferiore ai 6 minuti. Il risultato ottenuto non sarebbe soddisfacente.
- Non cuocere la pasta senza acqua. Verificare sempre la presenza di acqua nel contenitore durante la cottura nel microonde.
- Non usare il coperchio durante la cottura in microonde: il contenuto potrebbe trascinare.

- Per ottenere un risultato ottimale, NON girare la pasta durante la cottura.
- La pasta con un elevato contenuto di amido potrebbe diventare collosa durante la cottura. In questo caso, sciacquarla una volta cotta.
- Nel caso in cui la pasta dovesse incollarsi dopo la cottura, è consigliabile risciacquarla con acqua calda.
- Cuoci Pasta Rotondo non è idoneo alla cottura di alcuni tipi di pasta quali nidi di tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi, pastina di dimensioni molto piccole e pasta integrale. Queste tipologie di prodotto possono causare tracimazioni durante la cottura o risultare collose una volta cotte.
- Dopo la cottura, il contenuto risulterà molto caldo. Indossare guanti da forno per maneggiare Cuoci Pasta Rotondo.
- Sollevare il coperchio tenendolo a debita distanza per evitare che il vapore prodotto possa provocare ustioni.
- Per non macchiare Cuoci Pasta Rotondo, si sconsiglia di aggiungere zafferano, curry o altre spezie coloranti alla pasta o di scaldare alimenti a base di pomodoro o curry. Le macchie non compromettono la funzionalità del prodotto e non sono coperte dalla garanzia di qualità Tupperware.
- Qualora avanzi della pasta, lasciarla raffreddare senza coperchio, quindi coprirlo e riporlo in frigo. Se si desidera riscaldare successivamente la pasta (solo pasta, senza aggiunta di grassi, salse, spezie o altri ingredienti), aggiungere una piccola quantità di acqua e riscaldarla con il coperchio in posizione aperta (verificare che la freccia del logo Tupperware punti verso i fori di drenaggio della base) a massimo 600 W.
- Per evitare forti odori o macchie di cibo, risciacquare sempre il contenitore in acqua fredda subito dopo l'uso. Tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie.
- Non utilizzare utensili abrasivi o appuntiti.
- Utilizzare Cuoci Pasta Rotondo esclusivamente nel microonde; non usarlo sui fornelli, in un normale forno o sulla griglia.

Garanzia di qualità Tupperware

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

www.tupperware.it www.tupperware.ch

Gracias por elegir el **Micropasta redondo de Tupperware**, que le permitirá cocinar a la perfección distintos tipos de pastas pequeñas de un modo rápido y sencillo. Ahorre tiempo y energía al cocinar, escurrir, servir y guardar la pasta en un mismo recipiente. Las instrucciones de medida y de cocción están grabadas en el interior de la tapa y en el lateral de la base.

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



Tupperware®

Preserving your future

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

Instrucciones de preparación (Fig. A)

- Introduzca la pasta en la base del Micropasta redondo en función de la ración deseada. Consulte las instrucciones de medida del lateral de la base. Los niveles de pasta se indican mediante una raya recta horizontal (1).
- Añada agua fría del grifo hasta alcanzar el nivel señalado en la ventana. El nivel de agua se indica en la misma ventana, encima del nivel de pasta, mediante una onda. Si así lo desea, puede añadir un poco de sal. La incorporación de sal podría influir en el tiempo de cocción (2).
- Introduzca la base sin la tapa en el microondas y cocine a una potencia máxima de 900 W (3). No añada nunca aceite, mantequilla ni ningún otro tipo de grasa al agua, ya que esto podría dañar el producto.
- Para conocer los tiempos de cocción en el microondas, consulte la tabla (Fig. C) teniendo en cuenta el tiempo de cocción que se indica en el envase de la pasta y la cantidad de pasta introducida. Ajuste el tiempo de cocción del microondas en algunos minutos (sin exceder nunca el tiempo máximo de cocción de 30 min) en función de sus gustos personales, los ajustes del microondas y el tipo de pasta. Las indicaciones precedentes son orientativas y pueden variar en función de la variedad de pasta.
- Retire con cuidado del microondas el Micropasta redondo sujetándolo firmemente por las asas con ambas manos, que deberán protegerse con guantes para horno. Coloque la tapa del Micropasta redondo en su posición de apertura (asegúrese de que la flecha con el logotipo de Tupperware apunte hacia los orificios de escurrido de la base). Escurra la pasta sobre el fregadero sujetando el producto por las asas. Vierta el agua de forma que el agua ni el vapor le afecte directamente (4).
- Gire la tapa 180° (posición de cierre) para mantener la pasta caliente antes de servir.

Para su satisfacción y seguridad, tome estas precauciones:

- Asegúrese siempre de lavar el producto antes de su primer uso.
- Siga las instrucciones de preparación que se indican en este folleto.
- No utilice la tapa a modo de plato para recalentar o servir (Fig. B).
- Recurra siempre al manual de instrucciones del fabricante de su microondas para utilizarlo de forma adecuada. Si dispone de una bandeja giratoria, asegúrese de que el Micropasta redondo se adapta a dicha bandeja y que esta gira correctamente.
- El Micropasta redondo de Tupperware soporta temperaturas entre 0 °C y 120 °C. No lo utilice en el congelador. No lo utilice para cocinar alimentos a temperaturas superiores (por encima de 120 °C).
- Las cantidades MÁXIMAS de pasta y de agua que se pueden preparar de una sola vez en el Micropasta redondo son las indicadas por la línea «MAX» de la ventana más alta. La raya recta horizontal de esta ventana indica la cantidad MÁXIMA de pasta. El peso no puede superar los 500 g.
- Asegúrese de que el agua cubra por completo toda la pasta y respete los niveles de agua indicados.

- Para la cocción de pasta fresca, se recomienda presionarla ligeramente hacia abajo para comprobar el nivel de agua necesario en función del nivel de pasta. No se recomienda cocinar pasta fresca o cualquier tipo de pasta en cuyo envase indique un tiempo de cocción de 6 minutos o inferior. El sabor y la apariencia no serán satisfactorios.
- No cocine nunca pasta sin agua. Asegúrese siempre de que el recipiente contenga agua durante la cocción en el microondas.
- Asegúrese de no colocar la tapa sobre la base durante la cocción en el microondas, puesto que podría provocar desbordamientos.
- Para un mejor resultado, se recomienda NO remover la pasta durante el proceso de cocción.
- La pasta con un alto contenido en almidón podría volverse pegajosa durante la cocción. En ese caso, se recomienda enjuagarla con agua caliente tras finalizar la cocción.
- Existen determinados tipos de pasta que se desaconseja cocinar en el Micropasta redondo; por ejemplo, los nidos de tallarines, los vermicelli, los canelones, los ñoquis, las pastas muy pequeñas o las variedades integrales. Estas pastas podrían provocar desbordamientos o quedar pegadas entre sí.
- El contenido del recipiente estará caliente después de su preparación. Utilice guantes para manipularlo.
- Levante siempre la tapa lejos de usted, de modo que el vapor caliente salga en otra dirección y no le provoque quemaduras.
- Para evitar la formación de manchas, se desaconseja añadir azafrán, curri o cualquier otra especia colorante a la pasta, ni tampoco recalentar alimentos con tomate o curri. Estas manchas no afectarían al funcionamiento del producto y no están cubiertas por la Garantía de calidad de Tupperware.
- Si le sobra pasta, déjela enfriar sin la tapa para, posteriormente, tapparla y guardarla en el frigorífico. Para recalentar más tarde la pasta (únicamente pasta, sin incorporar ningún tipo de grasa, salsa, especia o cualquier otro ingrediente), añada una pequeña cantidad de agua y recalientela con la tapa en la posición de apertura (asegúrese de que la flecha con el logotipo de Tupperware apunte hacia los orificios de escurrido de la base) a una potencia máxima de 600 W.
- Para ayudar a evitar manchas u olores fuertes de alimentos, aclare siempre el recipiente con agua fría inmediatamente después de cada uso. Todos los componentes son aptos para lavavajillas.
- No utilice utensilios abrasivos o afilados.
- El Micropasta redondo solo es apto para microondas. No utilizar en placas de cocción, hornos convencionales, gratinadores o parrillas.

Garantía de calidad de Tupperware

El Micropasta redondo de Tupperware ofrece la misma Garantía de calidad que el resto de los productos de Tupperware, que garantiza la sustitución de los productos fabricados por Tupperware en caso de que estos presenten algún defecto de fabricación o de material que se haya producido durante su uso siguiendo las indicaciones previstas y los fines domésticos habituales.

www.tupperware.es

Obrigado por escolher o **MicroMassas Redondo**, que lhe permite cozinhar, facilmente e na perfeição, vários tipos de massas curtas. Poupe tempo e energia ao cozinhar, escoar a água, servir e guardar a massa no mesmo recipiente. As instruções básicas de utilização estão gravadas no interior da tampa e na lateral da base do recipiente.

mín. 0°C
máx. 120°C

máx. 900 W
máx. 30 min



Tupperware®

Preserving your future

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

Orientações de cozedura (Fig. A)

- Coloque a massa dentro da base redonda do MicroMassas Redondo e verifique a que nível de massa corresponde. Para escolher o nível de massa desejado, consulte as instruções de medição na lateral da base. Os níveis de massa são indicados por uma linha reta horizontal (1).
- Adicione água fria, da torneira, até ao nível indicado na respetiva janela de medição. O nível de água é indicado na mesma janela por uma linha em forma de onda acima do nível da massa. Caso deseje, pode adicionar sal a gosto. A adição de sal pode influenciar o tempo de cozedura (2).
- Sem tapar, com o micro-ondas à temperatura máxima de 900W (3). Nunca adicione óleo, manteiga ou qualquer outro tipo de gordura à água, pois isso danificará o seu produto.
- Na tabela (Fig. C) encontra os tempos de cozedura no micro-ondas. Verifique os tempos de cozedura indicados na embalagem da massa e a quantidade de massa pretendida (nível no MicroMassas Redondo). Ajuste o tempo de cozedura no micro-ondas em alguns minutos, de acordo com o seu gosto pessoal (nunca excedendo o tempo de cozedura total de 30 min), as definições do micro-ondas e o tipo de massa. As indicações acima podem variar, dependendo do tipo de massa.
- Retire, cuidadosamente, o seu MicroMassas Redondo do micro-ondas segurando nas pegas com as duas mãos e utilizando luvas. Coloque a tampa no MicroMassas Redondo na posição “aberta” (assegure-se que a seta com o logótipo da Tupperware está a apontar para os furos de escoamento da base). Segure no recipiente pelas pegas laterais e escoe a água no lava-loiça. Escoe a água afastada de si (4).
- Para manter a massa quente até servir, rode a tampa 180° (posição fechada).

Para a sua satisfação e segurança, siga estas precauções:

- Lave sempre o seu novo produto antes da primeira utilização.
- Siga as orientações de cozedura conforme mencionadas neste folheto.
- Não utilize a tampa como prato de servir ou para reaquecer (Fig. B).
- Consulte sempre o manual de instruções do fabricante do seu micro-ondas para uma utilização apropriada. Se possui um prato giratório, certifique-se de que o MicroMassas Redondo cabe nele e de que o prato giratório gira livremente.
- O MicroMassas Redondo 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 a 120°C.
- A quantidade MÁXIMA de massa que pode ser cozinhada de uma só vez no MicroMassas Redondo está indicada pela marcação MAX na janela superior. A linha reta horizontal desta janela indica a quantidade MÁXIMA de massa. Não pode exceder 500 g.
- Assegure-se de que a massa está totalmente coberta com água e respeite os valores de água indicados.
- Para massa fresca recomendamos que empurre, ligeiramente, a massa para baixo para verificar o nível de água necessário para o nível de massa. Não recomendamos a utilização para massa fresca cujo tempo de cozedura indicado na embalagem seja de 6 minutos ou inferior. O sabor não será satisfatório.

- Nunca cozinhe massa sem água. Durante a cozedura no micro-ondas, assegure-se que o recipiente tem sempre água.
- Não coloque a tampa durante a cozedura no micro-ondas, uma vez que iria transbordar.
- Para melhores resultados, NÃO é recomendável mexer a massa durante o processo de cozedura.
- A massa com alto teor de amido poderá ficar pegajosa durante a cozedura. Neste caso, recomendamos que passe a massa por água após a cozedura.
- Caso a massa esteja pegajosa depois de cozida, poderá passar a massa por água da torneira quente.
- O MicroMassas Redondo não é recomendado para cozer alguns tipos de massa, tais como: ninhos de tagliatelle; vermicelli; cannelloni; gnocchi; massa muito pequena e massa integral. Estes tipos de massa podem transbordar ou ficar colados.
- O conteúdo do cozedor estará quente depois de sair do micro-ondas. Utilize pegas de cozinha para manusear.
- Afaste-se sempre para levantar a tampa, para que o vapor seja direcionado para longe e não cause queimaduras.
- Para evitar a formação de manchas, não recomendamos a adição de açafrão, caril ou outras especiarias coloridas à massa, nem que reaqueça alimentos à base de tomate ou caril no recipiente. As manchas não afetam o desempenho do produto e não estão cobertas pela Garantia de Qualidade Tupperware.
- Caso sobre massa, deixe-a arrefecer sem a tampa. De seguida, tape e coloque no frigorífico. Caso deseje reaquecer a massa (apenas a massa, sem adição de qualquer tipo de gorduras, especiarias ou outros ingredientes), adicione uma pequena porção de água e volte a aquecer com a tampa na posição aberta (assegure-se que a seta com o logótipo da Tupperware está a apontar para os furos de escoamento da base) a uma temperatura máxima de 600W.
- Para ajudar a evitar cheiros fortes ou manchas causados pelos alimentos, passe sempre o recipiente por água fria imediatamente depois de o utilizar. Todos os componentes podem ser lavados na máquina da louça.
- Não utilize utensílios abrasivos ou afiados.
- O MicroMassas Redondo destina-se a ser utilizado apenas no micro-ondas; não o utilize nos bicos do fogão, num forno convencional ou na função de grill.

Garantia de Qualidade Tupperware

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

www.tupperware.pt

Tillykke med din nye **Rund EasyPasta**, som gør det muligt at koge forskellige typer pasta fuldstændig perfekt på en hurtig og nem måde. Du sparer tid og energi ved kun at bruge én beholder til at koge, dræne, servere og opbevare pastaen. Der er koge- og måleanvisninger på indersiden af låget og på siden af skålen.

min. 0 °C
max. 120 °C

max. 900 W
max. 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

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

Kogeanvisning (fig. A)

- Hæld pastaen i skålen til Rund EasyPasta, og kontrollér, hvilket niveau af pasta det svarer til. Se måleanvisningerne på siden af skålen, når du fylder den ønskede mængde pasta i. Pastaniveauet er angivet af en vandret lige linje (1).
- Hæld koldt postevand i skålen op til det angivne vandniveau i det respektive niveauvindue. Vandniveauet angives af en bølget linje i samme vindue, oven over pastaniveauet. Hvis du ønsker det, kan du tilføje lidt salt. Når du tilføjer salt, kan det påvirke kogetiden (2).
- Kog uden låg i mikrobølgeovn ved maks. 900 W (3). Kom aldrig olie, smør eller nogen andre former for fedtstof i vandet, da det vil beskadige dit produkt.
- Se tabellen (fig. C) for at finde kogetiden i mikrobølgeovnen på baggrund af den anbefalede kogetid på pastaemballagen og den ønskede mængde pasta (niveauet i Rund EasyPasta). Juster kogetiden i mikrobølgeovnen med et par minutter alt efter smag, mikrobølgeovnens indstillinger og pastatype (dog aldrig længere end 30 minutters kogetid). Ovenstående angivelser er vejledende og kan variere, alt efter hvilken pastatype du bruger.
- Tag forsigtigt Rund EasyPasta ud af mikrobølgeovnen ved at holde godt fast i den med begge hænder på håndtagene. Husk at bruge ovnhandsker. Læg låget på Rund EasyPasta i åben position (sørg for, at pilen med Tupperware-logoet peger mod sihullerne i skålen). Hæld vandet fra over vasken ved at holde produktet i sidehåndtagene. Hæld vandet væk fra dig selv (4).
- Drej låget 180° (lukket position) for at holde pastaen varm, indtil du serverer den.

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

- Vask altid et nyt produkt, før du bruger det første gang.
- Følg de kogeanvisninger, der er angivet i denne folder.
- Brug ikke låget til genopvarmning eller som serveringsfad (fig. B).
- Følg altid brugsanvisningen til din mikrobølgeovn, så du bruger den korrekt. Hvis der er en drejeplade i mikrobølgeovnen, skal du sikre dig, at din Rund EasyPasta passer på pladen OG at drejepladen kan dreje ubesværet rundt.
- Rund EasyPasta kan anvendes til fødevarer med en temperatur på mellem 0 °C og 120 °C. Må ikke anvendes i fryseren. Må ikke anvendes til tilberedning af mad ved højere temperaturer (over 120 °C).
- Den MAKSIMALE mængde pasta og vand, der kan koges på én gang i Rund EasyPasta er angivet ved hjælp af linjen MAX i det øverste vindue. Den vandrette lige linje i dette vindue angiver MAKSIMAL mængde pasta. Mængden må ikke overstige 500 gram.
- Sørg for, at al pastaen er dækket helt af vand, og respektér de angivne vandniveauer.
- Hvis du bruger frisk pasta, anbefaler vi, at du skubber pastaen lidt ned, når du kontrollerer, hvilket vandniveau der er nødvendigt i forhold til niveauet af pasta. Vi anbefaler, at du ikke koger frisk pasta, hvor den anbefalede kogetid på emballagen er 6 minutter eller derunder. Smagen vil ikke være tilfredsstillende.
- Kog aldrig pasta uden vand. Sørg altid for, at der er vand i beholderen, når du bruger mikrobølgeovn.
- Husk, at du ikke skal lægge låget på, mens du koger i mikrobølgeovnen. Hvis du gør det, koger vandet over.

- Vi anbefaler, at du IKKE rører rundt i pastaen under kogeprocessen for at få et bedre resultat.
- Pasta med højt stivelsesindhold kan blive klistret under kogning. I så fald anbefaler vi, at du skyller pastaen efter kogning.
- Hvis pastaen klistrer sammen efter kogning, kan det hjælpe at skylle pastaen i varmt postevand efter kogning.
- Vi anbefaler, at du undlader at koge visse pastatyper i Rund EasyPasta, eksempelvis tagliatelle-reder, vermicelli, cannelloni, gnocchi, pasta i meget små stykker og pastatyper med fuldkorn. Disse pastatyper kan koge over eller klistre sammen.
- Indholdet vil være meget varmt efter kogningen. Brug ovnhandsker, når du håndterer pastakogeren.
- Løft altid låget væk fra dig selv, så den varme damp ledes væk fra dig, og du ikke bliver skoldet.
- For at undgå pletter og misfarvning anbefaler vi, at du ikke tilsætter safran, karry eller andre farvende krydderier til pastaen, og at du ikke genopvarmer tomat- eller karrybaserede madvarer. Pletter vil ikke påvirke produktets ydeevne og er ikke dækket af Tupperwares kvalitetsgaranti.
- Hvis du har lidt pasta tilovers, skal du lade det køle af uden låg. Sæt derefter låget på, og sæt beholderen i køleskabet. Hvis du vil genopvarme pastaen senere (kun pasta, uden nogen form for fedtstof, sauce, krydderier eller andre ingredienser), skal du tilføje en lille smule vand og genopvarme med låget i åben position (sørg for, at pilen med Tupperware-logoet peger mod sihullerne i skålen) ved maks. 600 W.
- Skyl altid beholderen med koldt vand umiddelbart efter brug, så du forhindrer stærk madlugt, pletter og misfarvning. Alle enkeltdelene kan vaskes i opvaskemaskine.
- Brug ikke redskaber, der er skarpe eller kan ridse.
- Rund EasyPasta er kun beregnet til brug i mikrobølgeovn. Den må ikke anvendes på komfuret, i en almindelig ovn eller på en grill.

Tupperwares kvalitetsgaranti

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

www.tupperware.dk

Tack för att du har valt **EasyPasta Rund**. Med EasyPasta Rund kan du snabbt och lätt tillaga olika sorters pasta med perfekt resultat. Du sparar tid och energi genom att använda en och samma behållare för att tillaga, hälla av, servera och förvara pasta. Tillagnings- och mätningsanvisningar finns på insidan av locket och på behållarens sidor.

min 0 °C
max 120 °C

max 900 W
max 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

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

Tillagning (bild A)

- Lägg pastan i skålen till EasyPasta Rund och kontrollera hur många portioner den motsvarar. Mängden pasta framgår av mätningsanvisningarna på behållarens sidor. Pastanivåerna markeras med en vågrät rak linje (1).
- Tillsätt kallt kranvatten upp till den vattennivå som framgår av den ruta som matchar mängden pasta. Vattennivån visas i samma ruta som pastanivån, med den vågformade linjen ovanför. Om du vill, kan du tillsätta lite salt i vattnet. Tillagningstiden kan påverkas om du tillsätter salt (2).
- Koka i mikrovågsugn utan lock på högst 900 W (3). Tillsätt aldrig olja, smör eller annat fett till vattnet eftersom detta kan skada produkten.
- Beräkna tillagningstiden i mikrovågsugnen genom att titta i tabellen (bild C). Utgå från tillagningstiden som anges på pastaförpackningen och önskad mängd pasta (nivån i EasyPasta Rund). Lägg till eller dra ifrån några minuter för tillagningstiden i mikrovågsugnen efter personlig smak, mikrovågsugnens effekt och pastatyp (men aldrig längre än en tillagningstid på 30 minuter). Ovanstående anvisningar är endast riktlinjer och kan variera eftersom det finns många olika sorters pasta.
- Ta försiktigt ut EasyPasta Rund ur mikrovågsugnen genom att hålla den stadigt med båda händer, använd grytlappar. Sätt på locket på EasyPasta Rund. Locket ska vara i öppet läge (så att pilen med Tupperware-logotypen pekar mot hålen i behållaren där vattnet ska rinna ut). Håll produkten i sidohandtagen och låt vattnet rinna av. Häll av vattnet i riktning från dig (4).
- Vrid locket 180° (stängt läge) för att hålla pastan varm fram till servering.

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

- Diska alltid din nya produkt före det första användningstillfället.
- Följ riktlinjerna för tillagning enligt de här bruksanvisningarna.
- Använd inte locket som tallrik för att värma upp eller servera mat (bild B).
- Följ alltid bruksanvisningen för din mikrovågsugn. Om mikrovågsugnen har en roterande tallrik ska du kontrollera att EasyPasta Rund får plats på den OCH att tallriken kan rotera obehindrat.
- EasyPasta Rund är säker att använda för livsmedelstemperaturer på 0–120 °C. Använd inte i frysen. Använd inte för att tillaga livsmedel vid högre temperaturer (över 120 °C).
- Den maximala mängd pasta och vatten som kan kokas på en och samma gång i EasyPasta Rund framgår av MAX-linjen i rutan längst upp. Den vågräta raka linjen i denna ruta visar MAXIMAL mängd pasta. Mängden får inte överstiga 500 g.
- Se till att all pasta är helt täckt av vatten och ta hänsyn till de angivna vattennivåerna.
- Färsk pasta bör tryckas ner något så att du kan kontrollera vilken vattennivå som är lämplig med utgångspunkt från pastanivån. Vi rekommenderar inte att du kokar färsk pasta som enligt förpackningen ska kokas i 6 minuter eller mindre. Smaken kommer nämligen inte helt till sin rätt.
- Koka aldrig pasta utan vatten. Kontrollera alltid att det finns vatten i behållaren när den används i mikrovågsugn.
- Locket ska aldrig sitta på när du kokar pastan, eftersom vattnet då kan rinna över.
- Resultatet blir bäst om du INTE rör om pastan under tillagningen.
- Pasta med högt stärkelseinnehåll kan bli klibbig under tillagningen. Skölj i så fall av pastan efter tillagning.

- Om pastan klibbar ihop sig efter tillagningen, prova att skölja pastan med varmt kranvatten.
- Vissa pastasorter bör inte kokas i pastakokaren. Det gäller bland annat tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi, små pastasorter samt fullkornspasta. Dessa pastasorter kan svämma över eller klibba ihop.
- Innehållet är mycket varmt efter tillagning. Använd grytlappar vid hantering.
- Lyft alltid av locket i riktning bort från dig så att den varma ångan flödar bortåt och inte bränner dig.
- För att undvika fläckar bör du inte tillsätta saffran, curry eller andra färgade kryddor till pastan, eller värma tomat- eller currybaserade rätter. Fläckar påverkar inte produktens funktion och omfattas inte av Tupperwares kvalitetsgaranti.
- Om du har pasta över kan du låta den svalna i behållaren utan lock, och sedan placera behållaren i kylskåpet med locket på. Om du vill värma upp pastan senare (bara pasta, utan någon form av fett, sås, kryddor eller andra ingredienser), kan du tillsätta lite vatten och värma upp med locket på i öppet läge (med Tupperware-logotypen riktad mot hålen på behållaren). Kör mikrovågsugnen på högst 600 W effekt.
- 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 orsaka repor.
- EasyPasta Rund får endast användas i mikrovågsugn. Den får inte användas på spisen, i vanlig ugn eller under grillen.

Tupperwares kvalitetsgaranti

EasyPasta Rund för mikrovågsugn omfattas av samma kvalitetsgaranti som alla produkter från Tupperware. Detta innebär att du får en ny produkt om en Tupperware-tillverkad produkt uppvisar material- eller tillverkningsfel vid normalt hushållsbruk på anvisat sätt.

www.tupperware.se

Takk for at du valgte **Rund Easy Pasta**, som gjør det enkelt og raskt å få perfekt resultat ved tilberedning av ulike typer pasta. Spar tid og strøm ved å koke, servere og lagre pasta i én beholder. Instruksjoner for tilberedning og måling er preget inn på innsiden av lokket og på siden av bollen.

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



Tupperware®

Preserving your future

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

Kokeveiledning (Fig. A)

- Legg pastaen i skålen til Rund Easy Pasta og kontroller pastanivået. Se måleinstruksjonene på siden av bollen for å fylle på ønsket mengde pasta. Pastanivåene er markert med en vannrett strek (1).
- Tilsett kaldt vann opp til det markerte vannnivået i det aktuelle nivåvinduet. Vannnivået er markert med en bølget strek i samme vindu, over pastanivået. Tilsett litt salt hvis du ønsker det. Tilsetting av salt kan påvirke koketiden (2).
- Kok uten lokk i mikrobølgeovn på maks. 900 W (3). Tilsett aldri olje, smør eller annet fett i vannet. Det fører til skade på produktet.
- Finn koketid for mikrobølgeovn i diagrammet (Fig. C), med koketiden som er angitt på pastapakken og ønsket pastamengde (nivå i Rund Easy Pasta). Juster koketiden i mikrobølgeovn med noen minutter (maksimal samlet koketid på 30 min må aldri overskrides) etter personlig smak, innstillingene på mikrobølgeovnen og pastatypen. Indikasjonene over er retningslinjer, og kan variere avhengig av typen pasta.
- Fjern Rund Easy Pasta forsiktig fra mikrobølgeovnen ved å holde den i håndtakene med grytevotter på begge hender. Sett lokket på Rund Easy Pasta i åpen stilling (pass på at pilen med Tupperware-logoen vender mot avrenningshullene i bollen). Hell ut vannet i vasken ved å holde produktet i sidehåndtakene. Hell ut vannet bort fra deg (4).
- Roter lokket 180° (lukket stilling) for å holde pastaen varm til den skal serveres.

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

- Vask alltid det nye produktet før det brukes første gang.
- Følg kokeveiledningen som er beskrevet i dette heftet.
- Lokket må ikke brukes som tallerken til oppvarming eller servering (Fig. B).
- Følg alltid bruksanvisningen for mikrobølgeovnen. Hvis mikrobølgeovnen har dreieplate, må du kontrollere at Rund Easy Pasta passer i ovnen OG at dreieplaten roterer fritt.
- Rund Easy Pasta kan brukes ved mattemperaturer fra 0 °C til 120 °C. Må ikke fryses. Kok ikke mat ved høyere temperaturer (over 120 °C).
- MAKSIMAL mengde pasta og vann som kan kokes samtidig i Rund Easy Pasta er markert med MAX-streken i det høyeste vinduet. Den vannrette linjen i vinduet markerer MAKSIMAL mengde pasta. Det skal ikke overstige 500 g.
- Pass på at pastaen er helt dekket med vann, og respekter de markerte vannnivåene.
- Til fersk pasta anbefaler vi å dytte pastaen litt ned for å fastslå hvilket vannivå som kreves ut fra pastanivået. Vi anbefaler ikke å koke fersk pasta hvis den angitte koketiden på pakken er 6 minutter eller mindre. Det gir ikke tilfredsstillende smak.
- Kok aldri pasta uten vann. Pass alltid på at det er vann i beholderen ved tilberedning i mikrobølgeovn.
- Sett ikke på lokket ved koking i mikrobølgeovn. Det fører til at det koker over.
- For bedre resultat anbefales det IKKE å røre i pastaen under koking.
- Pasta med høyt innhold av stivelse kan bli klebrig under koking. I så fall anbefales det å skylle pastaen etter koking.
- Hvis pastaen kleber seg sammen etter koking, kan det hjelpe å skylle pastaen under varmt vann fra springen etter koking.
- Det anbefales ikke å koke bestemte typer pasta i Rund Easy Pasta, for eksempel tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi, svært små pastabiter og fullkornspasta. Disse pastatypene kan koke over eller bli klebrige.

- Innholdet er varmt etter koking. Bruk grytevotter ved håndtering.
- Løft alltid av lokket bort fra deg, slik at den varme dampen strømmer bort fra deg og du ikke brenner deg.
- For å unngå flekker anbefaler vi ikke å bruke safran, karri eller annet krydder som avgir farge i pastaen, samt oppvarming av tomat- eller karribaserte matvarer. Flekker påvirker ikke produktets ytelse, og dekkes ikke av Tupperwares kvalitetsgaranti.
- Hvis du har litt pasta igjen, lar du den kjøles ned uten lokk, og setter deretter på lokket og setter bollen i kjøleskapet. Hvis du vil varme opp pastaen igjen senere (kun pasta, uten fett, saus, krydder eller andre ingredienser), tilsetter du litt vann og varmer opp med lokket i åpen stilling (pass på at pilen med Tupperware-logoen vender mot avrenningshullene i bollen) på maks. 600 W.
- Skyll alltid beholderen i kaldt vann umiddelbart etter bruk for å unngå sterk matlukt og flekker. Alle komponenter tåler oppvaskmaskin.
- Bruk ikke slipende eller skarpe redskaper.
- Rund Easy Pasta er kun ment for bruk i mikrobølgeovn. Den må ikke brukes på komfyr, i vanlig stekeovn eller under grillelementet.

Tupperware kvalitetsgaranti

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

www.tupperware.no

Kiitos, että valitsit **Pyöreä EasyPasta -keittimen**. Sen avulla saat useimmilla lyhyillä pastalajikkeilla täydellisen keittotuloksen helposti ja nopeasti. Säästä aikaa ja energiaa kypsentämällä, huuhtomalla, tarjoilemalla ja säilyttämällä pasta samassa astiassa. Valmistus- ja mittausohjeet on esitetty piirroksissa kannen sisäpuolella ja astian sivussa.

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



Tupperware®

Preserving your future

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

Ruoanvalmistusohjeet (kuva A)

- Laita pasta Pyöreä EasyPasta -astiaan, ja tarkista mitä pasta-annosmäärää se vastaa. Katso mittausohjeet astian sivusta ja lisää astiaan haluttu määrä pastaa. Vaakasuora viiva (1) osoittaa pastamäärän.
- Lisää kylmää vettä ruudun osoittama vesimäärä. Samassa ruudussa pastamäärän yläpuolella oleva aaltoviiva osoittaa vesimäärän. Lisää halutessasi suolaa. Suolan lisääminen voi vaikuttaa keittoaikaan (2).
- Kypsennä ilman kantta enintään 900 W:n (3) teholla. Älä lisää veteen öljyä, voita tai muuta rasvaa, sillä se voi vahingoittaa tuotetta.
- Katso keittoajat mikroaaltouunissa taulukosta (kuva C), ja käytä pastapaketissa ilmoitettua keittoaikaa sekä haluttua pastamäärää (määrää ilmaiseva viiva Pyöreä EasyPasta -keittimessä). Säädä mikroaaltouunin kypsennysaikaa muutamalla minuutilla (älä kuitenkaan ylitä 30 minuutin kokonaiskypsennysaikaa) oman makusi, mikroaaltouunisi ja käyttämäsi pastan mukaisesti. Yllä olevat ohjeet ovat vain suuntaa-antavia ja voivat vaihdella pastalajikkeen mukaan.
- Ota Pyöreä EasyPasta varovasti pois mikroaaltouunista kannattelemalla sitä kaksin käsin, kädet turvallisesti kahvoilla. Käytä uunikintaita. Aseta kansi Pyöreä EasyPastaan avoimessa asennossa (varmista, että nuoli ja Tupperware-logo osoittavat astian poistoaukkojen suuntaan). Kaada vesi pesualtaaseen pitämällä kiinni astian sivukahvoista. Kaada vesi itsestäsi pois päin (4).
- Käännä kantta 180° (suljettuun asentoon), jotta pasta pysyy kuumana tarjoiluun saakka.

Noudata turvallisuutesi ja tyytyväisyytesi varmistamiseksi seuraavia ohjeita:

- Uusi tuote on aina pestävä ennen ensimmäistä käyttöä.
- Käytä tämän esitteen mukaisia valmistusohjeita.
- Älä käytä kantta uudelleenlämmittämisessä tai tarjoiluastiana (kuva B).
- Noudata aina mikroaaltouunisi käyttöohjeita. Jos mikroaaltouunissa on pyörivä alalevy, varmista että Pyöreä EasyPasta mahtuu sille JA että alalevy pyörii oikein.
- Pyöreä EasyPasta on elintarviketurvallinen 0–120 °C:n lämpötiloissa. Älä käytä pakastimessa. Älä kypsennä ruokia korkeammassa lämpötilassa (yli 120 °C).
- ENIMMÄISMÄÄRÄ pastaa ja vettä, jotka voi kerralla kypsentää Pyöreä EasyPasta -keittimessä on merkitty ylimmän ruudun MAX-viivalla. Tämän ruudun vaakasuora viiva osoittaa pastan ENIMMÄISMÄÄRÄN. Se ei saa olla yli 500 g.
- Varmista, että pasta on kokonaan veden peitossa ja noudata ilmoitettuja vesimääriä.
- Tuorepastaa keitetäessä pastaa kannattaa hieman painaa, jotta nähdään mikä vesimäärä tarvitaan kyseiselle pastamäärälle. Emme suosittele sellaisen tuorepastan keittämistä, jonka pakkauksessa keittoajaksi annetaan 6 minuuttia tai tätä vähemmän. Pastan maku ei silloin ole tyydyttävä.
- Älä keitä pastaa ilman vettä. Varmista, että astiassa on vettä, kun sitä käytetään mikroaaltouunissa.
- Keitä pasta mikroaaltouunissa ilman kantta, jotta se ei kiehu yli.
- Pastaa EI suositella sekoitettavan keittämisen aikana, jotta lopputulos on parempi.
- Paljon tärkkelystä sisältävä pasta saattaa paakkuuntua keittämisen aikana. Pasta kannattaa tällöin huuhdella keittämisen jälkeen.

- Jos pasta tarttuu yhteen keittämisen jälkeen, kypsä pasta kannattaa huuhdella kuumalla vedellä keittämisen jälkeen.
- Pyöreä EasyPasta -keittimessä ei suositella eräiden pastalajikkeiden, esim. tagliatellen, vermisellin, cannellonin, gnocchin, hyvin pienikokoisten pastalajien ja kokovehnapastan, keittämistä. Tällaiset pastalajit voivat ylikuohua tai paakkuuntua.
- Sisältö on kuumaa keittämisen jälkeen. Käytä uunikintaita, kun käsittelet astiaa.
- Nosta kansi aina itsestäsi pois päin, jotta höyry suuntautuu pois päin eikä aiheuta palovammoja.
- Tahriintumisen välttämiseksi pastassa ei ole suositeltavaa käyttää sahamia, currya tai muita värjääviä mausteita, eikä astiassa ole suositeltavaa kuumentaa tomaatti- tai currypohjaisia ruokia. Värjäytyminen ei vaikuta tuotteen toimintaan, eikä Tupperwaren laatutakuu kata sitä.
- Jos pastaa jää yli, anna sen jäähtyä ilman kantta, peitä astia kannella ja laita jääkaappiin. Jos haluat lämmittää pastaa (ilman rasvaa, kastikkeita, mausteita tai muita ainesosia), lisää hieman vettä ja kuumenna kansi avoinna (varmista, että nuoli ja Tupperware-logo osoittavat astian poistoaukkojen suuntaan) enintään 600 W:n teholla.
- Huuhdo astia aina kylmällä vedellä välittömästi käytön jälkeen, jotta siihen ei tarttuisi voimakkaita hajuja tai tahroja. Kaikki komponentit kestävät astianpesukoneen.
- Älä käytä hankaavia tai teräviä keittiövälineitä.
- Pyöreä EasyPasta tarkoitettu käytettäväksi vain mikroaaltouunissa: älä käytä liedellä, tavallisessa uunissa tai grillissä.

Tupperwaren laatutakuu

Pyöreä EasyPasta -keittimellä on sama laatutakuu kuin muilla Tupperware-tuotteilla. Se tarkoittaa, että tuote voidaan vaihtaa, mikäli tuotteessa ilmenee materiaali- tai valmistusvirheitä, kun tuotetta on käytetty ohjeiden mukaan normaalissa kotikäytössä.

www.tupperware.fi

Ευχαριστούμε που επιλέξατε το **στρογγυλό Μάικρο Ζυμαρικών για φούρνο μικροκυμάτων της Tupperware**, το οποίο σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τέλεια διάφορα είδη ζυμαρικών εύκολα και γρήγορα. Εξοικονομήστε χρόνο και ενέργεια καθώς μαγειρεύετε, στραγγίζετε, σερβίρετε και αποθηκεύετε τα ζυμαρικά σε ένα μόνο δοχείο. Υπάρχουν οδηγίες για το μαγείρεμα και τη μέτρηση χαραγμένες στην εσωτερική πλευρά του καλύμματος και στο πλαϊνό τοίχωμα της βάσης.

min 0°C
max 120°C

max 900W
max 30 λεπτά



Tupperware®

Preserving your future

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

Οδηγίες μαγειρέματος (Εικόνα Α)

- Τοποθετήστε τα ζυμαρικά στη βάση του στρογγυλού Μάικρο Ζυμαρικών και ελέγξτε την ένδειξη της ποσότητας που αντιστοιχούν τα ζυμαρικά. Ανατρέξτε στις οδηγίες μέτρησης στα πλαϊνά της βάσης για να προσθέσετε την επιθυμητή ποσότητα ζυμαρικών. Η ένδειξη της ποσότητας των ζυμαρικών υποδεικνύεται από μια οριζόντια ευθεία γραμμή (1).
- Προσθέστε κρύο νερό βρύσης μέχρι το επίπεδο νερού που υποδεικνύεται από το αντίστοιχο παράθυρο επιπέδου. Το επίπεδο νερού υποδεικνύεται στο ίδιο παράθυρο, πάνω από το επίπεδο ζυμαρικών, με μια κυματιστή γραμμή. Αν επιθυμείτε, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι. Η προσθήκη αλατιού μπορεί να επηρεάσει τον χρόνο μαγειρέματος (2).
- Τοποθετήστε το, χωρίς καπάκι, στο φούρνο μικροκυμάτων σε μέγιστο 900W (3). Μην προσθέτετε ποτέ λάδι, βούτυρο ή άλλο λίπος στο νερό, καθώς θα καταστρέψει το προϊόν σας.
- Για τους χρόνους μαγειρέματος στον φούρνο μικροκυμάτων, ανατρέξτε στο διάγραμμα (Εικόνα Γ), χρησιμοποιώντας τον χρόνο μαγειρέματος που υποδεικνύεται στη συσκευασία των ζυμαρικών και την επιθυμητή ποσότητα ζυμαρικών (ένδειξη ποσότητας στο στρογγυλό Μάικρο Ζυμαρικών). Μπορείτε να προσαρμόσετε κατά λίγα λεπτά το χρόνο μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων (χωρίς να υπερβαίνει ποτέ τον μέγιστο συνολικό χρόνο μαγειρέματος των 30 λεπτών) ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τις ρυθμίσεις του φούρνου μικροκυμάτων και τον τύπο του ζυμαρικού. Οι παραπάνω υποδείξεις είναι απλώς οδηγίες και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποικιλία ζυμαρικών.
- Αφαιρέστε το στρογγυλό Μάικρο Ζυμαρικών προσεκτικά από τον φούρνο μικροκυμάτων, κρατώντας το με ασφάλεια και με τα δύο χέρια από τις λαβές και χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου. Τοποθετήστε το καπάκι του Μάικρο Ζυμαρικών στην ανοιχτή θέση (βεβαιωθείτε ότι το βέλος με το λογότυπο Tupperware είναι στραμμένο προς τις τρύπες στραγγίσματος της βάσης). Στραγγίξτε πάνω από τον νεροχύτη κρατώντας το προϊόν από τις πλαϊνές λαβές. Ρίξτε το νερό μακριά από εσάς (4).
- Περιστρέψτε το καπάκι κατά 180° (κλειστή θέση) για να διατηρήσετε τα ζυμαρικά ζεστά πριν από το σερβίρισμα.

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

- Βεβαιωθείτε πάντα ότι πλύνετε το νέο προϊόν πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες μαγειρέματος όπως αναγράφονται σε αυτό το φυλλάδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι ως πιάτο για ζέσταμα ή σερβίρισμα (Εικόνα Β).
- Πάντοτε να ανατρέχετε στις οδηγίες του κατασκευαστή του φούρνου μικροκυμάτων για σωστή χρήση. Εάν έχετε περιστρεφόμενο δίσκο, βεβαιωθείτε ότι το στρογγυλό Μάικρο Ζυμαρικών χωράει πάνω του ΚΑΙ ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος γυρίζει σωστά.
- Το στρογγυλό Μάικρο Ζυμαρικών της Tupperware είναι ασφαλές για θερμοκρασίες φαγητών από 0°C έως 120°C. Μην το βάλετε στην κατάψυξη. Μην το χρησιμοποιείτε για να μαγειρεύετε φαγητά σε υψηλότερες θερμοκρασίες (πάνω από 120°C).

- Η ΜΕΓΙΣΤΗ ποσότητα ζυμαρικών και νερού που μπορούν να μαγειρευτούν σε μία φορά στο στρογγυλό Μάικρο Ζυμαρικών υποδεικνύεται από τη γραμμή MAX που βρίσκεται στο ψηλότερο παράθυρο. Η οριζόντια ευθεία γραμμή σε αυτό το παράθυρο υποδεικνύει τη ΜΕΓΙΣΤΗ ποσότητα ζυμαρικών. Δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 500gr.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ζυμαρικά έχουν καλυφθεί πλήρως από το νερό και τηρήστε τα επίπεδα νερού που υποδεικνύονται.
- Για φρέσκα ζυμαρικά, σας συστήνουμε να πιέσετε ελαφρώς τα ζυμαρικά προς τα κάτω για να ελέγξετε το επίπεδο νερού που χρειάζεται σύμφωνα με την ένδειξη ποσότητας των ζυμαρικών. Δεν συνιστάται να μαγειρεύετε φρέσκα ζυμαρικά τα οποία υποδεικνύουν στη συσκευασία τους μέγιστο χρόνο μαγειρέματος 6 λεπτά ή λιγότερο. Η γεύση δεν θα είναι ικανοποιητική.
- Ποτέ μην μαγειρεύετε ζυμαρικά χωρίς νερό. Βεβαιωθείτε ότι πάντα υπάρχει νερό στο δοχείο όσο αυτό βρίσκεται στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε τοποθετήσει το καπάκι όταν μαγειρεύετε στον φούρνο μικροκυμάτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερχειλίσης.
- Σας συνιστούμε 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 αυτήν την περίπτωση, συνιστάται να ξεπλένετε τα ζυμαρικά μετά το μαγείρεμα.
- Αν τα ζυμαρικά κολλήσουν μεταξύ τους μετά το μαγείρεμα, ξεπλύνετε τα με ζεστό νερό βρύσης μετά το μαγείρεμα.
- Δεν συνιστάται να μαγειρεύετε στο στρογγυλό Μάικρο Ζυμαρικών ορισμένα είδη ζυμαρικών π.χ. ταλιατέλες, φιδέ, κανελόνια, νιόκι, ζυμαρικά πολύ μικρού μεγέθους και ζυμαρικά ολικής άλεσης. Αυτά τα είδη ζυμαρικών μπορεί να υπερχειλίσουν ή να κολλήσουν μεταξύ τους.
- Το περιεχόμενο είναι καυτό μετά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν το μεταφέρετε.
- Ποτέ μην ανασηκώνετε το καπάκι προς το μέρος σας, έτσι ώστε ο καυτός ατμός να κατευθυνθεί προς την αντίθετη κατεύθυνση και να μην σας κάψει.
- Για να αποφύγετε τη δημιουργία λεκέδων, δεν συνιστάται η προσθήκη σαφράν, κάρι ή άλλων μπαχαρικών με χρωστικές στα ζυμαρικά, ή το ζέσταμα φαγητών που περιέχουν ντομάτα ή κάρι. Η δημιουργία λεκέδων δεν επηρεάζει την απόδοση του προϊόντος και δεν καλύπτεται από την εγγύηση ποιότητας της Tupperware.
- Σε περίπτωση που περισσέψουν ζυμαρικά, αφήστε τα να κρυώσουν χωρίς το καπάκι και, στη συνέχεια, κλείστε με το καπάκι και βάλτε τα στο ψυγείο. Αν θέλετε αργότερα να ζεστάνετε τα ζυμαρικά (μόνο ζυμαρικά, χωρίς προσθήκη λιπαρής ουσίας, σάλτσας, μπαχαρικών ή άλλων συστατικών), προσθέστε λίγο νερό και ζεστάνετε τα με το καπάκι στην ανοιχτή θέση (βεβαιωθείτε ότι το βέλος με το λογότυπο της Tupperware είναι στραμμένο προς τις τρύπες στραγγίσματος της βάσης) σε μέγιστο 600W.
- Ξεπλένετε πάντα το δοχείο με κρύο νερό αμέσως μετά τη χρήση του για να αποφύγετε έντονες μυρωδιές φαγητού ή λεκέδες. Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή αιχμηρά μαγειρικά εργαλεία.
- Το στρογγυλό Μάικρο Ζυμαρικών προορίζεται για χρήση μόνο στον φούρνο μικροκυμάτων. Μην το χρησιμοποιείτε σε εστίες κουζίνας, σε συμβατικό φούρνο ή κάτω από το γκριλ.

Εγγύηση ποιότητας της Tupperware

Το στρογγυλό Μάικρο Ζυμαρικών της Tupperware συνοδεύεται από την ίδια εγγύηση ποιότητας που ισχύει για όλα τα προϊόντα Tupperware, η οποία διασφαλίζει την αντικατάσταση οποιουδήποτε προϊόντος που έχει κατασκευαστεί από την Tupperware και παρουσιάζει ελάττωμα στην κατασκευή ή το υλικό κατά τη χρήση του προϊόντος σύμφωνα με τις οδηγίες και κατά τη συνήθη οικιακή χρήση.

Благодарим за выбор изделия «Паста-Браво» круглая, которое позволит вам легко и быстро приготовить разнообразные сорта коротких макаронных изделий. Макароны можно готовить, откидывать, сервировать и хранить в одной и той же посуде, сэкономив таким образом время и силы. Инструкции по приготовлению и порциям указаны на внутренней стороне крышки и на боковой поверхности кастрюли.

мин. 0 °С
макс. 120 °С

макс. 900 Вт
макс. 30 мин.



Tupperware®

Preserving your future

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

Инструкции по приготовлению (рис. А)

- Засыпьте макаронные изделия в «Паста-Браво» круглую и проверьте уровень, до которого засыпан продукт. Следуйте инструкциям по определению объема на боковой стороне изделия, чтобы приготовить необходимое количество макаронных изделий. Уровни продукта отмечены прямой горизонтальной линией (1).
- Долейте холодной воды из-под крана до уровня, указанного на изделии. Уровень воды указан волнистой линией в том же окошке, что и уровень макаронных изделий. При желании можно добавить немного соли. Добавление соли может повлиять на время приготовления (2).
- Не накрывая крышкой, готовьте в микроволновой печи на мощности максимум 900 Вт (3). Не добавляйте в воду жир или масло, так как они могут повредить изделие.
- Определите время приготовления по таблице (рис. С) в зависимости от времени приготовления, указанного на упаковке макаронных изделий, и необходимого количества продукта (уровень на «Паста-Браво» круглой). Отрегулируйте время приготовления в микроволновой печи на несколько минут (общее время приготовления не должно превышать 30 мин.) в соответствии со вкусовыми предпочтениями, настройками микроволновой печи и сортом макаронных изделий. Приведенная выше информация — это общие рекомендации, которые могут различаться для разных сортов макаронных изделий.
- С помощью прихваток возьмите «Паста-Браво» круглую за обе ручки и аккуратно извлеките из микроволновой печи. Накройте крышкой в открытом положении (убедитесь, что стрелочка с логотипом Tupperware указывает на отверстия для слива воды). Удерживая изделие за боковые ручки, слейте воду в раковину. Лейте воду от себя (4).
- Поверните крышку на 180° (закрытое положение), чтобы макаронные изделия не остыли до подачи на стол.

Для достижения наилучших результатов и в целях безопасности соблюдайте следующие меры предосторожности

- Всегда мойте новые изделия перед первым использованием.
- Следуйте рекомендациям по приготовлению пищи, приведенным в этой брошюре.
- Не используйте крышку в качестве блюда для подогревания пищи или подачи на стол (рис. В).
- Для правильного использования изделия всегда следуйте инструкциям производителя микроволновой печи. Если в печи установлен поворотный стол, убедитесь, что «Паста-Браво» круглая помещается на него и не препятствует его свободному вращению.
- «Паста-Браво» круглая предназначена для использования при температуре от 0 °С до 120 °С. Не помещайте изделие в морозильную камеру и не используйте для приготовления пищи при более высоких температурах (выше 120 °С).

- **МАКСИМАЛЬНОЕ** количество воды и макаронных изделий при приготовлении в круглой кастрюле «Паста-Браво» круглой обозначены **МАКСИМАЛЬНЫМ** уровнем в окошке, которое расположено выше всех. Прямая горизонтальная линия в этом окошке обозначает **МАКСИМАЛЬНЫЙ** объем макаронных изделий. Вес продукта не должен превышать 500 г.
- Убедитесь, что макаронные изделия полностью закрыты водой и объем воды соответствует указанному уровню.
- При приготовлении свежих макаронных изделий мы рекомендуем немного примять продукт, чтобы определить необходимый уровень воды для такого объема. Мы не рекомендуем готовить макаронные изделия, на упаковке которых указано время приготовления 6 мин. и меньше.
- Не готовьте макаронные изделия без воды. При приготовлении макаронных изделий в микроволновой печи всегда проверяйте, что в изделии есть вода.
- Не закрывайте «Паста-Браво» круглую крышкой при использовании в микроволновой печи, так как в этом случае вода начнет переливаться через край.
- Для достижения наилучших результатов рекомендуется **НЕ** перемешивать макаронные изделия в процессе приготовления.
- Во время приготовления макаронные изделия с высоким содержанием крахмала могут стать липкими. В этом случае рекомендуется промыть готовые макаронные изделия.
- Если готовые макаронные изделия слипаются, попробуйте промыть их горячей водой из-под крана.
- Не рекомендуется использовать «Паста-Браво» круглую для приготовления определенных сортов макаронных изделий, например тальятелле, вермишели, каннеллони, ньокки, очень мелких макаронных изделий, а также макаронных изделий из муки грубого помола. Эти сорта макаронных изделий могут слипнуться или привести к переливанию воды через край изделия.
- Содержимое «Паста-Браво» круглой будет горячим после приготовления. Используйте прихватки.
- Снимайте крышку в направлении от себя, чтобы не обжечься горячим паром.
- Во избежание окрашивания «Паста-Браво» круглой не рекомендуется добавлять в макаронные изделия шафран, карри или другие красящие специи, а также использовать изделие для разогрева блюд, содержащих томаты или карри. Наличие пятен не влияет на рабочие характеристики изделия и не покрывается гарантией качества Tupperware.
- Если в «Паста-Браво» круглой остались макаронные изделия, дайте им остыть, не накрывая крышкой, затем накройте крышкой и уберите в холодильник. При необходимости разогреть макаронные изделия (только макаронные изделия, без добавления масла, соуса, приправ или других продуктов) добавьте в изделие небольшое количество воды, накройте крышкой в открытом положении (стрелочка с логотипом Tupperware должна указывать на отверстия для слива воды) и подогрейте на мощности не более 600 Вт.
- Всегда промывайте изделие холодной водой сразу после использования, чтобы предотвратить образование сильных запахов и пятен. Все элементы можно мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья абразивные средства и не пользуйтесь острыми приборами для перемешивания и сервировки.
- «Паста-Браво» круглая предназначена исключительно для использования в микроволновой печи. Не используйте ее для приготовления пищи на варочной поверхности, в духовом шкафу или на гриле.

Гарантия качества Tupperware

На «Паста-Браво» круглую распространяется та же гарантия качества, что и на всю продукцию Tupperware. Она обеспечивает замену изделия в том случае, если при обычном использовании в домашних условиях и согласно инструкции были выявлены дефекты изготовления или материала, в частности, трещины, разломы, царапины или деформации.

Hvala vam što ste odabrali okruglo mikrovalno kuhalo za tjesteninu Tupperware koje vam omogućuje brzo i jednostavno pripremanje različitih vrsta tjestenine. Uštedite vrijeme i energiju kuhanjem, cijedenjem, posluživanjem i čuvanjem tjestenine na jednom mjestu. Upute za kuhanje i mjerenje ugravirane su na unutrašnjem dijelu poklopca i s bočne strane postolja.

min 0°C
max 120°C

max 900W
max 30 min



Tupperware®

Preserving your future

Upotrebjavajte program pranja na niskoj temperaturi perilice posuđa kako biste uštedjeli energiju i pomogli u očuvanju okoliša.

Smjernice za kuhanje (sl. A)

- Stavite tjesteninu u postolje okruglog mikrovalnog kuhala za tjesteninu i provjerite kojoj razini tjestenine odgovara. Pogledajte upute za mjerenje s bočne strane postolja kako biste napunili željenu količinu tjestenine. Razine tjestenine označene su vodoravnom ravnom crtom (1).
- Ulijte vodu za piće do označene razine vode na odgovarajućem prozoru s oznakom razine. Razina vode označena je valovitom crtom na istom prozoru, iznad razine tjestenine. Po želji možete dodati soli. Dodavanje soli može utjecati na vrijeme kuhanja (2).
- Kuhajte bez pokrivanja na maksimalno 900 W (3). U vodu nikada nemojte dodavati ulje, maslac ili neku drugu masnoću jer to može oštetiti proizvod.
- Vremena kuhanja u mikrovalnoj možete vidjeti na dijagramu (sl. C) pomoću označenog vremena kuhanja na ambalaži tjestenine i željene količine tjestenine (razina na okruglom mikrovalnom kuhalu za tjesteninu). Vrijeme kuhanja prilagodite u rasponu od nekoliko minuta (nikada nemojte premašiti maksimum od 30 min ukupnog vremena kuhanja), ovisno o vašem ukusu, postavkama mikrovalne pećnice i vrsti tjestenine. Gornji navodi su smjernice i mogu varirati ovisno o vrsti tjestenine.
- Pažljivo uklonite okruglo mikrovalno kuhalo za tjesteninu iz mikrovalne pećnice tako što ćete objema rukama oprezno uhvatiti ručke. Pritom nosite rukavice za pećnicu. Postavite poklopac na okruglom mikrovalnom kuhalu za tjesteninu u otvoren položaj (pazite da strelica s logotipom tvrtke Tupperware bude usmjerena prema otvorima za cijedenje na postolju). Iscijedite iznad sudopera držeći proizvod za bočne ručke. Vodu izlijevajte podalje od sebe (4).
- Okrenite poklopac za 180° (zatvoren položaj) kako bi tjestenina ostala vruća do posluživanja.

Radi vašeg zadovoljstva i sigurnosti pridržavajte se sljedećih mjera opreza:

- Novi proizvod obavezno operite prije prve upotrebe.
- Pridržavajte se smjernica za kuhanje navedenih u ovim uputama.
- Nemojte upotrebjavati poklopac kao podložak za ponovno zagrijavanje ili posluživanje (sl. B).
- U knjižici s uputama proizvođača mikrovalne pećnice potražite odgovarajući način upotrebe. Ako imate okretni tanjur, provjerite odgovara li mu okruglo mikrovalno kuhalo za tjesteninu i okreće li se okretni tanjur.
- Okruglo mikrovalno kuhalo za tjesteninu Tupperware može se upotrebjavati za temperature hrane od 0°C do 120°C. Ne upotrebjavajte ga za spremanje u zamrzivač. Ne upotrebjavajte ga za kuhanje na višim temperaturama (iznad 120°C).
- MAKSIMALNA količina tjestenine i vode koja se može kuhati odjednom u okruglom mikrovalnom kuhalu za tjesteninu označena je crtom MAX na najvišem prozoru. Vodoravna ravna crta na tom prozoru označava MAKSIMALNU količinu tjestenine. Ne smije premašiti 500 g.
- Provjerite je li sva tjestenina potpuno prekrivena vodom i pridržavajte se označenih razina vode.

- Za svježiu tjesteninuu preporuĉujemo da tjesteninuu lagano gurnete prema dolje kako biste provjerili koja Će razina vode biti potrebna u odnosu na razinu tjestenine. Ne preporuĉuje se kuhanje tjestenine za koju je preporuĉeno vrijeme kuhanja manje od 6 min. ili za instant tjestenine. Rezultati bi mogli biti nezadovoljavajuĆi. Nikada nemojte kuhati tjesteninuu bez vode. Uvijek osigurajte da se u spremniku prilikom kuhanja nalazi voda.
- Pazite da ne stavite poklopac tijekom kuhanja u mikrovalnoj peĆnici, jer Će doĆi do prelijevanja.
- Preporuĉuje se da NE miješate tjesteninuu tijekom kuhanja radi postizanja boljih rezultata.
- Tjestenina s višim udjelom škroba moŹe postati ljepljiva tijekom kuhanja. U tom se sluĉaju preporuĉuje ispiranje tjestenine nakon kuhanja.
- Ako tjestenina bude slijepljenja nakon kuhanja, moŹete je isprati toplom vodom nakon kuhanja.
- Ne preporuĉuje se kuhanje odreĊenih vrsta tjestenine u okruglom mikrovalnom kuhalu za tjesteninuu, npr. tagliatelle u gnjezdima, vermicelli, cannelloni, njoki, vrlo sitna tjestenina ili tjestenina s cjelovitim Źitaricama. Te vrste tjestenine mogu se preliteri ili slijepiti.
- Nakon kuhanja sadržaj je vruĆ. Pri nošenju upotrijebite rukavice.
- Poklopac uvijek podiŹite dalje od sebe kako vruĆa para ne bi bila usmjerena prema vama i tako vas opekla.
- Kako biste izbjegli mrlje, ne preporuĉujemo dodavanje šafrana, curryja ili ostalih zaĉina za bojenje tjestenine ili zagrijavanje jela na bazi rajĉice ili curryja. Pojava mrlja ne utjeĉe na rad proizvoda i nije pokrivena Tupperwareovim jamstvom kvalitete.
- Ako vam ostane tjestenine, pustite da se ohladi bez poklopca, a zatim je pokrijte i stavite u hladnjak. Ako Źelite kasnije podgrijati tjesteninuu (samo tjesteninuu, bez dodatka masti, umaka, zaĉina ili drugih sastojaka), dodajte malu koliĉinu vode i zagrijte je s poklopcem u otvorenom poloŹaju (pazite da strelica s logotipom Tupperware bude usmjerena prema otvorima za cijedenja na postolju) na maks. 600 W.
- Spremnik uvijek isperite hladnom vodom odmah nakon upotrebe kako biste sprijeĉili pojavu snaŹnih mirisa ili mrlja od hrane. Svi dijelovi smiju se prati u perilici posuĊa.
- Ne upotrebljavajte brusni ili oštar pribor.
- Okruglo mikrovalno kuhalo za tjesteninuu namijenjeno je samo za mikrovalne peĆnice; ne upotrebljavajte ga na Źtednjaku, u uobiĉajenoj peĆnici ili na rešetki.

Jamstvo kvalitete Tupperware

Okruglo mikrovalno kuhalo za tjesteninuu Tupperware ima isto jamstvo kvalitete kao i svi Tupperwareovi proizvodi. Njime se jamĉi zamjena svakog proizvoda tvrtke Tupperware s nedostacima u materijalu ili izvedbi nastalima prilikom upotrebe proizvoda u skladu s uputama i pri uobiĉajenom naĉinu upotrebe u domaćinstvu.

www.tupperware.hr www.tupperware.ba
www.tupperware.rs www.tupperware.me

Děkujeme, že jste si vybrali **Tupperware Kulatou těstovinku** pro mikrovlnné trouby určenou ke snadné a rychlé přípravě různých druhů krátkých těstovin k vaší plné spokojenosti. Setřete čas i energii díky přípravě, slévání, podávání a uložení těstovin ve stejné nádobě. Pokyny k vaření a dávkování surovin jsou vyraženy na vnitřku víka a na boku základní nádoby.

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



Tupperware®

Preserving your future

Při mytí v myčce na nádobí nastavte program s nižší teplotou, abyste šetřili energii a životní prostředí.

Návod k přípravě (obr. A)

- Vložte těstoviny do základní nádoby Kulaté těstovinky pro mikrovlnné trouby a zkontrolujte, ke které z rovných rysek dosahují. Požadované množství těstovin upravte dle pokynů k dávkování surovin uvedených na boku základní nádoby. Množství těstovin udávají vodorovné rysky (1).
- Přidejte studenou kohoutkovou vodu. Její množství upravte dle rysky v příslušném dávkovacím okénku. Množství vody sledujte ve stejném okénku jako množství těstovin a přesvědčte se, že hladina vody dosahuje rysky ve tvaru vlnovky. Dle chuti přidejte sůl. Přidání soli může ovlivnit dobu přípravy (2).
- Vložte do mikrovlnné trouby a vařte nezakryté na max. 900 W (3). Nikdy nepřidávejte do vody olej, máslo nebo jakýkoliv jiný tuk, protože by došlo k poškození výrobku.
- Doba přípravy v mikrovlnné troubě je uvedena v tabulce (obr. C). Postupujte dle pokynů uvedených na obalu těstovin a dobu přípravy přizpůsobte požadovanému množství těstovin (dle rysky na Kulaté těstovince). Doba přípravy můžete dle chuti, nastavení mikrovlnné trouby a druhu těstovin upravit o několik minut. Nikdy však nepřekračujte maximální dobu přípravy v délce 30 min. Výše uvedené pokyny jsou pouze obecné. Způsob přípravy jednotlivých druhů těstovin se může lišit.
- Použijte Silikonové rukavice, uchopte těstovinku za madla oběma rukama a opatrně ji vyjměte z mikrovlnné trouby. Kulatou těstovinku zakryjte víkem, které nedovírejte (ujistěte se, že šipka s logem Tupperware míří k otvorům pro slévání na základní nádobě). Slévání těstovin provádějte nad dřezem a těstovinku při něm vždy držte oběma rukama za boční madla. Vodu vylévejte směrem od sebe (4).
- Otočte víko o 180° (uzavřená poloha), aby těstoviny před podáváním nevychladly.

Spokojenost s připraveným pokrmem a bezpečnost při vaření zajistíte, budete-li dodržovat následující pokyny:

- Před prvním použitím nový výrobek vždy umyjte.
- Dodržujte postupy přípravy uvedené v tomto letáku.
- Nepoužívejte kryt k ohřívání ani podávání potravin (obr. B).
- Vždy postupujte dle návodu k použití mikrovlnné trouby. Pokud je v mikrovlnné troubě otočný talíř, ujistěte se, zda se na něj Kulatá těstovinka vejde a zda se talíř může volně otáčet.
- Tupperware Kulatou těstovinku lze použít pro přípravu potravin za teploty od 0 do 120 °C. Nepoužívejte v mrazničce. Nepoužívejte k přípravě potravin při vyšších teplotách (nad 120 °C).
- MAXIMÁLNÍ množství těstovin a vody, které lze pro přípravu pokrmu v Kulaté těstovince použít, nesmí překročit rysku označenou MAX v nejvyšším okénku. Vodorovná ryska v tomto okénku označuje MAXIMÁLNÍ množství těstovin, které nesmí přesáhnout 500 g.
- Ujistěte se, že těstoviny jsou zcela pod vodou a dodržujte stanovené množství vody.
- Čerstvé těstoviny doporučujeme mírně stlačit směrem ke dnu nádoby. Díky tomu snadno zjistíte, jaké množství vody je pro dané množství těstovin třeba použít. Nedoporučujeme připravovat těstoviny s dobou přípravy v délce 6 minut nebo kratší. Jejich chuť nebude optimální.
- Těstoviny nikdy nepřipravujte bez vody. Během přípravy v mikrovlnné troubě musí být v nádobě vždy voda.

- Během přípravy v mikrovlnné troubě nádobu nikdy nezakrývejte. Zabráníte tak přelití vody.
- Míchání těstovin během přípravy se **NEDOPORUČUJE**.
- Těstoviny s vysokým obsahem škrobu se během přípravy mohou slepit. V takovém případě doporučujeme těstoviny po uvaření propláchnout.
- Dojde-li po uvaření ke slepení těstovin, je vhodné propláchnout je horkou kohoutkovou vodou.
- V Kulaté těstovince nedoporučujeme připravovat těstoviny jako tagliatelle, vlasové nudle (vermicelli), cannelloni, gnocchi, velmi drobné těstoviny a celozrnné druhy. U těchto druhů těstovin by mohlo dojít k přelití nebo slepení.
- Obsah bude po uvaření horký. Při manipulaci s výrobkem používejte Silikonové rukavice.
- Víko zvedejte vždy směrem od sebe, aby horká pára unikala pryč od vás a neopařili jste se.
- Abyste zabránili vzniku skvrn, nedoporučujeme přidávat do těstovin šafrán, kari nebo jiné koření, které ovlivňuje barvu pokrmů, ani opětovně ohřívat pokrmy s obsahem rajčat či kari. Skvrny neovlivní funkčnost výrobku a nevztahuje se na ně záruka společnosti Tupperware.
- Pokud vám nějaké těstoviny zbydou, nechte je vychladnout v nezakryté základní nádobě a poté vložte do chladničky. Při následném ohřívání těstovin (pouze těstovin bez přidání tuku, vývarů, koření ani žádných dalších přísad) přidejte menší množství vody a ohřejte s krytem v otevřené poloze (ujistěte se, že šípka s logem Tupperware míří směrem k otvorům pro slévání na základní nádobě) za max. 600 W.
- Ihned po použití vypláchněte nádobu studenou vodou. Zabráníte tak vzniku intenzivního zápachu nebo skvrn z pokrmu. Všechny díly jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- Nepoužívejte abrazivní nebo ostré čisticí pomůcky.
- Kulatá těstovinka je určena výhradně k použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte ji na sporáku, v běžné troubě ani ke grilování.

Záruka kvality společnosti Tupperware

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

www.tupperware.cz

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre **okrúhlu nádobu na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre od spoločnosti Tupperware**, pomocou ktorej rýchlo a ľahko dokonale uvaríte rôzne druhy krátkych cestovín. Ušetríte čas aj energiu, pretože cestoviny uvaríte, naservírujete a uschováte v jedinej nádobe. Pokyny na varenie a odmeranie množstiev sú uvedené vo vnútri pokrievky a na bočnej stene nádoby.

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



Tupperware®

Preserving your future

Pri umývaní v umývačke riadu používajte program s nízkou teplotou, aby ste šetrili energiu a pomohli chrániť životné prostredie.

Pokyny na varenie (obr. A)

- Vložte cestoviny do okrúhlej nádoby na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre a skontrolujte, akému množstvu zodpovedajú. Požadované množstvo cestovín vám pomôže určiť pokyny na odmeranie na bočnej strane nádoby. Príslušné množstvá označujú jednotlivé vodorovné čiary (1).
- Prilejte studenú vodu z vodovodu po značku hladiny vody v okienku zodpovedajúcim príslušnému množstvu cestovín. Hladinu vody v tomto okienku označuje vlnovka nad značkou množstva cestovín. Ak chcete, môžete pridať trochu soli. Použitie soli môže mať vplyv na čas varenia (2).
- Bez zakrytia varte v mikrovlnnej rúre pri maximálne 900 W (3). Do vody nikdy nepridávajte olej, maslo či iný tuk, keďže by mohli produkt poškodiť.
- Informácie o čase varenia v mikrovlnnej rúre nájdete v tabuľke (obr. C) na základe času varenia uvedeného na obale cestovín a požadovaného množstva cestovín (značka množstva na okrúhlej nádobe na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre). Čas prípravy v mikrovlnnej rúre môžete o niekoľko minút upraviť podľa vlastnej chuti, nastavenia mikrovlnnej rúry a typu cestovín (nikdy však neprekračujte maximálny čas varenia v dĺžke 30 minút). Vyššie uvedené hodnoty sú orientačné a môžu sa pri jednotlivých druhoch cestovín líšiť.
- Okrúhlu nádobu na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre opatrne vyberte z mikrovlnnej rúry, pričom ju oboma rukami v kuchynských lapkách pevne uchopíte za držiaky. Na okrúhlu nádobu na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre položte veko tak, aby spočívalo v otvorenej polohe (šípka s logom Tupperware smeruje k vypúšťacím otvorom na nádobe). Uchopte nádobu za bočné držiaky a vylejte z nej vodu do výlevky. Vodu lejte smerom od seba (4).
- Veko otočte o 180° (uzavretá poloha), aby ste cestoviny pred servírovaním udržali teplé.

V záujme vlastnej spokojnosti a bezpečnosti dodržiavajte tieto preventívne opatrenia:

- Nový produkt vždy pred prvým použitím umyte.
- Dodržiavajte pri varení pokyny uvedené v tomto letáku.
- Veko nepoužívajte ako podložku na zohrievanie ani servírovanie (obr. B).
- V záujme správneho použitia výrobku sa vždy riadte inštruktážnou brožúrou výrobcu mikrovlnnej rúry. Ak je vo vašej mikrovlnnej rúre otočný tanier, uistite sa, že sa naň okrúhla nádoba na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre zmestí a že sa otočný tanier otáča.
- Okrúhlu nádobu na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre od spoločnosti Tupperware je bezpečné používať s jedlom s teplotou 0 °C až 120 °C. Nepoužívajte v mrazničke. Nepoužívajte na varenie potravín pri vyšších teplotách (viac než 120 °C).
- MAXIMÁLNE množstvo cestovín a vody, ktoré je naraz možné variť v okrúhlej nádobe na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre, označuje značka MAX v najvyššom okienku. Vodorovná čiara v tomto okienku označuje MAXIMÁLNE množstvo cestovín. Nemôže ich byť viac než 500 g.
- Dbajte, aby boli všetky cestoviny úplne ponorené vo vode a dodržiavajte uvedené úrovne hladiny vody.

- Čerstvé cestoviny odporúčame mierne zatlačiť nadol a následne skontrolovať, aké množstvo vody je pre príslušné množstvo nutné použiť. Neodporúčame variť čerstvé cestoviny, ktoré majú na obale uvedený čas varenia 6 minúty alebo kratší. Nedosiahnete uspokojivú chuť.
- Nikdy nevaríte cestoviny bez vody. Pri príprave v mikrovlnnej rúre sa vždy uistite, že je v nádobe voda.
- Dajte pozor, aby ste veko nenasadili počas varenia v mikrovlnnej rúre, pretože by prišlo k vykypeniu.
- V záujme dosiahnutia lepších výsledkov sa počas procesu varenia odporúča cestoviny NEMIEŠAŤ.
- Cestoviny s vysokým obsahom škrobu sa môžu počas varenia lepiť. V takomto prípade sa cestoviny po uvarení odporúča opláchnuť.
- Ak by sa cestoviny po uvarení zlepili, môžete ich po ukončení procesu varenia opláchnuť horúcou vodou z vodovodu.
- V okrúhlejšej nádobe na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre sa neodporúča variť určité druhy cestovín, ako sú tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi, veľmi malé cestoviny a celozrnné cestoviny. Tieto druhy cestovín by mohli vykypieť alebo sa zlepiť.
- Po uvarení bude obsah horúci. Pri manipulácii používajte kuchynské lapky.
- Veko zdvíhajte vždy smerom od seba, aby sa horúca para odvádzala od vás a aby ste sa nepopáliť.
- Aby nedošlo k zafarbeniu výrobku, neodporúčame do cestovín pridávať šafran, karí ani iné farbiace korenie ani ohrievať pokrmy z paradajok či karí. Zafarbenie neovplyvňuje funkčnosť výrobku a nevzťahuje sa naň záruka spoločnosti Tupperware.
- Ak vám trochu cestovín zostane, nechajte ich bez veka vychladnúť, následne ich zakryte a uložte do chladničky. Ak chcete cestoviny neskôr zohriať (iba cestoviny bez pridania tukov, omáčky, korenín či iných prísad), prilejte k nim trochu vody a zohrejte ich s vekom v otvorenej polohe (šípka s logom Tupperware smeruje k vypúšťacím otvorom na nádobe) pri maximálne 600 W.
- Nádobu vždy hneď po použití opláchnite studenou vodou, aby ste zabránili vzniku zápachu alebo škvrn. Všetky súčasti sa môžu umývať v umývačke riadu.
- Nepoužívajte drsné ani ostré kuchynské pomôcky.
- Okrúhla nádoba na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre je určená iba na použitie v mikrovlnnej rúre – nepoužívajte ju na sporáku, v klasickej rúre ani na grile.

Záruka kvality Tupperware

Na okrúhlu nádobu na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre od spoločnosti Tupperware sa vzťahuje rovnaká záruka kvality ako na všetky ostatné výrobky Tupperware. Záruka zabezpečuje výmenu všetkých výrobkov spoločnosti Tupperware s výrobnými alebo materiálovými chybami, ak sa tieto výrobky používajú podľa návodu a na bežné domáce účely.

www.tupperware.sk

Dziękujemy za wybór **Makaronowego Garnuszka okrągłego**, który umożliwia doskonałe, szybkie i łatwe przygotowanie różnych rodzajów makaronu. Dzięki gotowaniu, odcedzaniu, podawaniu i przechowywaniu makaronu w jednym pojemniku, można zaoszczędzić czas i energię. Instrukcje dotyczące gotowania i odmierzenia podane są także na wewnętrznej stronie pokrywki oraz na bocznej ścianie podstawy.

min. 0°C

maks. 900 W

maks. 120°C

maks. 30 minut



Tupperware®

Preserving your future

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

Wskazówki dotyczące gotowania (rys. A)

- Włóż makaron do Makaronowego Garnuszka okrągłego i sprawdź, do jakiego poziomu sięga poziom. Skorzystaj z instrukcji dotyczących odmierzenia, które zostały umieszczone z boku podstawy, aby włożyć do pojemnika odpowiednią ilość makaronu. Poziomy makaron są oznaczone prostą poziomą linią (1).
- Dolej wody z kranu do poziomu zaznaczonego w okienku odpowiedniego poziomu wypełnienia. Poziom wody jest zaznaczony w tym samym okienku linią falistą, powyżej poziomu makaronu. Możesz dodać soli do smaku. Dodanie soli może mieć wpływ na czas gotowania (2).
- Gotuj bez przykrycia w kuchence mikrofalowej o maks. mocy 900 W (3). Nie dodawaj do wody oleju, masła ani innego tłuszczu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu.
- Czas gotowania w kuchence mikrofalowej jest określony na wykresie (rys. C) i zależy od czasu gotowania podanego na opakowaniu makaronu oraz potrzebnej ilości makaronu (poziomu w Makaronowym Garnuszku okrągłym). Dostosuj czas gotowania w kuchence mikrofalowej o kilka minut (nie przekraczając maks. czasu gotowania 30 min.) w zależności od własnych preferencji smakowych, ustawień kuchenki i rodzaju makaronu. Powyższe wartości mają wyłącznie charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od odmiany makaronu.
- Ostrożnie wyjmij Makaronowy Garnuszek okrągły z kuchenki mikrofalowej, trzymając mocno za uchwyty obiema rękami w rękawiczkach kuchennych. Ustaw pokrywkę Makaronowego Garnuszka okrągłego w pozycji otwartej (tak aby strzałka z logo Tupperware wskazywała otwory odpływowe w podstawie). Odcedź makaron, trzymając pojemnik za uchwyty boczne. Odlej wodę w kierunku od siebie (4).
- Obróć pokrywkę o 180° (pozycja zamknięta), aby utrzymać wysoką temperaturę makaronu aż do podania.

W celu zapewnienia satysfakcji i bezpieczeństwa zachowuj następujące środki ostrożności:

- Zawsze przed pierwszym użyciem dokładnie umyj pojemnik.
- Kieruj się wskazówkami dotyczącymi gotowania, które zostały wymienione w tej ulotce.
- Nie używaj pokrywki jako talerza do odgrzewania czy podawania (rys. B).
- Przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi kuchenki mikrofalowej. Jeżeli kuchenka jest wyposażona w talerz obrotowy, sprawdź, czy okrągły mikrofalowy pojemnik na makaron zmieści się na nim oraz czy talerz może się swobodnie obracać.
- Makaronowy Garnuszek okrągły jest bezpieczny dla żywności w temperaturze od 0°C do 120°C. Nie wkładaj do zamrażarki. Nie używaj do przyrządzania potraw w wyższych temperaturach (ponad 120°C).
- MAKSYMALNA ilość makaronu i wody, którą można jednocześnie gotować w Makaronowym Garnuszku okrągłym jest wyznaczona linią MAX w najwyższym okienku. Prosta pozioma linia widoczna w tym okienku wyznacza MAKSYMALNĄ ilość makaronu. Waga makaronu nie może przekroczyć 500 g.
- Makaron powinien być w całości przykryty wodą, a poziom wody powinien być zgodny z instrukcją.

- W przypadku świeżego makaronu zalecamy, aby lekko go ugnieść i dopiero wtedy sprawdzić, który poziom wody będzie odpowiedni. Nie zalecamy gotowania świeżego makaronu, którego czas gotowania określony na opakowaniu wynosi 6 minuty lub mniej. Nie będzie dobry w smaku.
- Nie wolno gotować makaronu bez wody. Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej w pojemniku musi zawsze być woda.
- Nie zakładaj pokrywki podczas gotowania w kuchence w mikrofalowej, żeby nie dopuścić do kipienia.
- Aby uzyskać jak najlepszy efekt zalecamy, aby NIE mieszać makaronu podczas gotowania.
- Makaron z dużą zawartością skrobi może podczas gotowania zrobić się lepki. W takim przypadku zalecamy przepłukanie makaronu po ugotowaniu.
- Jeśli po ugotowaniu makaron jest lepki, warto go przepłukać gorącą wodą z kranu.
- W przypadku niektórych rodzajów makaronu gotowanie w Makaronowym Garnuszku okrągłym nie jest zalecane, np. gniazdek tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi, makaron o bardzo małych wymiarach i pełnoziarnisty makaron pszeniczny. Makaron tego rodzaju może kipieć i się lepić.
- Po ugotowaniu zawartość naczynia będzie gorąca. Podczas przenoszenia należy używać rękawic kuchennych.
- Pokrywkę należy zawsze podnosić w kierunku od siebie, aby uniknąć poparzenia palców parą.
- Aby uniknąć poplamienia, nie zalecamy dodawania do makaronu szafranu, curry ani innych przypraw barwiących, ani odgrzewania w naczyniu potraw z dodatkiem curry lub pomidorów. Plamy nie wpływają na działanie produktu i nie są objęte gwarancją jakości firmy Tupperware.
- Jeśli w pojemniku pozostanie makaron, odstaw go do wystudzenia, a następnie przykryj i wstaw do lodówki. Aby później odgrzać makaron (sam makaron, bez dodatku tłuszczu, sosów, przypraw i innych składników), dodaj niewielką ilość wody i odgrzej z pokrywką w pozycji otwartej (strzałka z logo Tupperware powinna wskazywać otwory odpływowe w podstawie) maks. 600 W.
- Zawsze bezpośrednio po użyciu należy przepłukać pojemnik zimną wodą, aby zapobiec pozostawaniu silnych zapachów pokarmu lub plam. Wszystkie elementy można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.
- Nie należy stosować przyrządów ostrych lub ścierających.
- Okrągły mikrofalowy pojemnik na makaron jest przeznaczony do użycia wyłącznie w kuchence mikrofalowej; nie należy go używać na płycie grzewczej, w konwencjonalnych piekarnikach ani na grillu.

Gwarancja jakości Tupperware

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

www.tupperware.pl

Köszönjük, hogy a **Tupperware Kerek Mikrós Tésztafőzőjét** választotta, amelynek segítségével gyorsan és könnyedén tökéletesre főzheti a különféle rövid tésztákat. Emellett időt és energiát takaríthat meg azzal, hogy a tésztát egyetlen edényben főzheti meg, szűrheti le és tálalhatja. A főzéssel és méréssel kapcsolatos utasítások a fedő belsejébe és az edény oldalába vésvé találhatók.

min. 0 °C
max. 120 °C

max. 900 W
max. 30 perc



Tupperware®

Preserving your future

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

Főzési útmutató (A. ábra)

- Tegye a tésztát a Kerek Mikrós Tésztafőző aljába, és ellenőrizze, hogy melyik tésztaszintnek felel meg. Az alsó rész oldalán olvasható mérési utasítások segítségével a kívánt tésztamennyiséget töltheti az edénybe. A tésztaszinteket egy vízszintes egyenes vonal jelzi (1).
- Adjon hozzá hideg csapvizet az adott szintablak jelzett vízszintjének megfelelően. A vízszint ugyanebben az ablakban látható hullámos vonallal, a tészta szintje felett. Tetszés szerint adjon hozzá egy kis sót. A só hozzáadása befolyásolhatja a főzési időt (2).
- Fedő nélkül, maximum 900 W-on mikrózható (3). Ne tegyen a vízbe olajat, vaját vagy bármely más zsiradékot, mivel az károsíthatja a terméket.
- A mikrós főzési idők a táblázatban láthatók (C ábra), ezenkívül vegye figyelembe a tészta csomagolásán jelzett főzési időt és a kívánt tésztamennyiséget (a szintek láthatók az edényben). A mikrós főzési időt néhány perccel módosíthatja (soha ne lépje túl a maximum 30 perces teljes főzési időt) saját ízlése, a mikrohullámú sütő beállításai és a tésztatípus alapján. A fentiek csak útmutatóul szolgálnak, a főzési idő a tészta típusától függően változhat.
- Vegye ki óvatosan a mikrohullámú sütőből a kerek mikrós tésztafőzőt úgy, hogy két kézzel fogja a fogantyúkat, és viseljen közben sütőkesztyűt. Tegye a tetőt nyitott pozícióban a kerek mikrós tésztafőzőre (a Tupperware logós nyíl az alsó rész szűrőlyukai felé mutasson). Szűrje le a tésztát a mosogatónál, közben a terméket az oldalsó fogantyúnál tartsa. Tartsa el magától az edényt, miközben kiönti a vizet (4).
- Hogy a tészta a tálalásig meleg maradjon, fordítsa el a fedőt 180°-kal, zárt pozícióba.

Elégedettsége és biztonsága érdekében tartsa be az alábbi óvintézkedéseket:

- Az első használat előtt mindig mossa el az új terméket.
- Kövesse a jelen tájékoztatóban található főzési útmutatót.
- Ne használja a fedőt újramelegítéskor vagy tálalásnál (B ábra).
- A megfelelő használat érdekében mindig vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati utasításában leírtakat is. Forgótányér esetében győződjön meg arról, hogy a Kerek Mikrós Tésztafőző ráfér a tányérra, valamint hogy a forgótányér elakadás nélkül képes forogni.
- A Tupperware Kerek Mikrós Tésztafőző 0 °C és 120 °C közötti hőmérsékletű ételekhez használható. Fagyasztóba nem tehető. Ne főzzön benne ételt magasabb hőmérsékleten (120 °C fölött).
- A MAXIMÁLIS tészta- és vízmennyiséget, amelyet egyszerre lehet főzni a Kerek Mikrós Tésztafőzőben, a legmagasabb ablakban látható MAX-vonal jelzi. Az ablakban lévő vízszintes egyenes vonal a MAXIMÁLIS tésztamennyiséget jelzi. Ez nem lehet több 500 grammnál.
- Győződjön meg róla, hogy a tésztát teljesen ellepi a víz, és tartsa be a jelzett vízszinteket.
- Friss tészta esetén javasoljuk, hogy kissé nyomja le a tésztát, és ellenőrizze, hogy a tésztaszintnek megfelelően milyen vízszintre lesz szükség. Nem javasoljuk olyan friss tészta főzését, amelynek csomagolásán 6 perc vagy annál rövidebb főzési idő olvasható. Az íz nem lesz megfelelő.

- Soha ne főzzön tésztát víz nélkül. Mindig ellenőrizze, hogy mikrózás közben van víz az edényben.
- Főzés közben a mikrohullámú sütőben ne tegye fel a fedőt, mert a víz kifolyhat.
- Javasoljuk, hogy a jobb eredmény érdekében a főzési folyamat közben NÉ kavargassa meg a tésztát.
- A magas keményítőtartalmú tészta főzés közben ragacsossá válhat. Ebben az esetben javasoljuk, hogy főzés után öblítse le a tésztát.
- Ha a tészta főzés után összeragadna, akkor főzés után öblítse le a tésztát meleg csapvízzel.
- Bizonyos tészta típusok esetében nem javasoljuk a kerek mikrós tésztafőző használatát, pl. tagliatelle hálók, vermicelli, cannelloni, gnocchi, nagyon kicsi méretű tészta és teljes kiőrlésű tészta főzéséhez. Ezek a tészta típusok kifolyhatnak vagy összeragadhatnak.
- Az edény részei a főzés során felforrósodnak. Használjon sütőkesztyűt.
- Kiemeléskor a fedőt tartsa mindig távol magától, hogy a forró gőz ne Ön felé távozzon, és ne égesse meg magát.
- Mivel a sáfrány, a curry és más színező hatású fűszerek, valamint a paradicsom- vagy curry-alapú ételek elszínezhetik az edényt, ezért ezek használata nem ajánlott. Az elszíneződés nem befolyásolja a termék használatát, és nem vonatkozik rá a Tupperware minőségi garanciája.
- Ha maradt egy kis tészta, hagyja kihűlni a fedő nélkül, majd fedje le, és tegye a hűtőbe. Ha később újra meg akarja melegíteni a tésztát (csak a tésztát zsiradék, szósz, fűszer vagy más hozzávaló nélkül), adjon hozzá egy kis vizet, és melegítse fel újra max. 600 W-on úgy, hogy a fedő közben nyitott pozícióban legyen (a Tupperware logós nyíl az alsó rész szűrőlyukai felé mutasson).
- Az erős szagok és az elszíneződések elkerülése érdekében mindig öblítse át az edényt hideg vízzel közvetlenül a használat után. Az edény minden része elmosható mosogatógépben.
- Ne használjon dörzshatású vagy éles eszközöket.
- A kerek mikrós tésztafőző kizárólag mikrohullámú sütőben használható termék; ne használja tűzhelyen, hagyományos sütőben vagy grillsütőben.

A Tupperware minőségi garanciája

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

www.tupperware.hu

Täname, et valisite **Tupperware ümara pastavalmistaja EasyPasta**, mis võimaldab teil suurepäraste tulemustega valmistada lihtsalt ja kiiresti erinevaid lühikesi pastasorte. Säästke aega ja energiat ning valmistage, kurnake, serveerige ja hoidke pastat samas nõus. Pasta valmistamis- ja mõõtmisjuhend on graveeritud kaane siseküljele ning alusnõu külgselale.

Minimaalselt 0 °C

Maksimaalselt 900 W

Maksimaalselt 120 °C

Maksimaalselt 30 minutit



Tupperware®

Preserving your future

Kasutage elektrienergia säästmiseks ja keskkonna säästmiseks nõudepesumasina madala temperatuuriga programmi.

Valmistamisjuhend (joonis A)

- Pange pasta mikrolaineahjus kasutatava ümmarguse pastakeetja alusnõusse ja kontrollige, millisele tasemele kogus vastab. Vaadake soovitud koguse lisamiseks alusnõu küljel olevat mõõtmisjuhendit. Tasemeid tähistab horisontaalne sirgjoon (1).
- Lisage vastavas tasemeavas näidatud veetasemeni külma kraanivett. Veetaset tähistab samas avas pastataseme kohal olev laineline joon. Soovi korral võite lisada veidi soola. Soola lisamine võib mõjutada valmimisaega (2).
- Pange katmata keetja mikrolaineahju ja kasutage maksimaalselt võimsust 900 W (3). Ärge kunagi lisage veele õli, võid ega muud rasvainet, sest see võib toodet kahjustada.
- Vaadake mikrolaineahjus valmistamise ajaga tutvumiseks tabelit (joonis C) ning lähtuge pasta pakendil toodud valmistusajast ja soovitud pastakogusest (mikrolaineahjus kasutatavas ümmarguses pastakeetjas olevast tasemest). Kohandage mikrolaineahjus valmistamise aega mõne minuti võrra maitse-eelistustele, mikrolaineahju sätetele ja pasta tüübile (valmistusaeg ei tohi kunagi olla pikem kui 30 minutit). Ulal toodud suunised on üldised ja võivad pastasordist olenevalt varieeruda.
- Eemaldage mikrolaineahjus kasutatav ümmargune pastakeetja ettevaatlikult mikrolaineahjust, kasutades pajakindaid ja hoides mõlema käega kindlalt käepidemetest. Pange mikrolaineahjus kasutatavale ümmargusele pastakeetjale avatud asendis kaas (Tupperware logoga nool peab osutama alusnõu kurnamisavadele). Kurnake kraanikausi kohal, hoides toodet külgmistest käepidemetest. Valage vesi endast eemale (4).
- Pöörake kaant 180° (suletud asendisse), et hoida enne serveerimist pastat kuumana.

Tootega rahulolu ja ohutuse tagamiseks järgige järgmisi ettevaatusabinõusid.

- Peske uut toodet enne esimest kasutuskorda.
- Järgige sellel infolehel toodud valmistamisjuhendit.
- Ärge kasutage kaant soojendamise või serveerimise alusena (joonis B).
- Vaadake toote kasutamise nõuetekohasuse tagamiseks alati mikrolaineahju tootja kasutusjuhendit. Kui mikrolaineahjul on pöördalus, peab mikrolaineahjus kasutatav ümmargune pastakeetja mahtuma sellele JA pöördalus peab pöörlema nõuetekohaselt.
- Tupperware mikrolaineahjus kasutatav ümmargune pastakeetja on toidule ohutu temperatuuridel 0 °C kuni 120 °C. Ärge kasutage sügavkülmikus. Ärge kasutage toidu valmistamiseks kõrgematel temperatuuridel (üle 120 °C).
- Mikrolaineahjus kasutatavas ümmarguses pastakeetjas korraga valmistatavale pasta ja vee MAKSIMAALSELE kogusele osutab kõrgeimas avas olev joon MAX (MAKSIMUM). Selles avas olev horisontaalne sirgjoon tähistab pasta MAKSIMAALSET kogust. Pastat ei tohi olla rohkem kui 500 grammi.
- Veenduge, et kogu pasta oleks täielikult veega kaetud, ja järgige näidatud veetasemeid.
- Värske pasta korral soovime pastat veidi alla suruda, mis võimaldab kontrollida, milline veetase on pastatasemele vajalik. Me ei soovita valmistada värsket pastat, mille pakendil näidatud valmistusaeg on 6 minutit või vähem. Sellisel juhul ei oleks tulemus maitsev.
- Ärge kunagi valmistage pastat ilma veeta. Mikrolaineahjus valmistamisel peab anumal alati vett olema.

- Ärge katke pastakeetjat mikrolaineahjus pasta valmistamiseks kaanega, sest siis voolaks vesi üle keetja ääre.
- Paremate tulemuste saavutamiseks Ei ole pastat valmistamise ajal soovitatav segada.
- Suure tärglisesisaldusega pasta võib valmistamisel kokku kleepuda. Sellisel juhul on soovitatav pastat pärast valmistamist loputada.
- Kui pasta on pärast valmistamist kokku kleepunud, võib tulemust parandada valminud pasta loputamine kuuma kraaniveega.
- Mikrolaineahjus kasutatavas ümaras pastakeetjas ei ole soovitatav valmistada kindlat tüüpi pastat, näiteks tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi, väga väikese suurusega pasta ja täisterapasta. Nende pastasortide kasutamisel võib vesi üle keetja ääre voolata ja võib pasta kokku kleepuda.
- Pärast valmistamist on pasta kuum. Kasutage tõstmisel ahjukindaid.
- Tõstke kaas alati endast eemale, et kuum aur oleks suunatud teist eemale ega tekitaks põletusi.
- Määrumise vältimiseks ei ole pastale soovitatav lisada safranit, karrit ega teisi värvust muutvaid maitseaineid või soojendada tomatit sisaldavaid või karripõhiseid toite. Määrumine ei mõjuta toote talitlusvõimet ja see ei kuulu Tupperware kvaliteedigarantii alla.
- Kui pastat jääb järele, laske sellel ilma kaaneta jahtuda ning katke seejärel keetja kaanega ja pange külmkappi. Kui soovite pastat hiljem soojendada (üksnes pastat, millele ei ole lisatud rasvainet, kastet, maitseaineid ega teisi lisandeid), lisage veidi vett ja soojendage avatud asendis kaanega (Tupperware logoga nool peab osutama alusnõu kurnamisavadele) maksimaalsel võimsusel 600 W.
- Loputage anumad tugevate toidulõhnade või plekkide vältimiseks alati kohe pärast kasutamist külma veega. Kõiki osi võib pesta nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega teravaid söögiriistu.
- Mikrolaineahjus kasutatav ümar pastakeetja on mõeldud kasutamiseks ainult mikrolaineahjus; ärge kasutage pliidiraua, tavalises ahjus ega grillil.

Tupperware kvaliteedigarantii

Tupperware mikrolaineahjus kasutataval ümaral pastakeetjal on sama kvaliteedigarantii nagu kõigil teistel Tupperware toodetel, mis tagab kõigi Tupperware valmistatud toodete asendamise uuega, kui tootel on tootmis- või materjalivigu ning toodet on kasutatud kodus majapidamises juhendi kohaselt.

www.tupperware.ee

Dėkojame, kad pasirinkote **Tupperware EasyPasta apvalųjį** indą, kuriame galėsite lengvai ir greitai pagaminti įvairių rūšių makaronų. Taupykite laiką ir energiją: makaronus galėsite gaminti, nukošti, patiekti ir laikyti tame pačiame inde. Virimo ir matavimo nurodymus rasite ant dangčio vidinės pusės bei ant indo šonų.

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



Tupperware®

Preserving your future

Taupykite energiją ir saugokite gamtą – indą plaukite indaplovėje žemoje temperatūroje.

Gaminimo nurodymai (A pav.)

- Makaronus įdėkite į EasyPasta apvalųjį indą, vadovaudamiesi matavimo nurodymais ant indo šonų. Makaronų kiekį žymi horizontali tiesi linija (1).
- Pripilkite šalto vandens iki vandens linijos. Vandens lygį žymi banguota linija virš makaronų linijos tame pačiame langelyje. Jei norite, įberkite druskos. Jei dedama druska, gali keistis virimo laikas (2).
- Dangčio nedenkite ir virkite mikrobangų krosnelėje ne didesniu kaip 900 vatų galingumu (3).
Į vandenį nedėkite jokių riebalų, sviesto ar aliejaus, nes jie gali sugadinti gaminį.
- Makaronų virimo mikrobangų krosnelėje laikas nurodytas lentelėje (C pav.). Taip pat vadovaukitės virimo laiko nurodymais ant makaronų pakuotės ir, atsižvelkite į verdamų makaronų kiekį (iki kokios linijos užpildytas EasyPasta apvalusis indas). Virimo mikrobangų krosnelėje laiką nustatykite kelių minučių tikslumu (bendras virimo laikas neturi viršyti 30 min.), atsižvelgdami į pageidaujamą skonį, mikrobangų krosnelės nustatymus ir makaronų rūšį. Šie nurodymai yra rekomendacinio pobūdžio ir gali keistis priklausomai nuo makaronų rūšies.
- Atsargiai išimkite EasyPasta apvalųjį iš mikrobangų krosnelės, laikydami abiem rankomis už rankenų ir mūvėdami virtuvės pirštines. EasyPasta apvaliojo indo dangtį uždėkite taip, kad jis būtų atidaryto dangčio padėtyje (rodyklė su Tupperware logotipu turi būti nukreipta į indo košimo skylutes). Laikydami indą abiem rankomis virš kriauklės, nukoškite makaronus. Koškite pakreipę indą nuo savęs (4).
- Dangtį pasukite 180° kampu (uždaryto dangčio padėtis), kad makaronai neatšaltų, prieš patiekiant juos ant stalo.

Kad užtikrintumėte saugumą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, laikykitės šių rekomendacijų:

- Prieš pirmą kartą naudodami, indą būtinai išplaukite.
- Laikykitės šioje gaminio naudojimo vadove pateiktų virimo nurodymų.
- Norėdami makaronus pašildyti arba patiekti, nedenkite indo dangčių (B pav.).
- Kad užtikrintumėte tinkamą gaminio naudojimą, visada laikykitės savo mikrobangų krosnelės gamintojo instrukcijų. Jei mikrobangų krosnelės lėkštė sukasi, patikrinkite, ar EasyPasta apvalusis indas telpa ant jos ir ar lėkštė nekliudomai sukasi.
- EasyPasta apvalųjį indą saugu naudoti, kai maisto temperatūra yra nuo 0 °C iki 120 °C. Nedėkite šio indo į šaldiklį. Negaminkite maisto aukštesnėje nei 120 °C temperatūroje.
- Maksimalus vienu metu EasyPasta apaliamame inde verdamų makaronų ir vandens kiekis pažymėtas linija „MAX“ didžiausiame langelyje. Horizontali tiesi linija šiame langelyje žymi didžiausią galimą makaronų kiekį. Šis kiekis negali viršyti 500 g.
- Makaronai turi būti visiškai apsemti vandeniu ir vandens kiekis neturi būti aukščiau pažymėtos linijos.
- Jei verdate šviežius makaronus, juos šiek tiek paspauskite žemyn, kad matytumėte, kiek vandens reikia pripilti. Nepatariame virti šviežių makaronų, ant kurių pakuotės nurodyta, kad juos virti reikia iki 6 min. Jų skonis nebus geras.
- Niekada nevirkite makaronų be vandens. Prieš dėdami makaronus į mikrobangų krosnelę, įsitinkite, kad įpylėte vandens.
- Virdami mikrobangų krosnelėje neuždėkite dangčio, nes iš indo pradės bėgti vanduo.
- Kad patiekalo skonis būtų geresnis, NEPATARIAMA makaronų maišyti verdant.

- Jeigu makaronuose daug krakmolo, virdami jie gali sulipti. Tokiu atveju makaronus reikėtų po virimo praplauti vandeniu.
- Jei po virimo makaronai sulimpa, juos reikėtų praplauti verdančiu vandeniu.
- Nerekomenduojama EasyPasta apvaliajame inde virti tam tikrų makaronų rūšių, pavyzdžiui, makaronų lizdų, vermišelių, vamzdelių, kriauklelių, labai smulkių makaronų ir pilnagrūdžių makaronų. Verdant šiuos makaronus, jie gali išsilieti iš indo arba supilti.
- Išviręs patiekalas yra karštas. Indą imkite su virtuvės pirštinėmis.
- Dangtį visada nukelkite pakreipę nuo savęs, kad karšti garai nenudegintų.
- Kad ant indo neliktų dėmių, į pagamintus makaronus nedėkite šafrano, kario ar kitų dažančių prieskonių ir nešildykite maisto su pomidorų padažu ar kariu. Dėmės neturi įtakos indo naudojimui ir tokiu atveju Tupperware kokybės garantija netaikoma.
- Jei lieka makaronų likučių, nuimkite dangtį ir juos atšaldę padėkite į šaldytuvą. Jei norite pašildyti makaronus (be jokių riebalų, padažų, prieskonių ar kitų priedų), įpilkite į juos nedidelį kiekį vandens ir pašildykite uždėję dangtį taip, kad jis būtų atidaryto dangčio padėtyje (rodyklė su Tupperware logotipu turi būti nukreipta į indo košimo skylutes) ne didesniu kaip 600 vatų galingumu.
- Norint išvengti aštrių maisto kvapų ar dėmių, iš karto po naudojimo indą visuomet praplaukite šaltu vandeniu. Visas indo dalis galima plauti indaplovėje.
- Nenaudokite šveitiklių ar aštrių virtuvės įrankių.
- EasyPasta apvalųjį indą galima naudoti tik mikrobangų krosnelėje; nekaitinkite ant viryklės, orkaitėje ar ant kepimo grotelių.

Tupperware kokybės garantija

Tupperware EasyPasta apvaliajam indui suteikiama tokia pati kokybės garantija, kaip ir visiems Tupperware gaminiams; pagal ją užtikrinama, kad bet kuris Tupperware gaminys bus pakeistas, jei, naudojant pagal nurodymus įprastomis namų sąlygomis, atsiranda medžiagų ar gamybos defektų.

www.tupperware.lt

Paldies, ka izvēlējāties iegādāties firmas „Tupperware” EasyPasta apaļo trauku makaronu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī, kas ļauj jums ātri un vienkārši pagatavot nevainojamus īsos makaronus. Ietaupiet laiku un enerģiju, gatavojot, nokāšot, kā arī pasniedzot un uzglabājot makaronus vienā traukā. Vāka iekšpusē un abās trauka dibena pusēs iegravēti ēdiena gatavošanas un mērīšanas norādījumi.

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



Tupperware®

Preserving your future

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

Norādes pagatavošanai (A att.)

- Ielieciet makaronus apaļajā EasyPasta traukā, kas paredzēts makaronu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī, un pārliecinieties, vai to daudzums atbilst attiecīgam porciju līmenim. Lai noteiktu vēlamo makaronu daudzumu, skatiet mērīšanas norādījumus abās pusēs trauka dibenam. Makaronu līmeni norāda taisna horizontālā līnija (1).
- Pielejiet aukstu krāna ūdeni līdz attiecīgā līmeņa lodziņa norādītajam ūdens līmenim. Ūdens līmenis ir norādīts tajā pašā lodziņā ar viļņotu līniju, kas atrodas virs makaronu daudzuma līmeņa. Ja vēlaties, pievienojiet nedaudz sāls. Sāls pievienošana var ietekmēt gatavošanas laiku (2).
- Ievietojiet trauku mikroviļņu krāsnī **bez vāka**, uzstādot jaudu līdz 900 W (3). Nekādā gadījumā nepievienojiet ūdenim eļļu, sviestu vai citas taukvielas, jo tas var sabojāt trauku.
- Gatavošanas laikus mikroviļņu krāsnī lūdzam skatīt tabulā (C att.), ņemot vērā uz makaronu iepakojuma norādīto gatavošanas laiku un vēlamo makaronu daudzumu (līmenis, kas norādīts EasyPasta apaļajā traukā). Atbilstoši savai garšas izjūtai, mikroviļņu krāsns iestatījumiem un makaronu veidam pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laiku mikroviļņu krāsnī par pāris minūtēm (nekādā gadījumā nepārsniedziet gatavošanas laiku ilgāk par 30 minūtēm). Iepriekš minētie norādījumi ir tikai vispārīgas norādes un atkarībā no dažādiem makaronu veidiem tie var atšķirties.
- Uzmanīgi izņemiet apaļo trauku no mikroviļņu krāsns, stingri turot ar abām rokām aiz rokturiem un izmantojot krāsns cimdus. EasyPasta apaļajam traukam uzlieciet vāku pozīcijā „open” (atvērts) (uzlieciet vāku ar Tupperware logotipu uz trauka pusi, kur ir šķidruma notecināšanas caurumi). Noteciniet makaronus virs izlietnes, turot izstrādājumu aiz abiem sānu rokturiem. Nolejiet ūdeni, turot trauka atveri projām no sevis (4).
- Pagrieziet vāku par 180° (aizvērtā pozīcijā), lai makaroni līdz pasniegšanai saglabātos karsti.

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

- Vienmēr pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet jauno izstrādājumu.
- Ievērojiet šajā informatīvajā lapā atrodamās norādes pagatavošanai.
- Nesildiet un nepasniedziet ēdienu uz vāka (B att.).
- Vienmēr ievērojiet savas mikroviļņu krāsns ražotāja lietošanas instrukcijas. Ja jūsu mikroviļņu krāsnij ir rotējošs trauku paliktnis, novietojiet apaļo trauku tieši uz šī paliktņa UN pārbaudiet, vai paliktnis griežas pietiekami labi.
- Firmas „Tupperware” EasyPasta apaļais trauks ir drošs lietošanai temperatūrā no 0 līdz 120 °C. Neievietojiet to saldētavā. Nelietojiet to, lai pagatavotu ēdienus augstākā temperatūrā (virš 120 °C).
- Makaronu līmeņa atzīme MAX atbilst MAKSIMĀLAJAM makaronu daudzumam, ko var pagatavot šajā traukā vienā gatavošanas reizē. Taisnā horizontālā līnija šajā lodziņā norāda MAKSIMĀLO makaronu daudzumu. Šis daudzums nedrīkst pārsniegt 500 gr.
- Pārbaudiet, vai ūdens pilnībā pārklāj makaronus, un ievērojiet norādīto ūdens līmeni.

- Lai noteiktu nepieciešamo ūdens līmeni atbilstoši makaronu daudzumam, ieteicams svaigos makaronus nedaudz piespiest. Neiesakām vārīt svaigos makaronus, kuriem uz iepakojuma gatavošanas laiks norādīts 6 minūtes vai mazāk. Pretējā gadījumā makaroni nebūs garšīgi.
- Nekādā gadījumā negatavojiet makaronus bez ūdens. Gatavojot makaronus mikroviļņu krāsnī, pārliecinieties, vai traukā visu laiku ir ūdens.
- Gatavojot makaronus mikroviļņu krāsnī, nekādā gadījumā nelieciet uz trauka vāku, jo karstais šķidrums var pārplūst pāri trauka malām.
- Lai panāktu labāku rezultātu, gatavošanas laikā NAV ieteicams makaronus maisīt.
- Makaroni ar augstu cietes saturu gatavošanas laikā var salipt. Šādā gadījumā iesakām pēc vārīšanas makaronus noskalot.
- Ja makaroni pēc gatavošanas ir salīpuši, tos var noskalot ar karstu krāna ūdeni.
- Atsevišķus makaronu veidus, piemēram, *tagliatelle* bumbas, nūdeles, kanelonus, gnoči, ļoti maza izmēra makaronus un pilngraudu makaronus, EasyPasta apaļajā traukā nav ieteicams gatavot. Šādiem makaroniem verdošais ūdens var pārplūst pāri vai tie var salipt kopā.
- Pēc gatavošanas ēdiens būs karsts. Lietojot karstu trauku, izmantojiet krāsns cimds.
- Trauka vāku vienmēr atveriet virzienā prom no sevis, lai izplūstošais tvaiks jūs neaplaucētu.
- 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 izstrādājuma lietošanu un uz šo gadījumu neattiecas firmas „Tupperware” izstrādājumu kvalitātes 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), pieļaujiet 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 novērstu smaku un traipu uzkrāšanos, uzreiz pēc lietošanas izskalojiet trauku ar aukstu ūdeni. Visas sastāvdaļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet abrazīvus vai asus virtuves piederumus.
- EasyPasta apaļais trauks ir paredzēts izmantošanai tikai mikroviļņu krāsnī; nelietojiet to uz plīts, parastajā cepeškrāsnī vai grilā.

„Tupperware” kvalitātes garantija

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

www.tupperware.lv

Birçok makarna çeşidini hızlı ve kolay bir şekilde pişirmenize imkan tanıyan Tupperware **Gurme Makarna'yı** seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Makarnayı tek bir kaptta pişirerek, süzerek, servis ederek ve saklayarak zaman kazanın ve enerji tasarrufu yapın. Pişirme ve ölçü talimatları kapağın iç tarafına ve gövdenin yan duvarlarına işlenmiştir.

minimum 0°C
maksimum 120°C

maksimum 900 W
maksimum 30 dak.



Tupperware®

Preserving your future

Enerji tasarrufu yapmak ve çevreyi korumaya yardımcı olmak için bulaşık makinanızda düşük sıcaklık programı kullanın.

Pişirme kılavuzu (Şekil A)

- Makarnayı Gurme Makarna'nın içerisine yerleştirin ve makarna seviyesinin nereye geldiğini kontrol edin. Yeterli miktarda makarna koymak için Gurme Makarna içerisindeki ölçüm talimatlarına bakın. Makarna seviyesi yatay düz bir çizgi ile belirtilir (1).
- İlgili seviye penceresinde gösterilen su seviyesine kadar soğuk su ekleyin. Su seviyesi, makarna seviyesinin üzerinde dalgalı bir çizgi ile aynı pencerede gösterilir. Dilerseniz biraz tuz ekleyebilirsiniz. Tuz eklemek pişirme süresini etkileyebilir (2).
- Ağzını kapatmadan, en fazla 900W'da mikrodalga fırında kullanılabilir (3). Ürünüze zarar verebileceği için kesinlikle suya sıvı, katı ya da herhangi bir yağ eklemeyin.
- Mikrodalga pişirme süresi için lütfen makarna ambalajı üzerinde pişirme süresini gösteren tabloya (Şekil C) ve arzu edilen makarna miktarına (Gurme Makarna içerisindeki seviye) bakın. Damak tadına, mikrodalga ayarlarına ve makarna türüne göre birkaç dakika ile mikrodalga pişirme süresini ayarlayın (toplam pişirme süresi olan 30 dakikayı geçmeyecek şekilde). Yukarıdaki göstergeler bilgi amaçlıdır ve makarna türüne göre değişebilir.
- Gurme Makarna'yı mikrodalga fırınından eldiven kullanarak iki elinizle kulplarından sıkıca tutup dikkatli bir şekilde çıkarın. Gurme Makarna'nın kapağını açık konumda yerleştirin (Tupperware logolu okun gövde kenarındaki süzme deliklerine doğru olduğundan emin olun). Gurme Makarna'nın, kulplarından tutarak kendinizden uzağa doğru süzün (4).
- Makarnayı servise kadar sıcak tutmak için kapağı 180° (kapalı konumda) çevirin.

Memnuniyetiniz ve güvenliğiniz için aşağıdaki önlemleri dikkate alın:

- Yeni ürününüzü ilk kez kullanmadan önce mutlaka yıkayın.
- Bu rehberde belirtilen pişirme talimatlarını kullanın.
- Kapağı tekrar ısıtma veya servis tabağı olarak kullanmayın (Şekil B).
- Mikrodalga ürününüzün uygun şekilde kullanımı için her zaman üreticinizin talimat kitapçığına bakın. Dönen tabağınız varsa Gurme Makarna'nın bu tabağa uygun olduğundan ve dönen tabağın takılmadan döndüğünden emin olun.
- Tupperware Gurme Makarna, 0°C ila 120°C gıda sıcaklıkları için güvenlidir. Dondurucuda kullanmayın. Daha yüksek sıcaklıklarda yemek pişirmek için kullanmayın (120°C'nin üzerinde).
- Gurme Makarna'da tek seferde pişirilebilecek en fazla makarna ve su miktarı en üst penceredeki MAX çizgisiyle gösterilir. Bu penceredeki yatay düz çizgi en fazla makarna miktarını gösterir. 500 gramı aşamaz.
- Tüm makarnanın suyla kaplandığından emin olun ve göstergedeki su seviyelerine bağlı kalın.
- Makarna seviyesine göre ihtiyaç duyulan su seviyesini kontrol etmek amacıyla makarnayı hafifçe aşağıya doğru itmenizi tavsiye ederiz. Tadı istediğiniz gibi olmayabileceğinden ötürü, ambalajında pişirme süresi 6 dakika veya altında gösterilen makarnayı pişirmenizi tavsiye etmeyiz.
- Makarnayı asla susuz pişirmeyin. Mikrodalga fırındayken kaptta su olduğundan daima emin olun.
- Taşabileceği için mikrodalga fırında pişirirken kapağı kapatmadığınızdan emin olun.
- Daha iyi bir sonuç için pişirme esnasında makarnayı karıştırmamanız tavsiye edilir.

- Yüksek nişasta içeriğine sahip makarna pişirme esnasında yapışabilir. Bu durumda pişirdikten sonra makarnanın sudan geçirilmesi tavsiye edilir.
- Makarna birbirine yapışmışsa sıcak sudan geçirmek yardımcı olabilir.
- Gurme Makarna'da tagliatelle, vermicelli, cannelloni, gnocchi, çok küçük boyutlu makarna ve tamamen buğdaydan yapılmış makarna türlerini pişirmek tavsiye edilmez. Bu tip makarnalar taşabilir veya yapışabilir.
- Pişirme sonrası içindekiler sıcak olacaktır. Tutmak için fırın eldiveni kullanın.
- Sıcak buharın size gelmemesi ve sizi yakmaması için kapağı her zaman uzağa doğru kaldırın.
- Lekelenmesini önlemek için, makarnaya safran, köri veya diğer renk veren baharatların katılması ya da domates veya köri bazlı gıdaların yeniden ısıtılması tavsiye edilmez. Lekelenme ürünün performansını etkilemez ve Tupperware garantisi kapsamında değildir.
- Biraz makarna kalması durumunda kapağını kapatmadan soğumaya bırakın, sonra kapatın ve buzdolabına kaldırın. Eğer makarnayı daha sonra ısıtmak isterseniz (sadece makarna, herhangi bir yağ, sos, baharat veya başka bir şey eklemeden) az bir miktar su ekleyin ve kapağı açık konumda bırakarak en fazla 600W'ta ısıtın (Tupperware logolu okun gövde kenarındaki süzme deliklerine doğru olduğundan emin olun).
- Ağır yemek kokularını veya lekelerini önlemeye yardımcı olmak için, kullanımdan hemen sonra kabı mutlaka soğuk suyla yıkayın. Tüm bileşenler bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Aşındırıcı veya keskin aletler kullanmayın.
- Gurme Makarna yalnızca mikrodalga fırında kullanıma yöneliktir; ocakta, fırında veya ızgara altında kullanmayın.

Tupperware Kalite Garantisi

Tupperware Gurme Makarna, yönergelere uygun olarak ve ev ortamında kullanıldığında malzemedен veya üretimden kaynaklanan kusurları olan herhangi bir Tupperware ürününün değiştirilmesini içerecek şekilde tüm Tupperware ürünleriyle aynı Kalite Garantisi'ne sahiptir.

www.tupperware.com.tr

Zahvaljujemo se vam, ker ste izbrali posodo **Tupperware Micro Pasta Maker Round**, s katero lahko hitro in preprosto skuhate različne vrste majhnih testenin. Prihranili boste čas in energijo, saj boste testenine kuhali, odcedili, servirali in shranili v isti posodi. Navodila za kuhanje in odmerjanje sestavin so vgravirana na notranji strani pokrova in na stranskem delu posode.

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



Tupperware®

Preserving your future

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

Navodila za kuhanje (slika A)

- Stresite testenine v posodo Microwave Pasta Maker Round in preverite, kateri količini testenin ustrezajo. Po navodilih za odmerjanje sestavin na stranskem delu posode napolnite posodo z zeleno količino testenin. Količine ravni odmerjenih testenin so označene z vodoravno črto (1).
- Dodajte hladno vodo iz pipe do označene ravni vode, ki je prikazana v oknu. Raven vode je označena z valovito črto v istem oknu kot testenine, vendar nad ravnjo količine testenin. Po želji dodajte malo soli. Dodajanje soli lahko vpliva na čas kuhanja (2).
- Kuhajte v mikrovalovni pečici brez pokrova pri moči največ 900 W (3). V vodo nikoli ne dodajajte olja, masla ali katere koli druge maščobe, saj bi to poškodovalo vaš izdelek.
- Čas kuhanja v mikrovalovni pečici preverite v tabeli (sl. C), pri čemer upoštevajte čas kuhanja, označen na embalaži testenin, in zeleno količino testenin (raven v posodi Microwave Pasta Maker Round). Minute kuhanja v mikrovalovni pečici prilagodite (skupni čas kuhanja nikoli ne sme preseči 30 minut) svojemu okus, nastavitvi mikrovalovne pečice in vrsti testenin. Zgornje navedbe so le smernice in se lahko razlikujejo glede na vrsto testenin.
- Posodo Microwave Pasta Maker Round previdno vzemite iz mikrovalovne pečice, pri čemer uporabljajte kuhinjske rokavice in trdno držite ročaja posode z obema rokama. Postavite pokrov v odprtem položaju na Microwave Pasta Maker Round (puščica z logotipom Tupperware mora biti obrnjena proti odprtini za izliv na posodi). Izlijte vodo nad kuhinjskim koritom, pri čemer držite posodo za stranska ročaja. Vodo izlivajte stran od sebe (4).
- Zavrtite pokrov za 180° (v zaprti položaj), da ostanejo testenine tople, dokler jih ne servirate.

Za vaše zadovoljstvo in varnost upoštevajte nekaj previdnostnih ukrepov:

- Novi izdelek pred prvo uporabo vedno umijte.
- Upoštevajte priporočila za kuhanje v teh navodilih.
- Pokrova ne uporabljajte kot pladenj za pogrevanje ali serviranje (sl. B).
- Vedno upoštevajte navodila proizvajalca mikrovalovne pečice za ustrezno uporabo izdelka. Če je v mikrovalovni pečici vrtljivi krožnik, se prepričajte, ali se mu posoda Microwave Pasta Maker Round prilega IN ali se vrtljivi krožnik učinkovito vrtili.
- Posoda Tupperware Microwave Pasta Maker Round je varna za živila pri temperaturah od 0 °C do 120 °C. Ne uporabljajte je v zamrzovalniku. Ne uporabljajte je za kuhanje hrane pri višjih temperaturah (nad 120 °C).
- NAJVEČJI količini testenin in vode, ki ju lahko kuhate naenkrat v posodi Microwave Pasta Maker Round, je na najvišjem delu okna označena z MAX-line. Vodoravna črta v tem oknu prikazuje NAJVEČJO količino testenin. Ta ne sme presegati 500 gramov.
- Testenine popolnoma prekrijte z vodo, pri čemer upoštevajte oznake mogočih ravni vode.
- Za sveže testenine priporočamo, da jih potisnete rahlo navzdol, da preverite, katera raven vode bo potrebna glede na količino testenin. Ne priporočamo kuhanja svežih testenin, pri katerih je označen čas kuhanja na embalaži 6 minute ali manj, ker okus ne bo ustrezen.

- Nikoli ne kuhajte testenin brez vode. Pred kuhanjem v mikrovalovni pečici vedno preverite, ali je v posodi voda.
- Poskrbite, da med kuhanjem v mikrovalovni pečici na posodi ni pokrova, ker bi voda lahko prekipela.
- Za boljši rezultat priporočamo, da med postopkom kuhanja testenin NE mešate.
- Testenine z visoko vsebnostjo škroba lahko med kuhanjem postanejo lepljive. V tem primeru je priporočljivo, da jih po kuhanju sperete.
- Če so testenine po kuhanju zlepljene, jih sperite z vročo vodo iz pipe.
- Nekaterih vrst testenin ni priporočljivo kuhati v posodi Microwave Pasta Maker Round, na primer širokih rezancev, zelo tankih špagetov, kanelonov, njokov, zelo drobnih in polnozrnatih testenin. Te vrste testenin lahko prekipijo ali se zlepijo.
- Vsebina je po kuhanju vroča. Pri rokovanju uporabite kuhinjske rokavice.
- Pokrov vedno dvigujte obrnjen stran od sebe, tako da vročo paro usmerite v smer, ki vas ne bo opekla. Če želite preprečiti obarvanje posode, priporočamo, da pri kuhanju testeninam ne dodajate žafrana, karija ali drugih barvnih začimb oziroma da v posodi ne pogrevate živil na osnovi paradižnika ali karija. Obarvanost ne bo vplivala na delovanje izdelka in je garancija Tupperware ne krije.
- Če vam testenine po obroku ostanejo, pustite, da se ohladijo v posodi brez pokrova, nato pa jih pokrijte in shranite v hladilnik. Če želite testenine pozneje pogreti (samo testenine brez dodajanja maščobe, omak, začimb ali drugih sestavin), dodajte v posodo manjšo količino vode in pogrejte vsebino s pokrovom v odprtem položaju (puščica z logotipom Tupperware mora biti obrnjena v smeri odprtih za izliv) pri največji moči 600 W.
- Če želite preprečiti močan vonj po hrani ali madeže, posodo vedno sperite s hladno vodo takoj po uporabi. Vse dele je mogoče pomivati v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljajte grobih ali ostrih pripomočkov pri pomivanju.
- Izdelek Microwave Pasta Maker Round se lahko uporablja samo v mikrovalovni pečici; ne smete ga uporabljati na plošči štedilnika, v klasični pečici ali za žar.

Tupperwarovo zagotovilo kakovosti

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

www.tupperware.si

Сізге қысқа пастаның әр түрін оңай және жылдам әзірлеуге мүмкіндік беретін **Микротолқындық домалақ Tupperware паста пісіргішін** таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз. Пастаны бір контейнерде әзірлеу, суын төгу, даярлау және сақтау арқылы уақыт пен қуатыңызды үнемдеңіз. Әзірлеу және өлшем бойынша нұсқаулар қақпақтың ішкі бетінде, ыдыс негізінің бүйір жағында оймаланып көрсетілген.

мин 0°C
макс 120°C

макс 900В
макс 30 мин.



Tupperware®

Preserving your future

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

Әзірлеу нұсқаулары (А сур.)

- Пастаны Микротолқындық домалақ Tupperware паста пісіргішіне ыдысына салып, пастаның қай деңгейіне сәйкес келетінін қараңыз. Пастаның керекті мөлшерін салу үшін ыдыс негізінде жазылған өлшем нұсқауларына жүгініңіз. Паста деңгейлері көлденең тік сызықпен белгіленген (1).
- Сәйкес деңгей ұяшығында көрсетілген су деңгейіне дейін суық ауыз суын құйыңыз. Су деңгейі паста деңгейі көрсеткішінен жоғары тұрған ұяшықта толқынды сызықпен белгіленген. Қалауыңыз бойынша тұз қосыңыз. Тұз қосу әзірлеу уақытына әсер етуі мүмкін (2).
- Қақпағын жаппай, микротолқынды пеште ең жоғарғы мөлшерлі 900 В қуаттылығында әзірлеңіз (3). Суға сұйық май, май немесе кез келген басқа май қоспаңыз, себебі ол Сіздің өніміңізді бүлдіруі мүмкін.
- Микротолқынды пеште тамақ әзірлеу уақытын паста қаптамасында көрсетілген әзірлеу уақыты мен қалаулы мөлшерін ескере отырып, кестеге (Сур. С) жүгініңіз (Микротолқындық домалақ Tupperware паста пісіргіші деңгейі). Жеке қалауыңызға, микротолқынды пештің реттелімі мен паста түріне байланысты микротолқынды пеште тамақ әзірлеу уақытын өзгерте аласыз (ең жоғарғы әзірлеу уақыты 30 минуттан аспауы тиіс). Жоғарыдағы көрсеткіштер тек нұсқаулар болып табылады және пастаның түріне байланысты құбылуы мүмкін.
- Микротолқындық домалақ Tupperware паста пісіргішін микротолқынды пешіңізден пеш қолғаптарын киіп екі қолмен ұстап абайлап шығарыңыз. Микротолқындық домалақ Tupperware паста пісіргішіне қақпағын ашулы түрде орнатыңыз (Tupperware логотипі бар тілі астындағы су ағызатын тесікпен тектес келгенін тексеріңіз). Екі жақта орналасқан тұтқасынан ұстап, суын шұңғылшаға төгіп тастаңыз. Суды өзіңізден алыс ұстап төгіңіз (4).
- Пастаны ыстық күйінде сақтау үшін қақпақты 180° бұраңыз (жабулы түрде).

Төмендегі сақтық шаралары көңіліңіздің толықтығы мен қауіпсіздігіңіз үшін берілген:

- Қолданбас бұрын жаңа өнімді міндетті түрде жуыңыз.
- Осы кітапшада берілген әзірлеу нұсқауларын қолданыңыз.
- Қақпақты ысытуға немесе тағамға арналған табақша ретінде қолданбаңыз (В сур.).
- Өнімді тиісті түрде қолдану үшін әрдайым микротолқынды пеш өндірушісінің нұсқау кітапшасын қараңыз. Егер Сізде айналмалы табақша бар болса, оның Микротолқындық домалақ Tupperware паста пісіргішіне дұрыс орнатылып ЖӘНЕ дұрыс айналатынын тексеріңіз.
- Микротолқындық домалақ Tupperware паста пісіргіші 0°C - 120°C температурасы аралығында тағам үшін қауіпсіз. Мұздатқышқа салмаңыз. Жоғары температурада (120°C-тан жоғары) тағам әзірлеу үшін қолданбаңыз.
- Бір мезгілде Микротолқындық домалақ Tupperware паста пісіргішінде әзірленетін паста мен судың ЕҢ КӨП мөлшері жоғарғы ұяшықтағы МАХ-сызығымен көрсетілген. Осы ұяшықтағы көлденең тік сызықпен пастаның ЕҢ КӨП мөлшері көрсетілген. 500 гр-нан аспауы тиіс.

- Көрсетілген су деңгейін сақтай отырып, пастаның толықтай суға толығымен батырылғанына көз жеткізіңіз.
- Жаңа иленген ұннан жасалған пастаны өзірлеген кезде оны кішкене басып, паста деңгейіне сәйкес судың қандай деңгейі қажет екенін тексерген жөн. Қаптамасында көрсетілген өзірлеу уақыты 6 мин немесе одан да аз болатын жаңа иленген ұннан жасалған пастаны өзірлемеген жөн. Дәмі көңілден шықпайды.
- Пастаны ешқашан сусыз пісірмеңіз. Микротолқыңды пеште тағам өзірлегенде ерқашан онда судың бар екеніне көз жеткізіңіз.
- Микротолқыңды пеште тағам өзірлегенде қақпақты жаппаңыз, өйткені ол сыртына шығып кетуі мүмкін.
- Жақсы нәтижеге жету үшін өзірлеу барысында пастаны араластырмаған жөн.
- Құрамында крахмалы көп паста өзірленген кезде жабысып қалуы мүмкін. Мұндай жағдайда өзірлегеннен кейін пастаны сумен шайған жөн.
- Өзірленгеннен кейін паста жабысқақ болса, оны ыстық сумен шайса, көмегі тиюі мүмкін.
- Тальятелле ұялары, вермишель, каннеллони, ньокки, өте майда паста мен кебекті ұннан жасалған сияқты паста түрлерін Микротолқыңдық домалақ Tupperware паста пісіргішінде өзірлемеген жөн. Пастаның бұл түрлері ыдыстың сыртына шығып немесе бір-біріне жабысып қалуы мүмкін.
- Ыдыстың ішіндегісі өзірлеуден кейін ыстық болады. Ұстаған кезде пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Ыстық бу Сізге тимес үшін және күйіп қалмас үшін қақпақты үнемі өзіңізден алшақтап көтеріңіз.
- Дақ түсірмес үшін пастаға шафран, карри немесе басқа да түсті дәмдеуіштерді қоспауды не қызанақ немесе карри негізді тағамдарды ысытпауды ұсынамыз. Дақ түсуі өнімнің жұмысына әсер етпейді және ол Tupperware кепілдігінде қамтылмайды.
- Паста қалған жағдайда, қақпақты ашық қалдырып суытыңыз. Содан кейін қақпағын жауып тоңазытқышқа қойыңыз. Егер пастаны кейінірек қайта жылытқыңыз келсе (тек қана паста, ешбір май, тұздық, дәмдеуіш немесе басқа қоспаларсыз), кішкене су қосып, қақпағын ашық күйде қалдырып 600 В ең жоғарғы мөлшерлі қуатта жылытыңыз (Tupperware логотипі бар тілі астындағы су ағызатын тесікпен тектес келгенін тексеріңіз).
- Қатты тағам иісінен немесе дақтардан қорғауға көмектесу үшін әрдайым контейнерді қолданған соң бірден салқын сумен шайыңыз. Жинақтың барлық бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға болады.
- Бұжыр немесе өткір құралдарды пайдаланбаңыз.
- Микротолқыңдық домалақ Tupperware паста пісіргіші өнімі тек микротолқыңды пеште қолдануға арналған; оны ас үй плитасында, пеште немесе гриль астында қолданбаңыз.

Tupperware сапа кепілдігі

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

www.tupperwarebrands.com мекенжайы

Vă mulțumim pentru că ați ales **Recipientul rotund pentru prepararea pastelor la microunde Tupperware**, care permite pregătirea perfectă, simplă și rapidă a diverselor tipuri de paste scurte. Economisiți timp și energie preparând, scurgând, servind și păstrând pastele într-un singur recipient. Instrucțiunile de preparare și măsurare sunt marcate pe interiorul capacului și pe partea laterală a bazei.

min. 0°C
max. 120°C

max. 900W
max. 30 min.



Tupperware®

Preserving your future

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

Instrucțiuni de preparare (Fig. A)

- Puneți pastele în baza Recipientului rotund pentru prepararea pastelor la microunde și verificați căru nivel de paste îi corespund. Consultați instrucțiunile de măsurare de pe partea laterală a bazei pentru a umple cu cantitatea dorită de paste. Nivelurile de paste sunt indicate printr-o linie dreaptă orizontală (1).
- Adăugați apă rece de la robinet până la nivelul de apă indicat în fereastra nivelului respectiv. Nivelul de apă este indicat în aceeași fereastră, deasupra nivelului pastelor, printr-o linie ondulată. Dacă doriți, puteți adăuga sare. Adăugarea sării poate influența timpul de preparare (2).
- Preparați la microunde la maximum 900W (3), fără a acoperi. Nu adăugați ulei, unt sau orice altă grăsime în apă, deoarece produsul se poate deteriora.
- Pentru timpii de preparare la microunde, consultați tabelul (Fig. C), utilizând timpul de preparare de pe ambalajul pastelor și cantitatea dorită de paste (nivelul din Recipientul rotund pentru prepararea pastelor la microunde). Ajustați timpul de preparare la microunde cu câteva minute (nu depășiți niciodată un timp de preparare total maxim de 30 de minute), conform preferințelor personale, setărilor cuptorului cu microunde și tipului de paste. Indicațiile de mai sus sunt instrucțiuni de bază și pot diferi în funcție de tipul de paste.
- Scoateți Recipientul rotund pentru prepararea pastelor la microunde cu grijă din cuptorul cu microunde, ținând bine cu ambele mâini de mânăre și folosind mănuși pentru cuptor. Așezați capacul pe Recipientul rotund pentru prepararea pastelor la microunde în poziția deschisă (asigurați-vă că săgeata cu logo-ul Tupperware arată spre orificiile de scurgere ale bazei). Scurgeți deasupra chiuvetei, ținând produsul de mânărele laterale. Turnați apa la distanță de dumneavoastră (4).
- Rotiți capacul la 180° (poziția închisă) pentru a păstra pastele fierbinți înainte de servire.

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

- Nu uitați să spălați întotdeauna produsul nou înainte de prima utilizare.
- Respectați instrucțiunile de preparare specificate în acest prospect.
- Nu folosiți capacul ca farfurie de reîncălzire sau de servire (Fig. B).
- Verificați întotdeauna instrucțiunile cuptorului cu microunde, pentru a putea folosi produsul în mod corespunzător. Dacă aveți o placă rotativă, asigurați-vă că Recipientul rotund pentru prepararea pastelor la microunde se potrivește pe aceasta și că placa rotativă se rotește corespunzător.
- Recipientul rotund pentru prepararea pastelor la microunde Tupperware este sigur pentru temperaturi ale alimentelor cuprinse între 0°C și 120°C. Nu îl utilizați în congelator. Nu îl utilizați pentru prepararea alimentelor la temperaturi mai mari (peste 120°C).
- Cantitatea MAXIMĂ de paste și apă care poate fi gătită în același timp în Recipientul rotund pentru prepararea pastelor la microunde este indicată prin linia MAX în fereastra cea mai de sus. Linia dreaptă orizontală din această fereastră indică cantitatea MAXIMĂ de paste. Nu poate depăși 500gr.

- Asigurați-vă că toate pastele sunt acoperite complet cu apă și respectați nivelurile de apă indicate.
- Pentru pastele proaspete, vă recomandăm să împingeți ușor pastele în jos pentru a verifica ce nivel de apă va fi necesar conform nivelului de paste. Nu vă recomandăm să preparați paste proaspete care indică pe ambalaj un timp de preparare mai mic de 6 minute. Nu vor avea un gust satisfăcător.
- Nu preparați niciodată paste fără apă. Asigurați-vă întotdeauna că în recipient este apă în timp ce preparați la microunde.
- Asigurați-vă că nu puneți capacul în timp ce preparați la microunde, deoarece ar da pe dinafară.
- Pentru un rezultat mai bun, se recomandă să NU amestecați pastele în timpul procesului de preparare.
- Pastele cu un conținut ridicat de amidon pot deveni lipicioase în timpul preparării. În acest caz, se recomandă să clătiți pastele după preparare.
- Dacă pastele se lipesc între ele după preparare, ar putea fi util să clătiți pastele cu apă caldă de la robinet după preparare.
- Nu se recomandă să preparați anumite tipuri de paste în Recipientul rotund pentru prepararea pastelor la microunde, de ex. tagliatelle cuib, vermicelli, cannelloni, gnocchi, paste foarte mici și paste din grâu integral. Aceste tipuri de paste pot da pe dinafară sau se pot lipi.
- Conținutul va fi fierbinte după preparare. Manipulați folosind mănuși pentru cuptor.
- Ridicați întotdeauna capacul la distanță de dumneavoastră, pentru ca aburul să nu vă ardă.
- Pentru a evita formarea petelor, vă recomandăm să nu adăugați pastelor șofran, curry sau alte condimente colorante și să nu reîncălziți alimentele pe bază de roșii sau curry. Formarea petelor nu afectează performanțele produsului și nu este acoperită de garanția calității Tupperware.
- În caz că vă rămân paste, lăsați-le să se răcească fără capac, apoi acoperiți și așezați în frigider. Dacă vreți să reîncălziți pastele mai târziu (doar pastele, fără să adăugați orice grăsimi, sosuri, mirodenii sau alte ingrediente), adăugați o cantitate mică de apă și reîncălziți cu capacul în poziția deschisă (asigurați-vă că săgeata cu logo-ul Tupperware arată spre orificiile de scurgere ale bazei) la maximum 600W.
- Clătiți întotdeauna recipientul cu apă rece imediat după utilizare, pentru a evita apariția unor pete persistente sau a unui miros puternic de mâncare. Toate componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați ustensile abrazive sau ascuțite.
- Recipientul rotund pentru prepararea pastelor la microunde se poate utiliza doar în cuptorul cu microunde; nu folosiți pe plită, într-un cuptor convențional sau la grătar.

Garanția calității Tupperware

Recipientul rotund pentru prepararea pastelor la microunde Tupperware beneficiază de aceeași Garanție a calității ca toate produsele Tupperware, garanție care asigură înlocuirea oricărui produs fabricat de Tupperware care prezintă orice fel de defect de material sau manoperă care apare la folosirea produsului în mediul casnic obișnuit și în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

www.tupperware.ro

Благодарим ви, че избрахте **Кръглия уред за приготвяне на паста в микровълнова фурна на Tupperware**, който позволява лесно и бързо да пригответе до съвършенство различни видове къса паста. Спестете време и енергия, като готвите, отцеждате, сервирайте и съхранявате паста в един съд. Инструкциите за измерване и готвене са гравирани отвътре на капака и на стената на основата.

мин. 0°C
макс. 120°C

макс. 900 W
макс. 30 мин.



Tupperware®

Preserving your future

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

Указания за готвене (фиг. А)

- Поставете пастата в основата на кръглия съд за приготвяне на паста в микровълнова фурна и проверете на кое ниво на паста съответства. Направете справка с инструкциите за измерване от страни на основата, за да напълните с желаното количество паста. Нивата на паста са указани от хоризонтална права линия (1).
- Добавете студена чешмяна вода до указаното ниво за вода на съответното прозорче за ниво. Нивото на водата е указано в същото прозорче, над нивото на пастата, от вълнообразна линия. Ако искате, можете да добавите малко сол. Добавянето на сол може да повлияе на времето на приготвяне (2).
- Без да покривате, сгответе в микровълновата фурна при максимум 900 W (3). Никога не добавяйте олио, масло или друга мазнина към водата, тъй като това ще повреди продукта.
- За времето на приготвяне за микровълновите фурни направете справка с диаграмата (фиг. С), като използвате указаното време за приготвяне на опаковката на пастата и желаното количество паста (нивото в кръглия съд за приготвяне на паста в микровълнова фурна). Регулирайте времето за приготвяне в микровълнова фурна с няколко минути (никога не надвишавайте максималното време за приготвяне от 30 минути) според личния си вкус, настройките на микровълновата и типа паста. Указанията по-горе са насоки и може да се различават според различните видове паста.
- Извадете кръглия уред за приготвяне на паста в микровълнова фурна внимателно от микровълновата фурна, като го държите с двете ръце сигурно и като използвате кухненски ръкавици. Поставете капака на кръглия съд за приготвяне на паста в микровълнова фурна в отворена позиция (уверете се, че стрелката с логото на Tupperware сочи към дупките за отцеждане на основата). Отцедете над мивката, като държите съда за страничните дръжки. Излейте водата далеч от вас (4).
- Завъртете капака на 180° (затворена позиция), за да запазите пастата гореща преди сервиране.

За ваше удовлетворение и безопасност следвайте тези предпазни мерки:

- Винаги измивайте новия си продукт преди първото използване.
- Използвайте указанията за готвене в тази брошура.
- Не използвайте капака като чиния за притопляне или сервиране (фиг. В).
- Винаги се консултирайте с книжката с инструкциите за микровълновата фурна за подходящо използване на продукта. Ако имате въртяща се плоскост, се уверете, че кръглият уред за приготвяне на паста в микровълнова фурна се побира върху нея и че въртящата се плоскост се върти нормално.
- Кръглият уред за приготвяне на паста в микровълнова фурна на Tupperware е безопасен за температура на храната от 0°C до 120°C. Не използвайте във фризер. Не използвайте, за да готвите храни на по-високи температури (над 120°C).

- **МАКСИМАЛНОТО** количество паста и вода, с които можете да готвите по едно и също време в кръглият уред за приготвяне на паста в микровълнова фурна, е указано от линията за **МАКСИМУМ** в най-горното прозорче. Хоризонталната права линия в това прозорче указва **МАКСИМАЛНОТО** количество паста. Тя не може да надвишава 500 г.
- Трябва да сте сигурни, че пастата е напълно покрита от вода и че спазвате указанията нива на водата.
- За прясна паста препоръчваме да натиснете леко пастата надолу, за да проверите какво ниво на водата ще бъде необходимо според нивото на пастата. Не препоръчваме да готвите прясна паста или инстантни спагети, на чиято опаковка е указано време за приготвяне от 6 минути или по-малко. Вкусът няма да бъде задоволителен.
- Никога не гответе паста без вода. Винаги се уверявайте, че има вода в съда, докато използвате микровълновата фурна.
- Не трябва да слагате капака, докато готвите в микровълновата фурна, тъй като ще се получи изкипяване.
- Препоръчва да се да **НЕ** разбърквате пастата по време на процеса на готвене за по-добър резултат.
- Пастата с високо съдържание на скорбяла може да стане лепкава по време на готвене. В такъв случай се препоръчва да изплакнете пастата след готвене.
- Ако пастата се слепва след готвенето, може да е полезно да изплакнете пастата с топла чешмяна вода след готвенето.
- Не се препоръчва да готвите някои типове паста в кръглият съд за приготвяне на паста в микровълнова фурна, като например талиатели, вермичели, канелони, ньоки, много дребнозърнеста паста и пълнозърнестите видове. Тези типове паста може да изкипят или да се слепят.
- Съдържанието ще е горещо след сготвяне. Използвайте готварски ръкавици.
- Винаги повдигайте капака настрани от вас, така че парата да се отвежда навън, за да не ви изгори.
- За да избегнете появата на петна, ние препоръчваме да не се добавят шафран, къри или други оцветяващи подправки към пастата и да не се претоплят храни, съдържащи домати или къри. Появата на петна няма да окаже въздействие върху ефективността на продукта и тя не се покрива от гаранцията за качество на Tupperware.
- В случай че ви остане паста, оставете я да изстине без капака, след това покрийте и сложете в хладилника. Ако искате да претоплите паста по-късно (само паста, без добавена мазнина, сос, подправки или други съставки), добавете малко количество вода и претоплете с капака в отворена позиция (уверете се, че стрелката с логото на Tupperware сочи към дупките за отцеждане на основата) при максимум 600 W.
- Винаги изплаквайте контейнера със студена вода веднага след употреба, за да предотвратите появата на силен мирис на храна или петна. Всички компоненти може да се мият в съдомиялна.
- Не използвайте абразивни или остри кухненски прибори.
- Кръглият уред за приготвяне на паста в микровълнова фурна е само за използване в микровълнова фурна; не използвайте върху котлон, в конвенционална фурна или под грил.

Гаранция за качество на Tupperware

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

- قد تلتصق المكرونة ذات المحتوى النشوي العالي اثناء الطهي. في هذه الحالة ينصح بشطف المكرونة بعد الطهي.
- اذا التصقت المكرونة ببعضها بعد الطهي, فقد يساعد شطف المكرونة بماء الصنبور الساخن بعد الطهي في الحيلولة دون حدوث هذا الالتصاق.
- لا ينصح بطهي انواع معينة من المكرونة في طاهية المكرونة المستديرة بالميكروويف مثل مكرونة تاجلياتيل, و الشعرية, و الكنيولي, الجنوتشي, و انواع المكرونة ذات الحجم الصغير جدا, و الانواع المصنوعة من الدقيق السمري. قد تفيض هذه الانواع من المكرونة خارج الاناء او تلتصق ببعضها البعض.
- ستكون المكونات ساخنة بعد الطهي. استخدم قفازات الفرن عند التعامل مع الاواني.
- ارفع الغطاء بعيدا عنك دائما حتى يتم توجيه البخار بعيدا و لا يحرقك.
- لتجنب البقع, لا نوصي باضافة الزعفران, او الكاري, او اي بهارات اخرى ذات اللون الى المكرونة او اعادة تسخين الاطعمة التي بها قدر من الطامطم او الكاري. لن تؤثر البقع على أداء المنتج و لا تدخل في ضمان الجودة الخاص باواني تابروير.
- في حالة تبقى بعض المكرونة اتركها لتبرد دون غطاء, ثم قم بتغطيتها و وضعها في الثلاجة. اذا كنت ترغب في اعادة تسخين المكرونة في وقت لاحق (المكرونة فقط – من دون دهون, او صلصة او بهارات او اي مكونات اخرى) فقم باضافة كمية قليلة من الماء و اعد التسخين باستخدام الغطاء في وضع مفتوح (تاكد من ان السهم الذي يحمل الشعار تابروير يشير الى فتحات التصفية الموجودة في القاعدة) عند 600 وات كحد اقصى.
- اشطف الاناء دائما بالماء البارد على الفور عقب الاستخدام للمساعدة في منع اي روائح طعام قوية او ملوثات جميع المكونات امانة للاستخدام في غسالة الاطباق.
- لا تستخدم اي مواد كاشطة او حادة.
- طاهية المكرونة المستديرة بالميكروويف تستخدم للميكروويف فقط, لا تستخدم على الموقد, او بفرن تقليدي, او تحت المشواة.

ضمان جودة تابروير

تتمتع طاهية المكرونة المستديرة بالميكروويف بنفس ضمان الجودة الذي يغطي جميع منتجات تابروير و الذي يضمن استبدال اي منتج من انتاج تابروير تظهر بها اي عيوب في المواد او التصنيع.

www.tupperwarebrands.com

نشكرك على اختيارك طاهية المكرونه المستديرة بالميكروويف من تابروير، الذي يسمح لك بطهي انواع مختلفة من المكرونه القصيرة بسرعة و سهولة على النحو المثالي. وفر وقتك و مجهودك عن طريقة طهي المكرونه و تصفيته و تخزينها في اناء واحد. تعليمات الطهي و القياس مكتوبة بداخل الغطاء و على الجزء الجانبي للقاعدة.



أقصى طاقة 900 وات
أقصى وقت 30 دقيقة

الحد الأدنى 0 درجة مئوية
الحد الأقصى 120 درجة مئوية

Tupperware®

Preserving your future

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

توجيهات الطهي (الشكل أ)

- ضع المكرونه في قاعدة طاهية المكرونه المستديرة بالميكروويف ثم تحقق من المستوى الذي تتناسب فيه المكرونه مع القاعدة. ارجع الى تعليمات القياس المكتوبة على جانب القاعدة للملئ الكمية المطلوبة من من المكرونه. يتم تحديد مستويات المكرونه خلال خط افقي مستقيم. (1)
- اصف ماء الصنبور البارد حتى تصل الى مستوى الماء المحدد على نافذة المستوى المخصصة. يحدد مستوى الماء على نفس النافذة - اعلى مستوى المكرونه - في شكل خط متموج. يمكنك اضافة بعض الملح ان كنت ترغب في ذلك. قد تؤثر اضافة الملح على وقت الطهي. (2)
- يتم الطهي في الميكروويف عند 900 وات كحد اقصى، بدون غطاء (3). الحرص على عدم اضافة الزيت مطلقا او اي دهون اخرى الى الماء، فقد يضر ذلك بمنتجك.
- للاطلاع على اوقات الطهي بالميكروويف، يرجى الرجوع الى المخطط البياني (الشكل ج) لاستخدام وقت الطهي المحدد على خلاف المكرونه و الكمية المطلوبة من المكرونه (المستوى في طاهية المكرونه بالميكروويف المستديرة). اضبط وقت الطهي بالميكروويف لبعض دقائق (على الا يتجاوز ابدا الحد الاقصى لوقت الطهي الاجمالي و الذي يبلغ 30 دقيقة). و ذلك بسحب ذوقك الشخصي، و اعدادات الميكروويف و نوع المكرونه. الايضاحات السابق ذكرها عبارة عن توجيهات قد تختلف باختلاف انواع المكرونه.
- قم بازالة طاهية المكرونه المسديرة بالميكروويف بعناية من فرن الميكروويف عن طريق حملها باستخدام كلتا يديك بامان من المقابض و استخدم قفازات الفرن. قم بوضع الغطاء على طاهية المكرونه المسديرة بالميكروويف في وضع مفتوح (تاكد من ان السهم الذي يحمل الشعر تابروير يشير باتجاه فتحات التصفية الموجودة في القاعدة). قم بتصفية المكرونه في الحوض عن طريق حمل المنتج من القابض الجانبية. اسكب الماء بعيدا عنك (4).
- قم بتدوير الغطاء بمقدار 180 درجة (وضع مغلق) للاحتفاظ بالمكرونه ساخنة قبل التقديم.

لسلامتك و شعورك بالرضا، اتبع الاحتياطات التالية:

- تاكد دائما من غسل منتجك الجديد دائما قبل الاستخدام لأول مرة.
- استعن بتوجيهات الطهي الواردة بهذه النشرة.
- لا تستخدم الغطاء لاعادة التسخين او لتقديم الطبق (الشكل ب).
- ارجع دائما لكتيب التعليمات الخاص بالشركة المصنعة للميكروويف الخاص بك من اجل استخدام المنتج بطريقة صحيحة. اذا كان لديك طبق دائري خاص بالميكروويف، فتأكد من ان طاعية المكرونه المستديرة بالميكروويف تتماشى معه و ان الطبق الدائري يلف بشكل فعال.
- طاهية المكرونه المستديرة بالميكروويف امنة لطعام ذي درجة حرارة تتراوح بين 0 و 120 درجة مئوية. لا يستخدم بالفريزر. لا يستخدم لطهي الطعام في درجة عالية (اعلى من 120 درجة مئوية).
- يبين الحد الاقصى من كمية المكرونه و الماء الذين يمكن استخدامهما في وقت واحد في طاهية المكرونه المستديرة بالميكروويف عن طريق خط الحد الاقصى في النافذة الاعلى. يشير الخط المستقيم الافقي الموجود في هذه النافذة الى الحد الاقصى لكمية المكرونه. لا يمكن ان يتجاوز 500 غرام.
- تاكد من ان كل كمية المكرونه مغطاة تماما بالماء، و انتبه الى مستويات الماء المحددة.
- للحصول على مكرونه طازجة، ننصح بالضغط على المكرونه لاسفل قليلا للتحقق من مستوى الماء المطلوب بحسب مستوى المكرونه. لا ننصح بطهي المكرونه الطازجة بحيث يكون وقت الطهي المحدد على الغلاف 6 دقائق او اقل. لن يكون مذاق مرضيا. ننصح بطهي المكرونه الطازجة بحيث يكون وقت الطهي المحدد على الغلاف 6 دقائق أو أقل. لن يكون المذاق مرضياً.
- الحرص على عدم طهي المكرونه بدون ماء. تاكد دائما من وجود ماء في الاناء اثناء الطهي في الميكروويف.
- تاكد من انك تضع الغطاء اثناء الطهي في الميكروويف، حيث يمكن ان يفيض الطعام خارج الاناء.
- ينصح بعدم تقليب المكرونه اثناء عملية الطهي للحول على نتائج افضل.