

Thank you for choosing the **Microwave Rice Maker**, which allows you to cook to perfection most types of rice and other grains in a fast and easy way. Save time and energy by cooking, serving and storing rice or other grains in the same container.

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

0°C MAX 800W  
+120°C MAX 25min



### Assembly guidelines:

- Assemble the pieces as shown below, with the Tupperware logo facing up on the insert and cover.
- Make sure to place the separator insert on the base with the rimmed side up.
- Lock the solid handles on both sides, aligning with the tabs.

### Cooking guidelines:

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

- Do not exceed these quantities to avoid boil-over. Respect maximum fill line.
- Simply fill the grains and then add water.
- Refer to the drawing on the cover insert for correct assembly.
- Make sure the top cover is closed securely by locking the side handles

		COOKING TIME ACCORDING TO THE RICE PACKAGING (min 10 min - max 25 min)	
		10 to 15 minutes	20 to 25 minutes
Grain quantity of rice	75 ml	Add 230 ml water	Add 380 ml water
	150 ml	Add 330 ml water	Add 460 ml water
	225 ml	Add 420 ml water	Add 520 ml water
	300 ml	Add 510 ml water	Add 580 ml water
<p><b>Microwave settings:</b> if needed, add a maximum of 5 minutes to the cooking time according to the rice packaging to prepare the rice at 800W.</p> <p>Cooking time and water level varies between the limits indicated above and should be adjusted according to grain type, microwave power setting and desired moisture.</p>			

We recommend using the Microwave Rice Maker for no more than the maximum cooking time of 25 min for maximum 800W.

### For best results

- Rinse the rice unless otherwise stated on the packaging.
- Add cold water.
- If you wish to add salt before cooking, calculate 2 to 4 minutes of additional cooking time for a teaspoon of salt when the base is filled with 300ml of rice.
- Allow cooked rice to stand for at least 5 minutes before serving.
- Fluff the rice after cooking with a non-scratching Tupperware utensil.

### For your satisfaction and safety, follow these precautions:

- Use the cooking guidelines as stated in this leaflet
- The Microwave Rice Maker is safe for food temperatures from 0°C to 120°C. Do not use in the freezer. Do not use to cook foods at higher temperatures.
- Do not cook rice or other grains at any time without water.
- Do not add any fat or oil in the water or use liquid with fat content such as milk. The Rice Maker is not suitable for making risotto, dessert rice or semolina.
- Do not use abrasive or sharp utensils.
- Do not overfill to avoid boil-over. Respect the maximum fill line. For rice with high starch content, we recommend cooking smaller quantities. (min 75ml – max 225 ml)
- Always lift the seal away from you so the steam does not burn your fingers.
- Contents will be hot after cooking. Use oven gloves when handling.
- To avoid staining, we do not recommend adding saffron, curry or other colouring spices to the rice or reheating tomato or curry based foods. Staining will not affect the performance of the product and is not covered by the Tupperware guarantee.
- The Microwave Rice Maker product is for microwave use only; do not use it on the stove top, in a conventional oven or under the grill
- Always rinse the container in cold water immediately after use to help prevent strong food smells or stains. All components are dishwasher safe.

### Guarantee

Tupperware **Microwave Rice Maker** has the same Quality Guarantee as all Tupperware products which ensures a replacement of any Tupperware manufactured product that presents any material or manufacturing defect; specifically with cracks, breaks, peels or warps that occur when using the product according to directions and in normal domestic use.

[www.tupperwarebrands.com](http://www.tupperwarebrands.com)

Merci d'avoir choisi le **Cuiseur Riz Micro-Ondes** qui vous permet de cuire à la perfection la plupart des types de riz ainsi que d'autres céréales rapidement et facilement. Economisez votre temps et votre énergie en cuisant, en servant et en conservant du riz ou d'autres céréales dans le même récipient.

Le double couvercle unique permet de recueillir l'excédent naturel de mousse dans la cavité en forme de beignet du couvercle supérieur ; ce surplus se déverse ensuite dans l'insert.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Instructions d'assemblage :

- Assemblez les pièces de la manière illustrée ci-dessous, en orientant vers le haut le logo Tupperware situé sur l'insert et sur le couvercle.
- Veillez à poser l'insert de séparation sur la base, avec le rebord orienté vers le haut.
- Verrouillez les poignées solides de part et d'autre, en les alignant sur les pattes.

### Instructions de cuisson :

**Le temps de cuisson et le niveau d'eau doivent être ajustés en fonction du type de grain, de la puissance micro-ondes sélectionnée et de l'humidité souhaitée.**

- Ne le remplissez pas afin d'éviter un débordement. Respectez le repère de remplissage maximal.
- Remplissez simplement le récipient de céréales, puis ajoutez l'eau.
- Pour un assemblage correct, reportez-vous au dessin situé sur l'insert.
- Veillez à ce que le couvercle supérieur soit solidement fermé en verrouillant ses poignées latérales.

		TEMPS DE CUISSON INDIQUÉ SUR L'EMBALLAGE DU RIZ (min 10 min - max 25 min)	
		10 à 15 minutes	20 à 25 minutes
Quantité de grains de riz	75 ml	Ajoutez 230 ml d'eau	Ajoutez 380 ml d'eau
	150 ml	Ajoutez 330 ml d'eau	Ajoutez 460 ml d'eau
	225 ml	Ajoutez 420 ml d'eau	Ajoutez 520 ml d'eau
	300 ml	Ajoutez 510 ml d'eau	Ajoutez 580 ml d'eau

**Puissance micro-ondes :** si nécessaire, allongez au maximum de 5 minutes le temps de cuisson indiqué sur l'emballage du riz afin de le préparer à 800 W.

Le temps de cuisson et le niveau d'eau varient entre les limites indiquées ci-dessus et doivent être ajustés en fonction du type de céréales, de la puissance micro-ondes sélectionnée et de l'humidité souhaitée.

Il est recommandé de ne pas utiliser le Cuiseur Riz Micro-Ondes au-delà du temps de cuisson maximal de 25 min et à une puissance supérieure à 800 W.

### Pour des résultats optimaux :

- Sauf indication contraire sur l'emballage, rincez le riz.
- Ajoutez de l'eau froide.
- Si vous souhaitez saler avant la cuisson, comptez 2 à 4 minutes de cuisson supplémentaires par cuillère à café de sel lorsque la base est remplie de 300 ml de riz.
- Laissez le riz cuit reposer pendant au moins 5 minutes avant de servir.
- Égrenez le riz après la cuisson à l'aide d'un ustensile Tupperware qui ne raye pas.

### Pour votre satisfaction et votre sécurité, prenez les précautions suivantes :

- Suivez les instructions de cuisson figurant dans ce dépliant.
- Le Cuiseur Riz Micro-Ondes peut être utilisé en toute sécurité à une température comprise entre 0 °C et 120 °C. Ne convient pas pour le congélateur. Ne l'utilisez pas pour cuire des aliments à des températures supérieures.
- Ne cuisez jamais de riz ou d'autres céréales sans eau.
- N'ajoutez pas de matière grasse ou d'huile dans l'eau et n'utilisez pas de liquide contenant des matières grasses, tel que du lait. Le Cuiseur Riz n'est pas adapté à la réalisation d'un risotto, ni à la cuisson de riz à dessert ou de semoule.
- N'utilisez pas d'ustensiles abrasifs ou tranchants.
- Ne le remplissez pas trop pour éviter le débordement. Respectez le repère de remplissage maximal. Pour cuire du riz à forte teneur en amidon, nous vous recommandons d'utiliser de plus petites quantités. (min 75 ml – max 225 ml)
- Prenez soin de soulever le couvercle de manière à ne pas vous brûler les doigts avec la vapeur.
- Les aliments sont chauds après la cuisson. Pour manipuler ce produit, utilisez des gants de cuisine.
- Pour éviter que le récipient ne se colore, il est déconseillé d'ajouter du safran, du curry ou d'autres épices colorantes au riz, ou de réchauffer des aliments à base de tomate ou de curry. La coloration de votre récipient n'affectera toutefois pas ses performances mais n'est pas couverte par la garantie Tupperware.
- Le Cuiseur Riz Micro-Ondes est destiné à un usage au micro-ondes uniquement. Ne l'utilisez pas sur les plaques de cuisson, dans un four traditionnel ni sous le grill.
- Rincez toujours immédiatement le récipient à l'eau froide après usage afin d'éviter les mauvaises odeurs et les taches. Toutes les pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

### Garantie

Le **Cuiseur Riz Micro-Ondes** offre la même garantie de qualité que tous les produits Tupperware, à savoir le remplacement garanti de tout produit fabriqué par Tupperware présentant un vice matériel ou de fabrication, en particulier les fissures, les cassures, l'écaillage ou les déformations survenant lors d'une utilisation ménagère normale du produit, conformément aux instructions

[www.tupperwarebrands.com](http://www.tupperwarebrands.com)

Vielen Dank, dass Sie sich für den **Mikrowellen-Reiskocher** entschieden haben, mit dem Sie die meisten Reissorten schnell, einfach und mühelos kochen können. Sparen Sie Zeit und Energie, indem Sie Reis und anderes Getreide in ein und demselben Behälter kochen, servieren und aufbewahren.

Die einzigartige Doppelabdeckung stellt sicher, dass sich der natürliche Dampf abfluss innen in der ringförmig angelegten Aussparung im Deckel sammelt und in den Abdeckungseinsatz zurückfließt.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Montagehinweise:

- Setzen Sie die Teile wie unten dargestellt zusammen, sodass das Tupperware-Logo oben auf Einsatz und Abdeckung zu sehen ist.
- Stellen Sie sicher, dass Sie den Trenneinsatz mit der Randseite nach oben in die Basis einsetzen.
- Verriegeln Sie die stabilen Griffe an beiden Seiten und richten Sie sie dabei an den Laschen aus.

### Kochanleitung:

**Dauer und Wasserniveau sollten je nach Körnung, Leistungseinstellung der Mikrowelle und gewünschter Feuchtigkeit angepasst werden.**

- Überschreiten Sie nie die Mengenangaben, um ein Überkochen zu vermeiden. Beachten Sie die Markierung für die maximale Füllhöhe.
- Füllen Sie einfach die Körner ein und geben Sie Wasser hinzu.
- Ziehen Sie für die korrekte Montage die Zeichnung auf dem Abdeckungseinsatz zurate.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel durch das Verriegeln der seitlichen Griffe gut verschlossen ist.

		KOCHZEIT WIE AUF REISPACKUNG ANGEGEBEN (min. 10 Min. - max. 25 Min.)	
		10 bis 15 Minuten	20 bis 25 Minuten
Menge an Reiskörnern	75 ml	230 ml Wasser hinzufügen	380 ml Wasser hinzufügen
	150 ml	330 ml Wasser hinzufügen	460 ml Wasser hinzufügen
	225 ml	420 ml Wasser hinzufügen	520 ml Wasser hinzufügen
	300 ml	510 ml Wasser hinzufügen	580 ml Wasser hinzufügen
<p><b>Mikrowelleneinstellung:</b> Falls erforderlich, verlängern Sie die Kochzeit um maximal 5 Minuten, gemäß der Packungsangabe für die Zubereitung von Reis bei 800 W.</p> <p>Kochzeit und Wasserniveau variieren zwischen den oben genannten Angaben und sollten je nach Körnung, Leistungseinstellung der Mikrowelle und gewünschter Feuchtigkeit angepasst werden.</p>			

Wir empfehlen, den Mikrowellen-Reiskocher nicht über die maximale Kochzeit von 25 Minuten hinaus bei maximal 800 W zu verwenden.

### Für optimale Ergebnisse:

- Waschen Sie den Reis, wenn nichts anderes auf der Verpackung angegeben ist.
- Fügen Sie kaltes Wasser hinzu.
- Wenn Sie vor dem Kochen Salz hinzugeben möchten, rechnen Sie 2 bis 4 Minuten zusätzliche Kochzeit für einen Teelöffel Salz ein, wenn der Behälter mit 300 ml Reis gefüllt ist.
- Lassen Sie den Reis mindestens 5 Minuten ruhen, bevor Sie ihn servieren.
- Lockern Sie den Reis nach dem Kochen mit einem nicht kratzenden Tupperware-Utensil.

### Für ein zufriedenstellendes Ergebnis und zu Ihrer Sicherheit beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Nutzen Sie die auf diesem Falblatt angegebene Kochanleitung.
- Der Mikrowellen-Reiskocher ist bei Lebensmitteltemperaturen von 0 °C bis 120 °C sicher. Nicht im Tiefkühler verwenden. Nicht für das Kochen von Lebensmitteln bei höheren Temperaturen verwenden.
- Kochen Sie nie Reis oder anderes Getreide ohne Wasser.
- Geben Sie nie jedwede Art von Fett oder Öl in das Wasser bzw. verwenden Sie nie Flüssigkeiten mit Fettgehalt wie Milch. Der Reiskocher eignet sich nicht für die Zubereitung von Risotto, Milchreis oder Grießbrei.
- Verwenden Sie nie scheuernde oder scharfe Küchenutensilien.
- Um ein Überkochen zu vermeiden, nicht überfüllen. Beachten Sie die Markierung für die maximale Füllhöhe. Für Reis mit hohem Stärkegehalt empfehlen wir, kleinere Mengen zu kochen (min. 75 ml – max. 225 ml).
- Öffnen Sie den Deckel immer vom Körper wegweisend, damit Sie sich nicht am Dampf die Finger verbrennen.
- Der Behälterinhalt ist nach dem Kochen heiß. Verwenden Sie Topflappen bei der Handhabung.
- Um Verfärbungen zu vermeiden, empfehlen wir, auf die Zugabe von Safran, Curry oder sonstigen farbintensiven Gewürzen zum Reis sowie auf das Aufwärmen von tomaten- oder curryhaltigen Lebensmitteln zu verzichten. Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Leistung des Produkts und fallen nicht unter die Tupperware-Garantie.
- Der Mikrowellen-Reiskocher ist ausschließlich für die Nutzung in der Mikrowelle vorgesehen; verwenden Sie ihn nie auf einer Herdplatte, in einem herkömmlichen Ofen oder unter einem Grill.
- Spülen Sie den Behälter nach der Verwendung immer sofort mit kaltem Wasser aus, um intensive Essenserüche und Verfärbungen zu vermeiden. Alle Teile sind spülmaschinenfest.

### Garantie

Für den **Mikrowellen-Reiskocher** gilt die gleiche Qualitätsgarantie wie für alle Tupperware-Produkte, die sicherstellt, dass Sie Ersatz für jedes von Tupperware hergestellte Produkt erhalten, das Material- oder Herstellungsfehler aufweist, insbesondere wenn es bei normalem Hausgebrauch und anleitungsgemäßer Benutzung reißt, bricht, abplatzt oder sich verformt.

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

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

afgevoerd  
0°C MAX 800  
+120°C W



### Montage-instructies:

- Monteer de stukken zoals hieronder afgebeeld, met het Tupperware-logo naar boven gericht op het inzetstuk en het deksel.
- Plaats zeker het afscheidingsstuk op de bodem van de recipiënt met de getande kant naar boven.
- Bevestig de stevige handvatten aan beide zijden, op dezelfde hoogte als de klepjes.

### Kookinstructies:

**De duur en het waterpeil moeten worden aangepast aan het type rijstkorrel, het vermogen van de microgolfoven en het gewenste vocht.**

- Doe hem niet te vol, om te voorkomen dat hij overkookt. Overschrijd de maatstreep niet.
- Doe de korrels in de recipiënt en voeg water toe.
- Bekijk de tekening op het inzetstuk van het deksel voor een juiste montage.
- Zorg ervoor dat het bovenste deksel veilig gesloten is door de zijhandvatten te vergrendelen.

		KOOKTIJD VOLGENS DE RIJSTVERPAKKING.	
		(min 10 min - max 25 min)	
		10 tot 15 minuten	20 tot 25 minuten
Hoeveelheid rijst	75 ml	Voeg 230 ml water toe.	Voeg 380 ml water toe.
	150 ml	Voeg 330 ml water toe.	Voeg 460 ml water toe.
	225 ml	Voeg 420 ml water toe.	Voeg 520 ml water toe.
	300 ml	Voeg 510 ml water toe.	Voeg 580 ml water toe.

**Instellen van de microgolfoven:** Voeg, indien nodig, maximaal 5 minuten toe aan de kooktijd die op de verpakking wordt vermeld om de rijst te bereiden op 800 W.

De bereidingstijd en het waterpeil variëren tussen de hierboven vermelde grenzen en moeten worden aangepast aan het type rijstkorrel, het vermogen van de microgolfoven en het gewenste

We raden aan om de Rijstkoker Microgolf niet langer te gebruiken dan de maximale bereidingstijd van 25 min. bij maximaal 800 W.

### Voor de beste resultaten

- Spoel de rijst, tenzij anders vermeld op de verpakking.
- Voeg koud water toe.
- Als u zout wilt toevoegen vooraleer u de rijst kookt, voeg dan 2 tot 4 minuten bereidingstijd toe voor een koffielepel zout wanneer de recipiënt gevuld is met 300 ml rijst.
- Laat de gekookte rijst ten minste 5 minuten rusten vooraleer u hem serveert.
- Roer na het koken voorzichtig in de rijst met keukengerei van Tupperware dat geen krassen maakt.

### Lees aandachtig deze voorzorgsmaatregelen voor uw veiligheid.

- Respecteer de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding.
- De Rijstkoker Microgolf is veilig voor voedseltemperaturen van 0 °C tot 120 °C. U mag hem niet gebruiken in de diepvriezer. Gebruik hem niet om voedsel op hogere temperaturen te koken.
- Kook in geen geval rijst of andere graankorrels zonder water.
- Voeg geen vetstof of olie toe aan het water of gebruik geen vloeistof dat vet bevat, zoals melk. De Rijstkoker is niet geschikt om risotto, rijstpap of griesmeel te bereiden.
- Gebruik geen schurend of scherp keukengerei.
- Doe hem niet te vol, om te voorkomen dat hij overkookt. Overschrijd de maatstreep niet. Voor rijst die veel zetmeel bevat, raden we aan om kleinere porties te koken. (min. 75 ml – max. 225 ml)
- Beweeg het deksel altijd van u weg, zo kan de stoom uw vingers niet verbranden.
- De inhoud is heet na het kookproces. Gebruik ovenwanten om de recipiënt vast te nemen.
- Om vlekken te vermijden, raden we aan om geen saffraan, curry of andere kleurende kruiden toe te voegen aan de rijst en om gerechten op basis van tomaat of curry niet opnieuw op te warmen. Die vlekken beïnvloeden de prestaties van het product niet maar vallen niet onder de garantie van Tupperware.
- De Rijstkoker Microgolf mag uitsluitend in de microgolfoven worden gebruikt. Gebruik hem niet op het fornuis, in een gewone oven of onder de grill.
- Spoel de recipiënt onmiddellijk na gebruik altijd in koud water om sterke geuren of hardnekkige vlekken te vermijden. Alle onderdelen mogen in de vaatwasser.

### Garantie

De **Rijstkoker Microgolf** valt onder dezelfde kwaliteitsgarantie als alle andere Tupperware producten. Dit garandeert dat u een nieuw product krijgt als het oude product een productie- of materiaalfout, in het bijzonder scheuren, barsten, afschilfering of afwijkingen, vertoont tijdens normaal gebruik thuis.

[www.tupperwarebrands.com](http://www.tupperwarebrands.com)

Grazie per aver scelto il **Cuociriso a microonde** che vi permetterà di cuocere alla perfezione la maggior parte delle varietà di riso e di altri alimenti in modo facile e veloce. Risparmiate tempo ed energia cuocendo, servendo e conservando riso o altri alimenti nello stesso contenitore.

Grazie all'esclusivo doppio coperchio, la schiuma che si produce viene raccolta all'interno della cavità a forma di ciambella del coperchio superiore per poi essere convogliata nell'insero del coperchio.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Istruzioni per il montaggio:

- Montare i pezzi come mostrato di seguito con il logo Tupperware rivolto verso l'alto in direzione dell'insero e del coperchio.
- Accertarsi di posizionare l'insero separatore sulla base con il lato bordato rivolto verso l'alto.
- Bloccare le impugnature fisse su entrambi i lati allineandole con le linguette.

### Istruzioni per la cottura

**Il tempo e il livello dell'acqua vanno regolati in base al tipo di chicco, alla potenza del microonde e all'umidità desiderata.**

- Non superare queste quantità in modo da evitare il traboccamento. Rispettare la linea di livello massimo.
- Riempire di chicchi e aggiungere l'acqua.
- Per il corretto montaggio seguire il disegno presente sull'insero del coperchio.
- Accertarsi che il coperchio superiore sia ben chiuso bloccando le maniglie laterali

TEMPO DI COTTURA RIPORTATO SULLA CONFEZIONE DI RISO			
		da 10 a 15 minuti	da 20 a 25 minuti
Quantità di riso	75 ml	Aggiungere 230 ml di acqua	Aggiungere 380 ml di acqua
	150 ml	Aggiungere 330 ml di acqua	Aggiungere 460 ml di acqua
	225 ml	Aggiungere 420 ml di acqua	Aggiungere 520 ml di acqua
	300 ml	Aggiungere 510 ml di acqua	Aggiungere 580 ml di acqua

**Impostazioni del microonde:** se necessario aggiungere max. 5 minuti al tempo di cottura riportato sulla confezione di riso per preparare il riso a 800 W.

Il tempo di cottura e il livello dell'acqua variano entro i limiti sopra indicati e vanno pertanto regolati in base al tipo di chicco, alla potenza del microonde e all'umidità desiderata.

Raccomandiamo di non utilizzare il Cuociriso a microonde oltre il tempo di cottura massimo di 25 min. a massimo 800 W.

### Per risultati ottimali

- Sciacquare il riso salvo diversa indicazione riportata sulla confezione.
- Aggiungere acqua fredda.
- Se si desidera aggiungere del sale prima della cottura, calcolare 2 - 4 minuti di cottura extra per un cucchiaino di sale quando la base contiene 300 ml di riso.
- Lasciare riposare il riso cotto per almeno 5 minuti prima di servirlo.
- Dopo la cottura rimestare il riso con un utensile Tupperware che non graffi.

### Per motivi precauzionali e di sicurezza attenersi a quanto segue:

- Attenersi alle istruzioni per la cottura specificate nel presente opuscolo
- Il Cuociriso a microonde è sicuro per alimenti a temperatura compresa tra 0°C e 120°C. Non utilizzate in freezer. Non cucinate gli alimenti a temperature superiori.
- Non cucinare mai il riso o altri alimenti simili senz'acqua.
- Non aggiungere grassi né oli nell'acqua e non utilizzare un liquido con contenuto grasso come il latte. Il Cuociriso non è adatto alla preparazione di risotti, dessert a base di riso o semolino.
- Non utilizzare utensili abrasivi, affilati o appuntiti.
- Non riempire eccessivamente in modo da evitare il traboccamento. Rispettare la linea di livello massimo. In caso di utilizzo di riso ad elevato contenuto di amido raccomandiamo di cuocerne quantità minori. (min. 75 ml – max. 225 ml)
- Sollevare sempre il coperchio e allontanarsi in modo da non bruciarsi le dita con il vapore.
- Dopo la cottura il contenuto risulterà molto caldo. Quando si maneggia il cuociriso è opportuno indossare guanti da forno.
- Per evitare le macchie, è consigliabile non aggiungere zafferano, curry o altre spezie che conferiscono colore al riso né riscaldare alimenti a base di pomodoro o curry. Le macchie non compromettono le performance del prodotto e non sono coperte dalla garanzia Tupperware.
- Utilizzare il cuociriso a microonde esclusivamente nel microonde e non sui fornelli, né in un normale forno o sulla griglia
- Risciacquate sempre il contenitore con acqua fredda subito dopo l'uso per evitare odori o macchie di cibo persistenti. I componenti sono lavabili in lavastoviglie.

### Garanzia

Il **Cuociriso a microonde** Tupperware è coperto dalla stessa garanzia di sicurezza di tutti i prodotti Tupperware. Tale garanzia copre la sostituzione di qualsiasi prodotto Tupperware che presenti difetti di materiale o manodopera, nella fattispecie crepe, rotture, sbucature o deformazioni che si verificano quando si utilizza il prodotto conformemente alle istruzioni e durante il normale uso domestico.

[www.tupperwarebrands.com](http://www.tupperwarebrands.com)

Gracias por escoger la **Arrocera para microondas**, que le permitirá cocer a la perfección la mayoría de arroces, y otros granos, de forma rápida y sencilla. Ahorre tiempo y energía cocinando, sirviendo y guardando el arroz, u otro grano, en el mismo recipiente.

La exclusiva tapa doble recoge la espuma generada durante la cocción en la tapa superior, con hueco en forma de rosquilla, y la dirige hacia la hendidura de la tapa.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Pautas de montaje:

- Monte las partes como se ilustra a continuación, con el logotipo de Tupperware orientado hacia arriba en el inserto y la tapa.
- Asegúrese de colocar el inserto separador sobre la base con la cara con bordes hacia arriba.
- Bloquee las asas fijas en ambos lados, alineándolas con las lengüetas.

### Instrucciones de cocción:

**Los tiempos y el nivel de agua deben ajustarse conforme al tipo de grano, la opción de potencia del microondas y el grado de humedad deseado.**

- Para evitar derrames, no supere estas cantidades. Respete la línea de llenado máximo.
- Añada el grano y, a continuación, el agua.
- Consulte el dibujo en el inserto de la tapa para conocer el montaje correcto.
- Asegúrese de que la tapa superior esté correctamente cerrada bloqueado las asas laterales

		TIEMPO DE COCCIÓN INDICADO EN EL PAQUETE DE ARROZ	
		de 10 a 15 minutos	De 20 a 25 minutos
Cantidad de granos de arroz	75 ml	Añadir 230 ml de agua	Añadir 380 ml de agua
	150 ml	Añadir 330 ml de agua	Añadir 460 ml de agua
	225 ml	Añadir 420 ml de agua	Añadir 520 ml de agua
	300 ml	Añadir 510 ml de agua	Añadir 580 ml de agua

**Ajuste del microondas:** si fuera necesario, añada un máximo de 5 minutos al tiempo de cocción, conforme a las instrucciones recogidas en el paquete de arroz, para preparar el arroz a 800 W. El tiempo de cocción y el nivel de agua varían entre los límites antes indicados, y deben ajustarse conforme al tipo de grano, la opción de potencia del microondas y el grado de humedad deseado.

Recomendamos el uso de la Arrocera para microondas durante no más del tiempo máximo de cocción de 25 min. a un máximo de 800 W.

### Para obtener los mejores resultados

- Lave el arroz, a menos que las indicaciones del paquete lo desaconsejen.
- Añada agua fría.
- Si desea añadir sal antes de iniciar la cocción, calcule de 2 a 4 minutos adicionales por cada cucharadita de sal cuando la base contenga 300 ml de arroz.
- Permita que el arroz ya cocinado repose durante al menos 5 minutos antes de servirlo.
- Tras la cocción, revuelva el arroz con un utensilio de Tupperware que no raye.

### Para su satisfacción y seguridad, siga estas precauciones:

- Siga las instrucciones de cocción recogidas en este folleto
- La arrocera para microondas es segura para temperaturas de 0° C a 120° C. No introducir en el congelador. No utilizar para la elaboración de alimentos a temperaturas más elevadas.
- No cocine jamás arroz u otros granos sin agua.
- No añada grasa ni aceites al agua ni utilice líquidos con contenido graso, como la leche. La arrocera para microondas no es apta para elaborar risotto ni arroz con leche o sémola.
- No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios afilados.
- No lo llene en exceso para evitar derrames. Respete la línea de nivel máximo. Para arroces con un alto contenido de almidón, recomendamos la cocción de pequeñas cantidades. (mín. 75ml – máx. 225 ml)
- Levante siempre la tapa por el lado más alejado, para evitar que el vapor pudiera quemarle los dedos.
- El contenido del elaborador estará caliente tras la cocción. Use guantes de cocina para manipular la arrocera.
- Para evitar manchas permanentes, no se recomienda el uso de azafrán, curry u otras especias colorantes con el arroz, así como tampoco recalentar platos con base de tomate o curry. Estas manchas no afectarían al funcionamiento del producto, pero no están cubiertas por la garantía Tupperware.
- La arrocera para microondas está destinada al uso exclusivo en microondas; no la utilice directamente sobre los fogones de su cocina, en un horno convencional ni bajo el grill
- Aclare siempre el recipiente con agua fría inmediatamente después del uso, a fin de evitar que se desarrolle un fuerte olor a comida o manchas. Todos los componentes son seguros para lavavajillas.

### Garantía

La **Arrocera para microondas** de Tupperware posee la misma garantía de calidad que todos los productos Tupperware, que asegura la sustitución de todo producto fabricado por Tupperware que presente cualquier defecto de material o fabricación, en particular grietas, roturas, desprendimientos o deformaciones que ocurran al ser utilizados según las instrucciones y bajo un uso doméstico normal.

Obrigado para escolher o **Cozedor de arroz para o microondas** que lhe permite cozinhar na perfeição a maioria de tipos de arroz e outros grãos de forma rápida e fácil. Poupe tempo e energia ao cozinhar, servindo e guardando o arroz ou outros grãos no mesmo recipiente. A tampa dupla exclusiva garante que a subida natural de espuma seja recolhida dentro da saliência da tampa em forma de donut e escoada novamente para dentro da tampa.



**Orientações de montagem:**

- Monte as peças conforme mostrado abaixo, com o logótipo da Tupperware voltado para cima no encarte e na tampa.
- Certifique-se de que coloca o encarte do separador na base com o lado com o rebordo voltado para cima.
- Tranque as pegas sólidas em ambos os lados, alinhadas com as patilhas.

**Orientações de cozedura:**

**O tempo de cozedura e o nível de água devem ser ajustados de acordo com tipo de grão, potência do microondas e com a quantidade de água desejada no arroz depois de cozido.**

- Não encha estas quantidades para evitar vazar. Respeite a linha de enchimento máximo.
- Basta deitar os grãos e adicionar água.
- Consulte o desenho no encarte da tampa para montar correctamente.
- Certifique-se de que a tampa superior fica bem fechada, trancando as pegas laterais.

TEMPO DE COZEDURA SEGUNDO O PACOTE DE ARROZ (mín. 10 min - máx. 25 min)		
	10 a 15 minutos	20 a 25 minutos
Quantidade de grãos de arroz	75 ml	Adicione 230 ml de água
	150 ml	Adicione 330 ml de água
	225 ml	Adicione 420 ml de água
	300 ml	Adicione 510 ml de água

**Definições do microondas:** Se necessário, adicione um máximo de 5 minutos ao tempo de cozedura de acordo com o pacote de arroz para preparar o arroz a 800W. O tempo de cozedura e o nível de água variam de acordo com os limites indicados em cima e devem ser ajustados de acordo com o tipo de grão, potência do microondas e com a quantidade

Recomendamos a utilização do Cozedor de arroz para o microondas durante um tempo de cozedura não superior a 25 minutos e a 800 W no máximo.

**Para obter os melhores resultados**

- Lave o arroz, salvo indicação em contrário no pacote.
- Adicione água fria.
- Se desejar adicionar sal antes de cozinhar, calcule 2 a 4 minutos de tempo adicional de cozedura para uma colher de chá de sal, se encher a base com 300 ml de arroz.
- Reserve o arroz cozinhado durante pelo menos 5 minutos antes de servir.
- Mexa o arroz depois de cozinhado com um utensílio anti-riscos da Tupperware.

**Para sua satisfação e segurança, siga estas precauções:**

- Siga as directrizes de cozedura mencionadas neste folheto
- O Cozedor de Arroz para o Microondas é seguro para temperaturas de alimentos de 0º C a 120º C. Não utilize no congelador. Não use para cozinhar alimentos a temperaturas superiores.
- Nunca cozinhe arroz ou outros grãos sem água.
- Não acrescente nenhuma gordura ou azeite na água nem use líquidos com teor de gordura como por exemplo leite. O Cozedor de Arroz não é adequado para fazer risotto, arroz doce nem sêmola.
- Não use utensílios abrasivos ou afiados.
- Não encha em demasia para evitar vazar. Respeite a linha de enchimento máximo. Para arroz com alto teor de goma, recomendamos cozinhar quantidades inferiores. (mín. 75 ml – máx. 225 ml)
- Levante sempre a tampa afastada de si, para que o vapor não queime os seus dedos.
- O conteúdo estará quente depois da cozedura. Use luvas para o forno ao manusear.
- Para evitar a formação de manchas não recomendamos adicionar açafrão, caril ou outros temperos coloridos ao arroz ou reaquecer alimentos à base de tomate ou caril. As manchas não afectam o desempenho do produto e não estão cobertas pela garantia Tupperware.
- O Cozedor de Arroz para o Microondas destina-se a ser utilizado apenas no microondas; não o use nos bicos do fogão, num forno convencional nem no grill.
- Enxague sempre o recipiente em água fria imediatamente após a utilização para ajudar a evitar cheiros fortes de alimentos ou manchas. Todos os componentes são seguros para lavar na máquina de lavar louça.

**Garantia**

O **Cozedor de Arroz para o Microondas** da Tupperware tem a mesma garantia de qualidade de todos os produtos Tupperware, o que assegura a substituição de qualquer produto Tupperware fabricado que apresente defeitos de material ou de produção, em especial rachas, quebras, descamação ou deformação, se utilizado de acordo com as instruções e em contexto de utilização doméstica.

Tak fordi du har valgt **Tupperware Riskoger til mikrobølgeovn**, som gør det muligt at koge de fleste typer ris og andre korn perfekt på en hurtig og nem måde. Spar tid og energi ved at koge, servere og opbevare ris og andre korn typer i den samme beholder.

Det enestående dobbeltlåg sikrer, at det naturlige skumoverskud samles inde i det øverste lågs doughnut-formede fordybning og tømmes tilbage i lågets indsats.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Retningslinjer for samling:

- Saml delene som vist nedenfor, med Tupperware-logoet på indsatsen og låget vendt opad.
- Sørg for, at placere separatorindsatsen på skålen med dens kant vendt opad.
- Lås de robuste sidehåndtag, så de flugter med skålens håndtag.

### Retningslinjer for kogning:

**Tid og vandniveau bør justeres i overensstemmelse med korn type, mikrobølgeovns styrkeindstilling og den ønskede fugtighed.**

- Overstig ikke mængderne for at undgå overkogning. Respektér den maksimale opfyldningslinje.
- Hæld blot riskornene op, og tilsæt dernæst vand.
- Se tegningen på lågets indsats for at samle den korrekt.
- Sørg for, at det øverste låg er sikkert lukket ved at låse sidehåndtagene

#### KOGETID FREMGÅR AF RISENS EMBALLAGE

(min. 10 min – maks. 25 min)

		10 til 15 minutter	20 til 25 minutter
Kornmængde af ris	75 ml	Tilsæt 230 ml vand	Tilsæt 380 ml vand
	150 ml	Tilsæt 330 ml vand	Tilsæt 460 ml vand
	225 ml	Tilsæt 420 ml vand	Tilsæt 520 ml vand
	300 ml	Tilsæt 510 ml vand	Tilsæt 580 ml vand

**Indstilling på mikrobølgeovn:** om nødvendigt, kan du lægge højst 5 minutter til kogetiden ifølge risens emballage for at tilberede risen ved 800W.

Kogetid og vandniveau varierer mellem ovenstående intervaller og skal justeres i overensstemmelse med korn type, mikrobølgeovns styrkeindstilling og den ønskede fugtighed.

Vi anbefaler, at du bruger Riskogeren i mikrobølgeovnen i højst 25 min. ved maks. 800W.

### For de bedste resultater

- Skyl risene, med mindre andet er angivet på pakken.
- Tilsæt koldt vand.
- Hvis du ønsker at tilsætte salt inden kogningen, skal du lægge 2 til 4 minutter til kogetiden for en teskefuld salt, når skålen er fyldt med 300ml ris.
- Lad kogt ris blive stående i mindst 5 minutter før serveringen.
- Løsgør risene efter kogningen med et Tupperware-redskab, der ikke ridser.

### For din egen sikkerhed og tilfredshed med produktet, bør du følge sikkerhedsanvisningerne:

- Følg de anbefalede kogetider i denne folder.
- Riskogeren til mikrobølgeovn kan anvendes til fødevarer med temperaturer fra 0° C til 120° C. Anvend den ikke i fryseren. Brug den ikke til kogning af fødevarer ved højere temperaturer end anbefalet.
- Kog aldrig ris eller andre korn typer uden vand.
- Tilføj ikke fedt eller olie til vandet, og anvend heller ikke væske, der indeholder fedt, som for eksempel mælk. Riskogeren til mikrobølgeovn er derfor ikke velegnet til at lave risotto, dessertis eller semolina.
- Brug ikke slibende eller skarpe redskaber.
- Fyld ikke riskogeren for meget op for at undgå, at det koger over. Respektér den maksimale opfyldningslinje.
- For ris med et højt stivelsesindhold anbefaler vi, at der koges mindre mængder. (min. 75ml – maks. 225 ml)
- Løft altid låget væk fra dig, så dampen ikke brænder dine fingre.
- Indholdet vil være meget varmt efter kogningen. Brug ovnhandsker, når du håndterer riskogeren.
- For at undgå pletter anbefaler vi ikke, at der tilsættes safran, karry eller andre farverige krydderier til risen, eller at tomat- eller karrybaserede fødevarer genopvarmes. Pletter vil ikke påvirke produktets præstation og er ikke dækket af Tupperware-garantien.
- Tupperwares Riskoger er kun beregnet til brug til mikrobølgeovn. Den må ikke anvendes på komfuret i en almindelig ovn eller under grillen.
- Skyl altid beholderen i koldt vand umiddelbart efter brug for at hjælpe med at forebygge dannelsen af stærk madlugt og pletter. Alle dele kan vaskes i opvaskemaskine.

### Garanti

**Tupperwares Riskoger til mikrobølgeovn** er omfattet af samme kvalitetsgaranti som alle andre Tupperware-produkter. Denne garanti sikrer udskiftning, hvis et produkt har fremstillings- eller materialefejl; særligt revner, brud, afskallinger eller skævheder, der opstår ved anvendelse af produktet, forudsat at det anvendes i overensstemmelse med anvisningerne og til normal husholdningsbrug.

www.tupperwarebrands.com



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

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

0°C MAX 800  
+120°C W



### Montering:

- Montera delarna enligt bilden. Se till att Tupperware-logotypen riktas uppåt på inlägget och locket.
- Placera separatorinlägget på basen med kanten uppåtriktad.
- Lås handtagen på båda sidorna så att de är i linje med flikarna.

### Tillagning:

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

- Fyll inte på för mycket, för då kan riset koka över. Ta hänsyn till maxlinjen.
- Fyll på med ris och tillsätt vatten.
- Korrekt montering visas på ritningen på locket inlägg.
- Se till att det övre locket sitter ordentligt genom att låsa handtagen på sidorna.

		TILLAGNINGSTID ENLIGT RISFÖRPACKNINGEN (mellan 10 och 25 min)	
		10–15 minuter	20–25 minuter
Mängd ris	75 ml	Tillsätt 230 ml vatten	Tillsätt 380 ml vatten
	150 ml	Tillsätt 330 ml vatten	Tillsätt 460 ml vatten
	225 ml	Tillsätt 420 ml vatten	Tillsätt 520 ml vatten
	300 ml	Tillsätt 510 ml vatten	Tillsätt 580 ml vatten

**Mikrovågsinställningar:** Vid behov kan du tillaga riset upp till 5 minuter längre än vad som anges på risförpackningen när du tillagar riset på 800 W.

Tillagningstid och vattennivå varierar mellan de angivna gränserna ovan och ska anpassas efter typ av sädeskorn, mikrovågsugnens effekt och önskad fuktighet.

Vi rekommenderar att du använder riskokaren för mikrovågsugn i högst 25 minuter på högst 800 W.

### Gör så här för bästa resultat:

- Skölj riset om inget annat anges på förpackningen.
- Tillsätt kallt vatten.
- Om du vill tillsätta salt före tillagningen kan du räkna med 2–4 minuter extra tillagningstid per tesked salt när basen har fyllts med 300 ml ris.
- Låt det tillagade riset stå och vila i minst fem minuter innan det serveras.
- Fluffa upp riset efter tillagning med ett Tupperware-redskap som inte repar.

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

- Följ riktlinjerna för tillagning enligt de här bruksanvisningarna.
- Riskokaren för mikrovågsugn är säker att använda för livsmedelstemperaturer på 0–120°C. Använd inte i frysen. Använd inte för att tillaga livsmedel på högre temperaturer.
- Tillaga aldrig ris eller andra sädeskorn utan vatten.
- Tillsätt inte fett eller olja till vattnet och använd inte feta vätskor som mjölk. Riskokaren ska inte användas för att tillaga risotto, dessertis eller semolina.
- Använd inte vassa redskap eller redskap som kan orsaka repor.
- Fyll inte på för mycket, för då kan riset koka över. Ta hänsyn till maxlinjen. För ris med en hög stärkelsehalt bör mindre mängder tillagas åt gången (mellan 75 och 225 ml).
- Lyft alltid förslutningen i riktning bort från dig så att du inte bränner fingrarna på ångan.
- Innehållet är mycket varmt efter tillagning. Använd grytlappar vid hantering.
- För att undvika fläckar bör du inte tillsätta saffran, curry eller andra färgade kryddor till riset, eller värma tomat- eller currybaserade rätter. Fläckar påverkar inte produktens funktion och omfattas inte av Tupperwares garanti.
- Riskokaren för mikrovågsugn ska endast användas i mikrovågsugn. Den får inte användas på spisen, i vanlig ugn eller under grillen.
- Förebygg stark matlukt och fläckar genom att alltid skölja behållaren med kallt vatten direkt efter användning. Alla komponenter kan diskas i maskin.

### Garanti:

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

Takk for at du valgte **Microwave Rice Maker**, som lar deg tilberede de fleste typer ris og andre korn raskt og enkelt, og på perfekt vis. Spar tid og energi ved å tilberede, servere og oppbevare ris eller andre korn typer i den samme beholderen.

Det unike doble lokket sikrer at det naturlige overskuddet av skum samles i toppdekselens smultringformede fordykning, og renner tilbake gjennom lokkinnsatsen.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Monteringsinstruksjoner:

- Monter delene som vist nedenfor, med Tupperware-logoen vendt opp på innsatsen og lokket.
- Pass på å plassere skilleinnsatsen på basen med kanten opp.
- Lås håndtakene på begge sider, innrettet med tappene.

### Tilberedningsinstruksjoner:

**Tidsinnstilling og vannivå bør justeres i forhold til korn typen, mikrobølgeovens effektinnstilling og ønsket fuktighet.**

- Ikke overskrid disse mengdene så du unngår at det koker over. Ikke fyll på mer enn maks.-streken.
- Bare fyll på med korn og tilsett deretter vann.
- Se tegningen på lokkinnsatsen for riktig montering.
- Pass på at topplokket er sikkert lukket ved å låse sidehåndtakene

#### TILBEREDNINGSTID I HENHOLD TIL DET SOM ER INDIKERT PÅ RISPAKKEN

		10 til 15 minutter	20 til 25 minutter
Menge ris	75 ml	Tilsett 230 ml vann.	Tilsett 380 ml vann.
	150 ml	Tilsett 330 ml vann.	Tilsett 460 ml vann.
	225 ml	Tilsett 420 ml vann.	Tilsett 520 ml vann.
	300 ml	Tilsett 510 ml vann.	Tilsett 580 ml vann.

**Mikrobølgeovens innstillinger:** om nødvendig, legg til maks. 5 minutter til koketiden i henhold til det som er indikert på rispakken for å tilberede ris ved 800 W.

Tilberedningstid og vannivå varierer mellom grensene angitt ovenfor og bør justeres i forhold til korn typen, mikrobølgeovens effektinnstilling og ønsket fuktighet.

Vi anbefaler at Microwave Rice Maker ikke brukes lengre enn den maksimale steketiden på 25 min. ved maks. 800 W.

### For optimalt resultat

- Skyll risen med mindre annet er indikert på pakken.
- Tilsett kaldt vann.
- Hvis du ønsker å legge til salt før koking, beregn 2 til 4 minutter ekstra koketid for en teskje med salt når basen er fylt med 300 ml ris.
- La tilberedt ris stå i minst 5 minutter før servering.
- Gjør risen luftig etter tilberedning med et Tupperware kjøkkenredskap som ikke lager striper.

### Følg disse forholdsreglene for din tilfredshet og sikkerhet:

- Bruk tilberedningsinstruksjonene som angitt i dette heftet
- Microwave Rice Maker er trygg for matvarer med temperatur fra 0 °C til 120 °C. Må ikke brukes i fryseren. Må ikke brukes til å tilberede matvarer ved høyere temperaturer.
- Ikke tilbered ris eller andre korn uten vann.
- Ikke tilsett noe fett eller olje i vannet, og ikke bruk fettinnholdig væske som melk. Riskokeren er ikke egnet til å lage risotto, dessertis eller semolina.
- Ikke bruk slipende eller skarpe redskaper.
- Ikke fyll på for mye så du unngår at det koker over. Ikke fyll på mer enn maks.-streken. For ris med høyt stivelsesinnhold anbefaler vi koking av mindre mengder. (min. 75 ml – maks. 225 ml)
- Løft alltid lokket bort fra deg så dampen ikke brenner fingrene dine.
- Innhold vil være varmt etter tilberedning. Bruk grytevtotter.
- For å unngå at det blir flekker anbefaler vi ikke tilsetning av safran, karri eller andre fargede krydder i ris, ei heller gjenoppvarming av tomat- eller karribaserte matvarer. Flekker vil ikke påvirke produktets ytelse og dekkes ikke av Tupperwares garanti.
- Microwave Rice Maker er bare beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Ikke bruk den på komfyr, i stekeovn eller under grill.
- Skyll alltid beholderen i kaldt vann umiddelbart etter bruk for å forebygge sterk matlukt eller flekker. Alle komponenter tåler oppvaskmaskin.

### Garanti

Tupperware **Microwave Rice Maker** har samme kvalitetsgaranti som alle Tupperware-produkter, noe som betyr at du får et erstatningsprodukt for ethvert Tupperware-produsert produkt hvis det viser seg å ha en produksjons- eller materialfeil; spesielt sprekker, brudd, avskallinger eller skjevhet som oppstår ved bruk av produktet i henhold til instruksjonene under normal hjemmebruk.

Kiitos, että valitsit **Microwave Rice Maker** -riisikeittimen! Sen avulla saat useimmilla riisi- ja viljalajikkeilla nopeasti ja helposti täydellisen keittotuloksen. Voit sekä keittää, tarjoilla että säilyttää riisin (tai muun viljan) yhdessä ja samassa astiassa ja säästää näin aikaa ja energiaa.

Ainutlaatuinen kaksoiskansi takaa, että keitetäessä luontaisesti syntyvä höyry kerääntyy ylemmän kannen pyöreään syvennykseen ja valuu lopulta takaisin välikannen läpi.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Kokoamisohjeet:

- Koko osat alla olevan kuvan mukaisesti niin, että välikannen ja ulkokannen Tupperware-logot osoittavat ylöspäin.
- Varmista, että välikansi on asetettu kulhon päälle niin, että nostokorvakkeet ovat ylöspäin.
- Lukitse kannen kahvat molemmilta puolilta yhteen kulhon kahvojen kanssa.

### Keitto-ohjeet:

#### Keittoaika ja veden määrä riippuvat viljalajista, mikroaaltouunin tehosta ja toivotusta kypsyyssasteesta.

- Älä ylitä näitä määriä, jotta neste ei kiehu yli. Noudata suurimman sallitun täyttömäärän merkkiä.
- Kaada kulhoon vain jyvät ja lisää vesi.
- Noudata välikannen piirroksen kokoamisohjeita.
- Varmista, että ulkokansi on suljettu tiiviisti lukitsemalla sivukahvat.

KEITTOAIKA RIISIN PAKKAUSMERKINTÖJEN MUKAISESTI (vähintään 10 min, enintään 25 min)			
		10–15 minuuttia	20–25 minuuttia
Kuivan riisin määrä	75 ml	Lisää 230 ml vettä	Lisää 380 ml vettä
	150 ml	Lisää 330 ml vettä	Lisää 460 ml vettä
	225 ml	Lisää 420 ml vettä	Lisää 520 ml vettä
	300 ml	Lisää 510 ml vettä	Lisää 580 ml vettä

**Mikroaaltouunin asetukset:** lisää tarvittaessa enintään 5 minuuttia riisin pakkauksessa ilmoitettuun keittoaikaan kypsentääksesi riisin 800 watin teholla.

Keittoaika ja veden määrä vaihtelevat yllä mainituissa rajoissa viljalajikkeen, mikroaaltouunin tehon ja halutun kosteuden perusteella.

Suosittellemme Microwave Rice Makerin keittoajaksi enintään 25 minuuttia ja tehoksi enintään 800 W.

### Parhaan tuloksen saamiseksi

- Huuhtelee riisi, ellei pakkauksessa sanota toisin.
- Lisää kylmä vesi.
- Jos haluat lisätä suolaa ennen keittämistä, pidennä keittoaika 2–4 minuuttia jokaista teelusikallista suolaa kohti, kun kulhossa on 3 dl riisiä.
- Anna kypsän riisin jäähtyä vähintään 5 minuuttia ennen tarjoilua.
- Sekoita riisi kuohkeaksi keittämisen jälkeen naarmuttamattomalla Tupperware-lastalla.

### Turvallisuutesi ja tyytyväisyytesi varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä tämän esitteen mukaisia keitto-ohjeita
- Microwave Rice Maker -keitin on elintarviketurvallinen 0 °C:n ja 120 °C:n välisissä lämpötiloissa. Älä käytä pakastimessa. Älä kypsennä ruokia suuremmissa lämpötilassa.
- Älä koskaan keitä riisiä tai muita viljoja ilman vettä.
- Älä lisää rasvaa tai öljyä veteen äläkä käytä rasvaa sisältävää nestettä, kuten maitoa. Riisikeitin ei sovellu risoton, riisijälkiruokien tai mannasuurimoiden valmistukseen.
- Älä käytä hankaavia tai teräviä keittiövälineitä.
- Älä ylitä astiaa, jotta se ei kiehu yli. Noudata suurimman sallitun täyttömäärän merkkiä. Jos riisin tärkkelyspitoisuus on suuri, suosittelemme pienempien määrien keittämistä. (vähintään 75 ml, enintään 225 ml)
- Nosta kansi itsestäsi pois päin, jotta höyry ei polta sormia.
- Sisältö on kuumaa keittämisen jälkeen. Käytä uunikintaita, kun käsittelet astiaa.
- Tahriintumisen välttämiseksi riisissä ei ole suositeltavaa käyttää sahmia, currya tai muita värjääviä mausteita, eikä astiassa ole suositeltavaa kuumentaa tomaatti- tai currypohjaisia ruokia. Tahriintuminen ei vaikuta tuotteen toimintaan, eikä Tupperwaren takuu kata sitä.
- Microwave Rice Maker -tuote on tarkoitettu käytettäväksi vain mikroaaltouunissa: älä käytä sitä liedellä, perinteisessä uunissa tai grillissä.
- Huuhdo astia aina kylmällä vedellä välittömästi käytön jälkeen, jotta siihen ei tarttuisi voimakkaita hajuja tai tahroja. Kaikki osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

### Takuu

Tupperwaren **Microwave Rice Maker** -tuotteella on sama laatutakuu kuin muilla Tupperware-tuotteilla. Se tarkoittaa, että tuote voidaan vaihtaa, mikäli tuotteessa ilmenee materiaali- tai valmistusvirheitä, erityisesti halkeamia, murtumia, lohkeilua tai vääntymistä, kun tuotetta on käytetty ohjeiden mukaan normaalissa kotikäytössä.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το δοχείο **Μάικρο για ρύζι για φούρνο μικροκυμάτων** της Tupperware, το οποίο σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τέλεια τους περισσότερους τύπους ρυζιού εύκολα και γρήγορα. Εξοικονομήστε χρόνο και ενέργεια καθώς μαγειρεύετε, σερβίρετε και διατηρείτε το ρύζι στο ίδιο δοχείο.

Το μοναδικό διπλό κάλυμμα διασφαλίζει ότι η φυσιολογική υπερχειλίση του αφρού συλλέγεται στην κυρτή εσοχή του επάνω καλύμματος και παροχετεύεται στην εσοχή του καλύμματος.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Οδηγίες συναρμολόγησης:

- Συναρμολογήστε τα κομμάτια όπως φαίνεται παρακάτω, με το λογότυπο της Tupperware να είναι προς τα επάνω στην εσοχή και στο κάλυμμα.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το διαχωριστή της εσοχής πάνω στη βάση με την πλευρά του χείλους προς τα επάνω.
- Ασφαλίστε τις στέρες λαβές στις δύο πλευρές, ευθυγραμμίζοντας με τα γλωσσίδια.

### Οδηγίες μαγειρέματος:

**Ο χρόνος και η ποσότητα του νερού πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού, την ισχύ της ρύθμισης στο φούρνο μικροκυμάτων και το επιθυμητό επίπεδο υγρασίας.**

- Για να αποφύγετε την υπερχειλίση, μην υπερβείτε αυτές τις ποσότητες. Μην υπερβείτε την ανώτερη γραμμή ένδειξης γεμίσματος του δοχείου.
- Απλώς βάλτε το ρύζι και, στη συνέχεια, προσθέστε νερό.
- Για σωστή συναρμολόγηση, ανατρέξτε στο σχέδιο στην εσοχή του καλύμματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το επάνω κάλυμμα έχει κλείσει καλά, ασφαρίζοντας τις πλευρικές λαβές.

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥ ΡΥΖΙΟΥ			
		10 έως 15 λεπτά	20 έως 25 λεπτά
Ποσότητα ρυζιού	75 ml	Προσθέστε 230 ml νερό	Προσθέστε 380 ml νερό
	150 ml	Προσθέστε 330 ml νερό	Προσθέστε 460 ml νερό
	225 ml	Προσθέστε 420 ml νερό	Προσθέστε 520 ml νερό
	300 ml	Προσθέστε 510 ml νερό	Προσθέστε 580 ml νερό
<b>Ρυθμίσεις φούρνου μικροκυμάτων:</b> εάν χρειαστεί, προσθέστε το πολύ 5 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τη συσκευασία του ρυζιού ώστε να μαγειρέψετε το ρύζι στους 800W.			
Ο χρόνος μαγειρέματος και η ποσότητα του νερού ποικίλουν μεταξύ των ορίων που υποδεικνύονται παραπάνω και πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού, την			

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το Μάικρο για Ρύζι όχι περισσότερο από το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος των 25 λεπτών το πολύ σε 800W.

### Για καλύτερα αποτελέσματα

- Ξεπλύνετε το ρύζι, εάν δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικό στη συσκευασία.
- Προσθέστε κρύο νερό.
- Εάν θελήσετε να προσθέσετε αλάτι πριν το μαγείρεμα, υπολογίστε 2 έως 4 λεπτά επιπρόσθετου χρόνου μαγειρέματος για ένα κουταλάκι του γλυκού αλάτι όταν έχετε γεμίσει τη βάση με 300ml ρύζι.
- Αφήστε το μαγειρεμένο ρύζι να κρυώσει τουλάχιστον για 5 λεπτά πριν το σερβίρετε.
- Μετά το μαγείρεμα, ανακατέψτε το ρύζι για να γίνει αφράτο με ένα μη αιχμηρό εργαλείο κουζίνας της Tupperware.

### Για την ικανοποίηση και ασφάλειά σας, τηρήστε αυτές τις προφυλάξεις:

- Χρησιμοποιήστε τις οδηγίες μαγειρέματος όπως αναφέρονται σε αυτό το φυλλάδιο
- Το δοχείο Μάικρο για ρύζι είναι ασφαλές για θερμοκρασίες φαγητών από 0°C έως 120°C. Μην το χρησιμοποιείτε στην κατάψυξη. Μην το χρησιμοποιείτε για να μαγειρεύετε φαγητά σε υψηλότερες θερμοκρασίες.
- Μην μαγειρεύετε ποτέ ρύζι χωρίς νερό.
- Μην προσθέτετε στο νερό λίπος ή λάδι και μην χρησιμοποιείτε υγρά που περιέχουν λιπαρά όπως γάλα. Το δοχείο Μάικρο για ρύζι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή ριζότου ή σμιγδαλιού.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή αιχμηρά μαγειρικά εργαλεία.
- Για να αποφύγετε την υπερχειλίση μην το γεμίζετε υπερβολικά. Μην υπερβείτε την ανώτερη γραμμή ένδειξης γεμίσματος του δοχείου. Για ρύζι υψηλής περιεκτικότητας σε άμυλο συνιστούμε το μαγείρεμα μικρότερων ποσοτήτων. (ελάχ. 75ml – μέγ. 225 ml)
- Ποτέ μην ανασκηνέτε το κάλυμμα από το μέρος σας, έτσι ώστε ο ατμός να μην κάψει τα δάχτυλά σας.
- Το περιεχόμενο είναι καυτό μετά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε γάντια όταν το χειρίζεστε.
- Για να αποφύγετε τη δημιουργία κηλίδων δεν συνιστούμε την προσθήκη σαφράν, κάρι ή άλλων μπαχαρικών ή κύβους μπαχαρικών με χρωστικές στο ρύζι καθώς και ούτε το ζέσταμα φαγητών με ντομάτα ή κάρι. Η δημιουργία κηλίδων δεν επηρεάζει την απόδοση του προϊόντος και δεν καλύπτεται από την εγγύηση Tupperware.
- Το προϊόν Μάικρο για Ρύζι είναι μόνο για χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων, μην το χρησιμοποιήσετε στις εστίες της κουζίνας, σε ένα συμβατικό φούρνο ή κάτω από το γκριλ.
- Ξεπλύνετε πάντα το δοχείο με κρύο νερό αμέσως μετά τη χρήση, για να αποφύγετε τις έντονες μυρωδιές ή τις κηλίδες των τροφών. Όλα τα μέρη του δοχείου πλένονται σε πλυντήριο πιάτων.

### Εγγύηση

Το δοχείο **Μάικρο για Ρύζι** συνοδεύεται από την ίδια Εγγύηση ποιότητας που ισχύει για όλα τα προϊόντα Tupperware, η οποία διασφαλίζει την αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση που παρουσιαστεί ελάττωμα που αφορά τα υλικά την κατασκευή, και ειδικότερα σκασίματα, σπασίματα, ξεφλουδίσματα ή στρεβλώσεις που προκύπτουν κατά τη χρήση του προϊόντος σύμφωνα με τις οδηγίες για κανονική οικιακή χρήση.

Благодарим за выбор **рисоварки для микроволновой печи**, которая позволит вам легко и быстро приготовить большинство сортов риса и других зерновых. Рис или другие зерновые можно готовить, сервировать и хранить в одной и той же посуде, сэкономив таким образом время и силы.

Уникальная двойная крышка позволяет справиться с пеной, которая образуется при варке. Пена собирается внутри кольцеобразного углубления в верхней крышке и сливается во вставку крышки.

0°C MAX 800  
+120°C W



## Руководство по сборке

- Соедините части, как показано ниже, чтобы логотип Tupperware на вставке и крышке был направлен вверх.
- Разделительная вставка должна располагаться на основании ободом вверх.
- Зафиксируйте ручки с обеих сторон, совместив их с выступами.

## Инструкции по приготовлению

**Время приготовления и уровень воды зависят от сорта риса, настроек мощности микроволновой печи и желаемой влажности.**

- Не используйте большие количества, чтобы избежать расплескивания при кипении. Не переливайте выше линии максимального уровня.
- Просто засыпьте рис и добавьте воды.
- Правильная сборка показана на рисунке на вставке крышки.
- Плотно закройте верхнюю крышку, зафиксировав боковые ручки.

		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ УКАЗАНО НА УПАКОВКЕ РИСА (мин. 10 минут — макс. 25 минут)	
		от 10 до 15 минут	от 20 до 25 минут
Количество зерен риса	75 мл	Добавьте 230 мл воды	Добавьте 380 мл воды
	150 мл	Добавьте 330 мл воды	Добавьте 460 мл воды
	225 мл	Добавьте 420 мл воды	Добавьте 520 мл воды
	300 мл	Добавьте 510 мл воды	Добавьте 580 мл воды
<b>Настройки микроволновой печи:</b> при необходимости увеличьте время приготовления на 5 минут по сравнению с инструкциями на упаковке для варки риса на мощности 800 Вт. Время приготовления и уровень воды могут варьироваться в указанных выше пределах и зависят от сорта риса, настроек мощности микроволновой печи и желаемой влажности.			

Мы рекомендуем готовить пищу в рисоварке для микроволновой печи не более 25 минут при максимальной мощности 800 Вт.

## Чтобы получить наилучшие результаты

- Промойте рис, если на упаковке не указано иначе.
- Добавьте холодной воды.
- Если вы хотите добавить соль до приготовления, то время приготовления нужно увеличить на 2–4 минуты для каждой ложки соли, когда в контейнере 300 мл риса.
- Дайте сваренному рису постоять не менее 5 минут, прежде чем подавать к столу.
- Перемешайте рис после приготовления нецарапающим столовым прибором Tupperware.

## Ради собственного блага и безопасности соблюдайте следующие меры предосторожности.

- Следуйте рекомендациям относительно приготовления пищи, приведенным в этой брошюре
- Рисоварка предназначена для использования при температурах от 0 °C до 120 °C. Не используйте ее в морозильной камере. Не используйте ее для приготовления пищи при более высоких температурах.
- Не готовьте рис или другие зерновые без воды.
- Не добавляйте в воду жир или масло и не используйте жидкости с содержанием жира, такие как молоко. Рисоварка не предназначена для приготовления ризотто, десертного риса или манки.
- Не используйте шершавые или острые принадлежности.
- Не заполняйте до краев, чтобы избежать расплескивания при кипении. Не переливайте выше линии максимального уровня. Для приготовления риса с высоким содержанием крахмала рекомендуется готовить небольшие порции (мин. 75 мл – макс. 225 мл).
- Снимайте крышку очень осторожно, чтобы не обжечь пальцы горячим паром.
- Содержимое контейнера будет горячим после приготовления. Используйте прихватки.
- Во избежание образования пятен не рекомендуется добавлять к рису шафран, карри и другие красящие специи, а также разогревать блюда, содержащие томаты и карри. Наличие пятен не повлияет на рабочие характеристики изделия и не покрывается гарантией Tupperware.
- Рисоварка для микроволновой печи предназначена исключительно для использования в микроволновой печи; не используйте изделие для приготовления пищи на плите, в духовке или на гриле.
- Всегда промывайте контейнер холодной водой сразу после использования, чтобы предотвратить образование сильных запахов и пятен. Все элементы приспособления можно мыть в посудомоечной машине.

## Гарантия

На **рисоварку для микроволновой печи** распространяется та же гарантия качества, что и на всю продукцию Tupperware, которая 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.

www.tupperwarebrands.com

Hvala vam na odabiru **mikrovalnog kuhala za rižu** koji omogućava brzu i jednostavnu savršenu pripremu većine vrsta riže i drugih žitarica. Uštedite vrijeme i energiju kuhanjem, posluživanjem i čuvanjem riže i drugih žitarica na jednom mjestu.

Jedinstveni dvostruki poklopac omogućava da se prirodno prelivena pjena skupi u ovalnoj šupljini gornjeg poklopca, a zatim ispusti u umetak.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Upute za sastavljanje:

- Sastavite dijelove kao što je prikazano na slici, tako da je Tupperwareov logotip okrenut prema gore na umetku i poklopcu.
- Umetnite razdvojni umetak na postolje tako da je obrubljena strana okrenuta prema gore.
- Zaključajte ručke na obje strane tako da poravnate jezičke.

### Upute za pripremu:

**Vrijeme i količinu vode prilagodite vrsti riže, snazi mikrovalne pećnice i željenoj vlažnosti.**

- Ne prekoračujte te količine kako biste izbjegli prelijevanje. Pridržavajte se oznake najviše razine punjenja.
- Jednostavno uspite zrnje, a zatim dodajte vodu.
- Ispravno sastavljanje prikazano je na crtežu na umetku.
- Osigurajte da poklopac čvrsto naliježe tako da zaključate bočne ručke.

		VRIJEME PRIPREME NAZNAČENO NA PAKOVANJU RIŽE (najmanje 10 min – najviše 25 min)	
		Od 10 do 15 minuta	Od 20 do 25 minuta
Kvaliteta zrna riže	75 ml	Dodajte 230 ml vode	Dodajte 380 ml vode
	150 ml	Dodajte 330 ml vode	Dodajte 460 ml vode
	225 ml	Dodajte 420 ml vode	Dodajte 520 ml vode
	300 ml	Dodajte 510 ml vode	Dodajte 580 ml vode

**Snaga mikrovalne pećnice:** po potrebi dodajte najviše 5 minuta vremenu pripreme navedeno na pakovanju riže kako biste rižu pripremili na 800 W.

Vrijeme pripreme i količina vode variraju između gore naznačenih granica te ih treba prilagoditi vrsti zrna, snazi mikrovalne pećnice i željenoj vlažnosti.

Preporučujemo da mikrovalno kuhalo za rižu ne upotrebljavate dulje od maksimalnog vremena kuhanja, koje iznosi 25 minuta na najviše 800 W.

### Za najbolje rezultate

- Isperite rižu, osim ako nije drugačije naznačeno na pakovanju.
- Dodajte hladnu vodu.
- Zelite li dodati sol prije kuhanja, uračunajte dodatnih 2 do 4 minute kuhanja za žličicu soli kada se na dnu nalazi 300 ml riže.
- Prije posluživanja pustite kuhanu rižu da stoji najmanje 5 minuta.
- Nakon kuhanja promiješajte rižu Tupperwareovim priborom koji ne grebe.

### Radi većeg zadovoljstva i sigurnosti pridržavajte se sljedećih mjera opreza:

- Upotrebljavajte upute za kuhanje koje su navedene u ovom priručniku.
- Mikrovalno kuhalo za rižu sigurno je za temperature hrane od 0 °C do 120 °C. Proizvod ne stavljajte u zamrzivač. Proizvod ne upotrebljavajte za pripremu hrane na većim temperaturama.
- Nikada ne kuhajte rižu ili druge žitarice bez vode.
- Ne dodajte mast ili ulje u vodu te ne stavljajte masne tekućine kao što je mlijeko. Kuhalo za rižu nije namijenjeno za pripremu rižota, desertne riže ili krupice.
- Ne upotrebljavajte brusni ili oštar pribor.
- Ne prepunjavajte kako biste izbjegli prelijevanje. Pridržavajte se oznake najviše razine punjenja. Za rižu s velikim udjelom škroba preporučujemo kuhanje manjih količina. (najmanje 75 ml – najviše 225 ml)
- Poklopac uvijek udaljite od sebe kako vam para ne bi opekla prste.
- Sadržaj će nakon kuhanja biti vruć. Pri nošenju upotrebljavajte kuhinjske rukavice.
- U rižu ne dodajte šafran, curry i druge začine intenzivnih boja te ne podgrijavajte namirnice s rajčicom ili curryjem kako ne bi nastale mrlje. Mrlje neće utjecati na učinak proizvoda i nisu obuhvaćene jamstvom tvrtke Tupperware.
- Mikrovalno kuhalo za rižu namijenjen je samo upotrebi u mikrovalnoj pećnici. Ne upotrebljavajte ga na štednjaku, u običnoj pećnici ili na roštilju.
- Posudu uvijek isperite hladnom vodom odmah nakon upotrebe kako ne bi nastali mirisi ili mrlje. Svi se dijelovi mogu prati u perilici suđa.

### Jamstvo

Za **mikrovalno kuhalo za rižu** vrijedi isto jamstvo kvalitete kao i za sve Tupperwareove proizvode, kojim se jamči zamjena Tupperwareova proizvoda s nedostacima u materijalu ili izvedbi, konkretno s pukotinama, lomovima, ljuštenjima ili udubinama, koji nastanu pri upotrebi proizvoda prema uputama i u uobičajene kućanske svrhe.

www.tupperwarebrands.com

Děkujeme, že jste si vybrali **mikrovlnný rýžovar**, který umožňuje dokonalé, rychlé a snadné vaření většiny druhů rýže a jiných obilnin. Setřete čas a energii vařením, servírováním a skladováním rýže nebo jiných obilnin v jedné nádobě.

Jedinečný dvojitý kryt zajišťuje, že přetékající pěna je zadržována uvnitř vypouklého vrchního krytu, odkud odtéká do vložky krytu.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Pokyny k sestavení:

- Sestavte jednotlivé části podle níže uvedeného nákresu tak, aby loga Tupperware na vložce a krytu směřovala nahoru.
- Oddělovací vložku umístěte do nádoby lemovanou stranou nahoru.
- Pevné rukojeti na obou stranách zajistěte tak, aby byly zarovnané s výstupky.

### Pokyny k vaření:

**Délku přípravy a množství vody je třeba upravit podle druhu obilniny, nastaveného výkonu mikrovlnné trouby a požadované vlhkosti.**

- Tyto hodnoty nepřekračujte, aby nedocházelo k přetékání. Dodržujte maximální hladinu plnění.
- Jednoduše nasypejte obilninu a potom přidejte vodu.
- Správný postup sestavení najdete na nákresu na vložce krytu.
- Zajištěním bočních rukojetí pevně uzavřete horní kryt

		DOBA VAŘENÍ PODLE BALENÍ RÝŽE (min. 10 minut – max. 25 minut)	
		10 až 15 minut	20 až 25 minut
Množství rýže	75 ml	Přidejte 230 ml vody	Přidejte 380 ml vody
	150 ml	Přidejte 330 ml vody	Přidejte 460 ml vody
	225 ml	Přidejte 420 ml vody	Přidejte 520 ml vody
	300 ml	Přidejte 510 ml vody	Přidejte 580 ml vody
<p><b>Nastavení mikrovlnné trouby:</b> V případě potřeby zvyšte při přípravě rýže na 800 W čas vaření maximálně o 5 minut podle toho, jak je uvedeno na balení rýže.</p> <p>Délka vaření a množství vody se liší v rozmezí výše uvedených omezení a je třeba je upravit podle druhu obilniny, nastaveného výkonu mikrovlnné trouby a požadované vlhkosti.</p>			

Maximální doporučená doba vaření s mikrovlnným rýžovarem je 25 minut při maximálním výkonu 800 W.

### Pro dosažení nejlepších výsledků

- Pokud není na obalu uvedeno jinak, rýži propláchněte.
- Přidejte studenou vodu.
- Chcete-li před vařením přidat sůl, připočítejte k době vaření při naplnění nádoby 300 ml rýže na každou čajovou lžičku soli 2 až 4 minuty.
- Uvařenou rýži nechte před podáváním alespoň 5 minut odstát.
- Po uvaření rýži načechejte kuchyňským náčiním Tupperware, které nezpůsobuje poškrábání.

### Z důvodu spokojenosti a bezpečnosti postupujte podle následujících pokynů:

- Řiďte se pokyny k vaření uvedenými v tomto letáku
- Mikrovlnný rýžovar se může bezpečně používat pro potraviny o teplotě 0 až 120 °C. Nepoužívejte v mrazničce. Nepoužívejte pro vaření potravin při vyšších teplotách.
- Rýži ani jiné obilniny nikdy nevařte bez vody.
- Do vody nepřidávejte tuk ani olej a nepoužívejte tekutiny s obsahem tuku, jako například mléko. Rýžovar není vhodný pro přípravu rizota, rýžových dezertů ani krupice.
- Nepoužívejte hrubé ani ostré nástroje.
- Mísy nepřepĺňujte, aby nedocházelo k přetékání. Dodržujte maximální hladinu plnění. V případě rýže s vysokým obsahem škrobu doporučujeme vařit menší množství. (min. 75 ml – max. 225 ml)
- Abyste si nepopálili od horké páry prsty, zvedejte víko směrem od sebe.
- Po uvaření bude obsah horký. Při manipulaci používejte chňapky.
- Aby nedošlo k obarvení výrobku, nedoporučujeme přidávat do rýže šafrán, kari ani jiné barvicí koření ani ohřívát pokrmy z rajčat či kari. Obarvení neovlivní výkon výrobku a nevztahuje se na něj záruka společnosti Tupperware.
- Mikrovlnné rýžovary jsou určeny pouze pro použití v mikrovlnné troubě; nepoužívejte je pro vaření na sporáku, v běžné troubě nebo na grilu
- Nádobu vždy hned po použití opláchněte studenou vodou, abyste zabránili vzniku zápachu nebo skvrn. Všechny součásti lze mýt v myčce nádobí.

### Záruka

**Mikrovlnný rýžovar** společnosti Tupperware má stejnou záruku kvality jako všechny ostatní výrobky Tupperware, což zaručuje, že v případě jakékoli výrobní závady či vady materiálu (praskliny, poškozený povrch nebo deformace) vám bude výrobek vyměněn, avšak pouze pokud je výrobek používán v souladu s pokyny a v běžných domácích podmínkách.

www.tupperwarebrands.com

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

Jedinečná dvojitá pokrievka zaisťuje, aby sa prirodzene tvorená pena zhromažďovala v dutine vencovitého tvaru vnútri vrchnej pokrievky a odvádzala späť do vložky pokrievky.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Návod na zostavenie:

- Spojte jednotlivé kusy podľa obrázka tak, aby logo Tupperware na vložke aj pokrievke smerovalo nahor.
- Dbajte, aby ste vložku oddeľovača položili na nádobu lemovanou stranou nahor.
- Uzamknite pevné rukoväte na oboch stranách tak, aby boli zarovnané s jazýčkami.

### Pokyny na varenie:

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

- Tieto množstvá neprekračujte, aby sa zabránilo vykypeniu. Dodržiavajte maximálnu povolenú hladinu.
- Nasypťte obilninu a pridajte vodu.
- Zložte zostavu podľa nákresu na vložke pokrievky.
- Zaistením bočných rukovätí pevne uzavrite horný kryt

		ČAS VARENIA UVEDENÝ NA OBALE RYŽE (min. 10 min – max. 25 min)	
		10 až 15 minút	20 až 25 minút
Množstvo ryže	75 ml	Pridajte 230 ml vody	Pridajte 380 ml vody
	150 ml	Pridajte 330 ml vody	Pridajte 460 ml vody
	225 ml	Pridajte 420 ml vody	Pridajte 520 ml vody
	300 ml	Pridajte 510 ml vody	Pridajte 580 ml vody
<b>Nastavenie mikrovlnného výkonu:</b> ak je to potrebné, pridajte k času varenia uvedenému na obale ryže maximálne 5 minút pri výkone 800 W. Čas prípravy a hladina vody sa môžu v rozmedzí uvedenom vyššie líšiť a je potrebné ich prispôbiť podľa druhu obilniny, nastavenia mikrovlnného výkonu a požadovanej vlhkosti.			

Maximálny čas varenia v ryžovare Microwave Rice Maker by nemal pri maximálnom výkone 800 W presiahnuť 25 minút.

### Na dosiahnutie najlepších výsledkov

- Pokiaľ nie je na obale uvedené inak, umyte ryžu.
- Pridajte studenú vodu.
- Ak chcete pred varením pridať soľ, rátaťte s 2 až 4 minútami varenia navyše na čajovú lyžičku soli, keď je v nádobe 300ml ryže.
- Uvarenú ryžu nechajte pred podávaním postáť aspoň 5 minút.
- Po uvarení ryžu prekyprite pomocou neškrabúcich nástrojov Tupperware.

### V záujem vlastnej spokojnosti a bezpečnosti dodržiavajte tieto preventívne opatrenia:

- Nasledujte pri varení pokyny uvedené v tomto letáku
- Mikrovlnný ryžovar sa môže bezpečne používať na potraviny s teplotou 0 až 120 °C. Nepoužívajte v mrazničke. Nepoužívajte na varenie potravín pri vyšších teplotách.
- Ryžu ani iné obilniny nevarte nikdy bez vody.
- Do vody nepridávajte žiadny tuk či olej ani nepoužívajte tekutiny s obsahom tuku, ako napríklad mlieko. Ryžovar nie je vhodný na prípravu rizota, ryžového nákypu ani krupice.
- Nepoužívajte drsné alebo ostré kuchynské pomôcky.
- Misu nepreplňajte, aby sa zabránilo vykypeniu. Dodržiavajte maximálnu povolenú hladinu. Ryžu s vysokým obsahom škrobu odporúčame variť v menších množstvách. (min. 75ml – max. 225 ml)
- Aby ste si na horúcej pare nepopálili prsty, veko dvíhajte vždy smerom od seba.
- Po uvarení bude obsah horúci. Pri manipulácii používajte chňapky.
- Aby nedošlo k zafarbeniu výrobku, neodporúčame do ryže pridávať šafran, karí ani iné farbiace korenie ani ohrievať pokrmy z paradajok či karí. Zafarbenie neovplyvní výkon výrobku a nevzťahuje sa na záruka spoločnosti Tupperware.
- Mikrovlnný ryžovar je určený iba na použitie v mikrovlnnej rúre – nepoužívajte ho na sporáku, v klasickej rúre ani na grile
- Nádobu vždy hneď po použití opláchnite studenou vodou, aby ste zabránili vzniku zápachu alebo škvrn. Všetky súčasti je možné umývať v umývačke riadu.

### Záruka

Na **mikrovlnný ryžovar** 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, konkrétne výrobkov s prasklinami, poškodeným povrchom, rozbitých a deformovaných výrobkov, ak sa tieto výrobky používajú podľa návodu a na bežné domáce účely.



Dziękujemy za wybór **mikrofalowego pojemnika ryżowego**, który umożliwia doskonałe, szybkie i łatwe przygotowywanie większości rodzajów ryżu i innych ziaren. Dzięki gotowaniu, podawaniu i przechowywaniu ryżu lub innych ziaren w tym samym pojemniku można zaoszczędzić czas i energię.

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

0°C MAX 800  
+120°C W



### Wskazówki dotyczące montażu:

- Połącz ze sobą elementy, jak pokazano poniżej. Logo Tupperware powinno znajdować się na wierzchniej stronie wkładki i pokrywki.
- Upewnij się, że oddzielająca wkładka znajduje się na pojemniku stroną z podniesionymi brzegami skierowaną do góry.
- Zablokuj uchwyty po obu stronach, wyrównując je z wypustkami pojemnika.

### Wskazówki dotyczące gotowania:

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

- Aby nie dopuścić do wykipienia, nie należy przekraczać tych ilości. Poziom wody nie powinien przekraczać linii maksymalnego wypełnienia.
- Po prostu wsyp ziarna do pojemnika, a następnie wlej wodę.
- W celu prawidłowego połączenia elementów zapoznaj się z rysunkiem znajdującym się na wkładce pokrywki.
- Upewnij się, że górna pokrywka jest dobrze zamknięta dzięki zablokowanemu bocznemu uchwytom.

		CZAS GOTOWANIA PODANY NA OPAKOWANIU RYŻU (min. 10 min – maks. 25 min)	
		10 do 15 minut	20 do 25 minut
Ilość ziaren ryżu	75 ml	Dodać 230 ml wody	Dodać 380 ml wody
	150 ml	Dodać 330 ml wody	Dodać 460 ml wody
	225 ml	Dodać 420 ml wody	Dodać 520 ml wody
	300 ml	Dodać 510 ml wody	Dodać 580 ml wody
<b>Ustawienia kuchenki mikrofalowej:</b> w razie potrzeby należy dodać maksymalnie 5 minut do czasu gotowania podanego na opakowaniu ryżu, aby przygotować ryż przy ustawieniu mocy kuchenki na 800 W.			
Czas gotowania i poziom wody różnią się w zależności od podanych wyżej ograniczeń i należy je			

Zaleca się korzystanie z mikrofalowego pojemnika ryżowego przez nie dłużej niż 25 minut przy maksymalnej mocy 800 W.

### Aby osiągnąć najlepsze rezultaty

- Wypłucz ryż, jeśli nie podano inaczej na opakowaniu.
- Wlej zimną wodę.
- Jeśli przed gotowaniem chcesz dodać sól, dolicz dodatkowo 2 do 4 minut czasu gotowania na łyżeczkę soli, gdy w pojemniku znajduje się 300 ml ryżu.
- Przed podaniem odstaw ryż na co najmniej 5 minut.
- Po ugotowaniu spulchnij ryż za pomocą niepowodującego zarysowań przyrządu kuchennego firmy Tupperware.

### W celu zapewnienia satysfakcji i bezpieczeństwa zachowuj następujące środki ostrożności:

- Kieruj się wskazówkami dotyczącymi gotowania, które zostały wymienione w tej ulotce.
- Mikrofalowy pojemnik ryżowy jest bezpieczny dla żywności w temperaturze od 0°C do 120°C. Nie należy go stosować w zamrażarce. Nie należy stosować do przyrządzania potraw w wyższych temperaturach.
- Nigdy nie należy gotować ryżu lub innych ziaren bez wody.
- Nie należy dodawać do wody tłuszczu lub oleju ani stosować płynnych produktów zawierających tłuszcz, takich jak mleko. Mikrofalowy pojemnik ryżowy nie jest odpowiedni do przygotowywania risotto, ryżu deserowego lub semoliny.
- Nie należy stosować przyrządów ostrych lub ścierających.
- Aby nie dopuścić do wykipienia, nie należy wlewać zbyt dużej ilości wody. Poziom wody nie powinien przekraczać linii maksymalnego wypełnienia. W przypadku ryżu z wysoką zawartością skrobi zalecamy gotowanie mniejszych ilości ryżu (min. 75 ml – maks. 225 ml).
- Pokrywkę należy zawsze podnosić z dala od siebie, aby uniknąć poparzenia palców parą.
- Po ugotowaniu zawartość naczynia będzie gorąca. Podczas przenoszenia należy używać rękawic kuchennych.
- Aby uniknąć poplamienia, nie zalecamy dodawania do ryżu szafranu, curry ani innych przypraw barwiących, ani odgrzewania w naczyniu potraw z dodatkiem curry lub pomidorów. Plamy nie wpływają na działanie produktu i nie są objęte gwarancją firmy Tupperware.
- Mikrofalowy pojemnik ryżowy jest przeznaczony do użycia w kuchence mikrofalowej; nie należy go używać na płycie grzewczej, w konwencjonalnych piekarnikach lub na grillu.
- Zawsze bezpośrednio po użyciu należy przepłukać pojemnik zimną wodą, aby zapobiec pozostawianiu silnych zapachów pokarmu lub plam. Wszystkie składniki można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.

### Gwarancja

**Mikrofalowy pojemnik ryżowy** firmy Tupperware posiada taką samą gwarancję jakości, jak wszystkie inne produkty firmy Tupperware, co oznacza, że w przypadku stwierdzenia wady produkcyjnej lub materiałowej produktu, w szczególności pęknięcia, złamania, odkształcenia lub łuszczenia się podczas jego użytkowania zgodnie z zaleceniami i w normalnych warunkach domowych, producent zapewnia wymianę produktu firmy Tupperware.

Köszönjük, hogy a **mikrohullámú sütőben használható rizsfőzőt** választotta, amely segítségével tökéletesen elkészítheti a rizst és a legtöbb más gabonaféléket. Időt és energiát takaríthat meg, mivel a rizst és más gabonaféléket ugyanabban az edényben főzheti, tálalhatja és tárolhatja.

Az egyedülálló kettős fedél biztosítja, hogy a felfutó hab a felső fedél fánk alakú mélyedésében összegyűljön és visszacsorogjon a fedél betétjébe.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Összeszerelési útmutató:

- Illessze össze a darabokat az alább látható módon, úgy, hogy a Tupperware logó nézzen felfelé a betéten és a fedélen.
- Az elválasztó betétet a peremmel ellátott oldallal felfelé illessze az edényre.
- Rögzítse a fogantyúkat mindkét oldalon, egy vonalba hozva a fülekkel.

### Főzési útmutató:

**A főzési időt és a víz mennyiségét a rizs típusának, a mikrohullámú sütő beállított teljesítményének és az elérni kívánt nedvességnek megfelelően kell módosítani.**

- Ne lépje túl e mennyiségeket a kifutás megelőzése érdekében. Ne töltsen fel a maximum feltöltést jelző vonal fölé.
- Egyszerűen töltsen be a rizst (vagy más gabonát) és adjon hozzá vizet.
- A helyes összeszerelést lásd a fedél betétjén lévő rajzon.
- Rögzítse a felső fedelet az oldalsó fogantyúk zárásával

		FŐZÉSI IDŐ A RIZS CSOMAGOLÁSÁN	
		(min. 10 perc – max. 25 perc)	
		10 – 15 perc	20 – 25 perc
Magvak mennyisége - rizs	75 ml	Adjon hozzá 230 ml vizet.	Adjon hozzá 380 ml vizet.
	150 ml	Adjon hozzá 330 ml vizet.	Adjon hozzá 460 ml vizet.
	225 ml	Adjon hozzá 420 ml vizet.	Adjon hozzá 520 ml vizet.
	300 ml	Adjon hozzá 510 ml vizet.	Adjon hozzá 580 ml vizet.
<p><b>Mikrohullámú sütő beállítás:</b> Ha szükséges, maximum 5 perccel hosszabbítsa meg a rizs csomagolásán feltüntetett főzési időt, ha a rizst 800 W teljesítménnyel főzi.</p> <p>A főzési idő és a víz mennyisége a fenti kereteken belül változó lehet, és azt a rizs típusának, a mikrohullámú sütő beállított teljesítményének és az elérni kívánt nedvességnek megfelelően kell módosítani.</p>			

Javasoljuk, hogy a mikrohullámú rizsfőző edényt maximum 25 perces főzési idővel használja, maximum 800 W-on.

### A legjobb eredmény érdekében

- Öblítse át a rizst, kivéve, ha a csomagoláson ezzel ellentétes utasítás olvasható.
- Hideg vízzel töltsen fel.
- Ha a főzés előtt kívánja hozzáadni a sót, adjon hozzá a főzési időhöz 2 - 4 percet minden teáskanál só után, ha az edényben 300 ml rizs van.
- A megfőtt rizst legalább 5 percig hagyja állni tálalás előtt.
- Lazítsa meg a rizst főzés után egy karcmentes Tupperware eszközzel.

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

- Használja az ezen a lapon található főzési útmutatót
- A mikrohullámú rizsfőző edény 0 °C – 120 °C közötti hőmérsékletű étellel használható biztonságosan. Ne használja a mélyhűtőben. Ne használja ételek főzéséhez magasabb hőmérsékleten.
- Soha ne főzzön rizst vagy más gabonaféléket víz nélkül.
- Ne adjon zsiradékot vagy olajat a vízhez, és ne használjon zsírt tartalmazó folyadékot, például tejet. A rizsfőző edény nem alkalmas rizottó, rizsdesszertek és gríz készítésére.
- Ne használjon karcoló vagy éles evőeszközöket.
- Ne töltsen túl a kifutás megelőzése érdekében. Ne töltsen fel a maximum feltöltést jelző vonal fölé. A magas keményítőtartalmú rizs esetén javasoljuk kisebb mennyiségek használatát. (min. 75 ml – max. 225 ml)
- A fedelet mindig óvatosan, magától távolítva emelje fel, hogy a gőz ne égesse meg ujjait.
- Főzés után az edény tartalma forró. Főzőkesztyűvel fogja meg.
- Az elszíneződés megelőzése érdekében nem javasoljuk sáfrány, curry vagy más színes fűszerek hozzáadását a rizshez, illetve paradicsomos vagy curry-s ételek felmelegítését. Az elszíneződés nem befolyásolja a termék teljesítményét, és nem vonatkozik rá a Tupperware garanciája.
- A mikrohullámú rizsfőző termék csak mikrohullámú sütővel használható; ne használja azt tűzhelyen, hagyományos sütőben vagy grill funkcióval.
- Használat után mindig öblítse ki az edényt hideg vízzel, hogy megelőzze az erős ételszagot vagy foltok kialakulását. Minden alkatrész mosható mosogatógépben.

### Garancia

A Tupperware **mikrohullámú rizsfőző edényre** ugyanaz a minőséggarancia vonatkozik, mint minden más Tupperware termékre, amelynek értelmében kicserélünk minden Tupperware gyártmányú terméket, ha azon előírászerű, háztartási használat mellett gyártási vagy anyaghiba jelentkezik; például: repedés, törés, rétegleválás vagy deformáció.

www.tupperwarebrands.com

Täname, et valisite **mikrolaine-riisikeetja**, mille abil keedate kiirelt ja hõlpsalt täiuslikuks enamiku riisitüüpe ning muid teravilju! Samas anumas keetmise, serveerimise ning säilitamisega säästate aega ja energiat.

Ainulaadne kahekordne kaas kogub keetmisel tekkiva vahu ülakaane sõõrikukujulisse süvendisse ning suunab selle jahtumisel tagasi kaane vaheosale.

0°C MAX 800  
+120°C W



## Kokkupanekujuhised

- Pange anuma osad kokku nii, nagu on näidatud alloleval joonisel. Tupperware'i logo peab jääma nii ülakaanel kui ka vaheosal ülespoole.
- Asetage vaheosa anumale kindlasti nii, et renniga osa jääb ülespoole.
- Lukustage kaane käepidemed anuma külgedel olevate pidemete külge.

## Valmistamisjuhised

**Valmistamise aeg ja veetase tuleb määrata riisitüübi, mikrolaineahju võimsuse sätte ja soovitud niiskuse järgi.**

- Ülekeemise vältimiseks ärge ületage soovitatavaid koguseid. Järgige maksimumtaseme tähistust.
- Lihtsalt pange anumasse riisiterad ja seejärel lisage vesi.
- Nõuetekohaseks kokkupanekuks järgige kaanel kujutatud joonist.
- Veenduge, et ülakaas on külgmiste käepidemete abil kindlalt suletud.

		RIISI PAKENDIL MÄRGITUD KEETMISAEG (min 10 min – max 25 min)	
		10–15 minutit	20–25 minutit
Riisiterade kogus	75 ml	Lisage 230 ml vett	Lisage 380 ml vett
	150 ml	Lisage 330 ml vett	Lisage 460 ml vett
	225 ml	Lisage 420 ml vett	Lisage 520 ml vett
	300 ml	Lisage 510 ml vett	Lisage 580 ml vett

**Mikrolaineahju säte:** vajaduse korral lisage pakendile märgitud keetmisajale maksimaalselt 5 minutit, et valmistada riisi 800 W juures.

Keetmisaeg ja veetase erinevad eespool loetletud määrade lõikes ning need tuleb määrata riisitüübi, mikrolaineahju võimsuse sätte ja soovitud niiskuse järgi.

Me ei soovita kasutada mikrolaine-riisikeetjat kauem kui maksimaalne keetmisaeg 25 min maksimaalselt 800 W juures.

## Parimate tulemuste saavutamiseks

- Loputage riisi, kui pakendil pole teistmoodi öeldud.
- Lisage külm vesi.
- Kui soovite lisada enne valmistamist soola, liitke keetmisajale 2–4 minutit teelusikatäie soola kohta, kui anuma põhi on täidetud 300 ml riisiga.
- Laske keedetud riisil enne serveerimist vähemalt 5 minutit seista.
- Soputage riisi pärast keetmist Tupperware'i mittekriimustava vahendiga.

## Rahulolu ja ohutuse tagamiseks järgige järgmisi ettevaatusabinõusid.

- Järgige selles brošüüris esitatud valmistamisjuhiseid.
- Tupperware'i mikrolaine-riisikeetja on ohutu juhul, kui toidu temperatuur on 0–120 °C. Ärge kasutage keetjat sügavkülmikus. Ärge kasutage keetjat toidu valmistamiseks kõrgemal temperatuuril.
- Ärge valmistage riisi ega muid teravilju ilma veeta.
- Ärge lisage vette rasva ega õli ega kasutage rasvasisaldusega vedelikku, nagu piim. Riisikeetja ei sobi ei risoto, dessertriisi ega manna valmistamiseks.
- Ärge kasutage kriimustavaid või teravaid köögiriistu.
- Ülekeemise vältimiseks ärge täitke anumad üle. Järgige maksimumtaseme tähistust. Kõrge tärglisesisaldusega riisi korral soovitage keeta väiksemaid koguseid. (min 75 ml – max 225 ml)
- Tõstke kaas alati endast eemale, nii et aur ei kõrvetaks sõrmi.
- Sisu on pärast keetmist kuum. Kasutage käsitsemisel pajakindaid.
- Nõu määrdumise vältimiseks ei ole soovitatav riisile lisada safranit, karrit ega muid värvimaitseaineid ega soojendada tomati- ja karripõhiseid roogi. Keetja määrdumine ei mõjuta toote toiduvalmistusomadusi ning see ei kuulu Tupperware'i garantii alla.
- Mikrolaine-riisikeetja on mõeldud kasutamiseks ainult mikrolaineahjus, ärge kasutage seda ei pliidiil, tavalises ahjus ega grillis.
- Tugeva toidulõhna või plekkide vältimiseks loputage keetjat alati kohe pärast kasutamist külmas vees. Kõik osad on nõudepesumasinas pestavad.

## Garantii

Tupperware'i **mikrolaine-riisikeetjal** on samasugune kvaliteedigarantii nagu kõigil Tupperware'i toodetel, mille kohaselt garanteeritakse teile asendustoodet, kui tootel peaks ilmuma nõuetekohase ja tavapärase koduse kasutamise käigus materjali- või tootmisviga (nt praod, murdumised, koorumised, detailide lahtitulek).

Köszönjük, hogy a **mikrohullámú sütőben használható rizsfőzőt** választotta, amely segítségével tökéletesen elkészítheti a rizst és a legtöbb más gabonaféléket. Időt és energiát takaríthat meg, mivel a rizst és más gabonaféléket ugyanabban az edényben főzheti, tálalhatja és tárolhatja.

Az egyedülálló kettős fedél biztosítja, hogy a felfutó hab a felső fedél fánk alakú mélyedésében összegyűljön és visszacsorogjon a fedél betétjébe.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Összeszerelési útmutató:

- Illessze össze a darabokat az alább látható módon, úgy, hogy a Tupperware logó nézzen felfelé a betéten és a fedélen.
- Az elválasztó betétet a peremmel ellátott oldallal felfelé illessze az edényre.
- Rögzítse a fogantyúkat mindkét oldalon, egy vonalba hozva a fülekkel.

### Főzési útmutató:

**A főzési időt és a víz mennyiségét a rizs típusának, a mikrohullámú sütő beállított teljesítményének és az elérni kívánt nedvességnek megfelelően kell módosítani.**

- Ne lépje túl e mennyiségeket a kifutás megelőzése érdekében. Ne töltsen fel a maximum feltöltést jelző vonal fölé.
- Egyszerűen töltsen be a rizst (vagy más gabonát) és adjon hozzá vizet.
- A helyes összeszerelést lásd a fedél betétjén lévő rajzban.
- Rögzítse a felső fedelet az oldalsó fogantyúk zárásával

		FŐZÉSI IDŐ A RIZS CSOMAGOLÁSÁN	
		(min. 10 perc – max. 25 perc)	
		10 – 15 perc	20 – 25 perc
Magvak mennyisége - rizs	75 ml	Adjon hozzá 230 ml vizet.	Adjon hozzá 380 ml vizet.
	150 ml	Adjon hozzá 330 ml vizet.	Adjon hozzá 460 ml vizet.
	225 ml	Adjon hozzá 420 ml vizet.	Adjon hozzá 520 ml vizet.
	300 ml	Adjon hozzá 510 ml vizet.	Adjon hozzá 580 ml vizet.
<p><b>Mikrohullámú sütő beállítás:</b> Ha szükséges, maximum 5 perccel hosszabbítsa meg a rizs csomagolásán feltüntetett főzési időt, ha a rizst 800 W teljesítménnyel főzi.</p> <p>A főzési idő és a víz mennyisége a fenti kereteken belül változó lehet, és azt a rizs típusának, a mikrohullámú sütő beállított teljesítményének és az elérni kívánt nedvességnek megfelelően kell módosítani.</p>			

Javasoljuk, hogy a mikrohullámú rizsfőző edényt maximum 25 perces főzési idővel használja, maximum 800 W-on.

### A legjobb eredmény érdekében

- Öblítse át a rizst, kivéve, ha a csomagoláson ezzel ellentétes utasítás olvasható.
- Hideg vízzel töltsen fel.
- Ha a főzés előtt kívánja hozzáadni a sót, adjon hozzá a főzési időhöz 2 - 4 percet minden teáskanál só után, ha az edényben 300 ml rizs van.
- A megfőtt rizst legalább 5 percig hagyja állni tálalás előtt.
- Lazítsa meg a rizst főzés után egy karcmentes Tupperware eszközzel.

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

- Használja az ezen a lapon található főzési útmutatót
- A mikrohullámú rizsfőző edény 0 °C – 120 °C közötti hőmérsékletű étellel használható biztonságosan. Ne használja a mélyhűtőben. Ne használja ételek főzéséhez magasabb hőmérsékleten.
- Soha ne főzzön rizst vagy más gabonaféléket víz nélkül.
- Ne adjon zsiradékot vagy olajat a vízhez, és ne használjon zsírt tartalmazó folyadékot, például tejet. A rizsfőző edény nem alkalmas rizottó, rizsdesszertek és gríz készítésére.
- Ne használjon karcoló vagy éles evőeszközöket.
- Ne töltsen túl a kifutás megelőzése érdekében. Ne töltsen fel a maximum feltöltést jelző vonal fölé. A magas keményítőtartalmú rizs esetén javasoljuk kisebb mennyiségek használatát. (min. 75 ml – max. 225 ml)
- A fedelet mindig óvatosan, magától távolítva emelje fel, hogy a gőz ne égesse meg ujjait.
- Főzés után az edény tartalma forró. Főzőkesztyűvel fogja meg.
- Az elszíneződés megelőzése érdekében nem javasoljuk sáfrány, curry vagy más színes fűszerek hozzáadását a rizshez, illetve paradicsomos vagy curry-s ételek felmelegítését. Az elszíneződés nem befolyásolja a termék teljesítményét, és nem vonatkozik rá a Tupperware garanciája.
- A mikrohullámú rizsfőző termék csak mikrohullámú sütővel használható; ne használja azt tűzhelyen, hagyományos sütőben vagy grill funkcióval.
- Használat után mindig öblítse ki az edényt hideg vízzel, hogy megelőzze az erős ételszagot vagy foltok kialakulását. Minden alkatrész mosható mosogatógépben.

### Garancia

A Tupperware **mikrohullámú rizsfőző edényre** ugyanaz a minőséggarancia vonatkozik, mint minden más Tupperware termékre, amelynek értelmében kicserélünk minden Tupperware gyártmányú terméket, ha azon előírászerű, háztartási használat mellett gyártási vagy anyaghiba jelentkezik; például: repedés, törés, rétegleválás vagy deformáció.

www.tupperwarebrands.com

Täname, et valisite **mikrolaine-riisikeetja**, mille abil keedate kiirelt ja hõlpsalt täiuslikuks enamiku riisitüüpe ning muid teravilju! Samas anumas keetmise, serveerimise ning säilitamisega säästate aega ja energiat.

Ainulaadne kahekordne kaas kogub keetmisel tekkiva vahu ülakaane sõõrikukujulisse süvendisse ning suunab selle jahtumisel tagasi kaane vaheosale.

0°C MAX 800  
+120°C W



## Kokkupanekujuhised

- Pange anuma osad kokku nii, nagu on näidatud alloleval joonisel. Tupperware'i logo peab jääma nii ülakaanel kui ka vaheosal ülespoole.
- Asetage vaheosa anumale kindlasti nii, et renniga osa jääb ülespoole.
- Lukustage kaane käepidemed anuma külgedel olevate pidemete külge.

## Valmistamisjuhised

**Valmistamise aeg ja veetase tuleb määrata riisitüübi, mikrolaineahju võimsuse sätte ja soovitud niiskuse järgi.**

- Ülekeemise vältimiseks ärge ületage soovitatavaid koguseid. Järgige maksimumtaseme tähistust.
- Lihtsalt pange anumasse riisiterad ja seejärel lisage vesi.
- Nõuetekohaseks kokkupanekuks järgige kaanel kujutatud joonist.
- Veenduge, et ülakaas on külgmiste käepidemete abil kindlalt suletud.

		RIISI PAKENDIL MÄRGITUD KEETMISAEG (min 10 min – max 25 min)	
		10–15 minutit	20–25 minutit
Riisiterade kogus	75 ml	Lisage 230 ml vett	Lisage 380 ml vett
	150 ml	Lisage 330 ml vett	Lisage 460 ml vett
	225 ml	Lisage 420 ml vett	Lisage 520 ml vett
	300 ml	Lisage 510 ml vett	Lisage 580 ml vett

**Mikrolaineahju säte:** vajaduse korral lisage pakendile märgitud keetmisajale maksimaalselt 5 minutit, et valmistada riisi 800 W juures.

Keetmisaeg ja veetase erinevad eespool loetletud määrade lõikes ning need tuleb määrata riisitüübi, mikrolaineahju võimsuse sätte ja soovitud niiskuse järgi.

Me ei soovita kasutada mikrolaine-riisikeetjat kauem kui maksimaalne keetmisaeg 25 min maksimaalselt 800 W juures.

## Parimate tulemuste saavutamiseks

- Loputage riisi, kui pakendil pole teistmoodi öeldud.
- Lisage külm vesi.
- Kui soovite lisada enne valmistamist soola, liitke keetmisajale 2–4 minutit teelusikatäie soola kohta, kui anuma põhi on täidetud 300 ml riisiga.
- Laske keedetud riisil enne serveerimist vähemalt 5 minutit seista.
- Soputage riisi pärast keetmist Tupperware'i mittekriimustava vahendiga.

## Rahulolu ja ohutuse tagamiseks järgige järgmisi ettevaatusabinõusid.

- Järgige selles brošüüris esitatud valmistamisjuhiseid.
- Tupperware'i mikrolaine-riisikeetja on ohutu juhul, kui toidu temperatuur on 0–120 °C. Ärge kasutage keetjat sügavkülmikus. Ärge kasutage keetjat toidu valmistamiseks kõrgemal temperatuuril.
- Ärge valmistage riisi ega muid teravilju ilma veeta.
- Ärge lisage vette rasva ega õli ega kasutage rasvasisaldusega vedelikku, nagu piim. Riisikeetja ei sobi ei risoto, dessertriisi ega manna valmistamiseks.
- Ärge kasutage kriimustavaid või teravaid köögiriistu.
- Ülekeemise vältimiseks ärge täitke anumad üle. Järgige maksimumtaseme tähistust. Kõrge tärglisesisaldusega riisi korral soovitage keeta väiksemaid koguseid. (min 75 ml – max 225 ml)
- Tõstke kaas alati endast eemale, nii et aur ei kõrvetaks sõrmi.
- Sisu on pärast keetmist kuum. Kasutage käsitsemisel pajakindaid.
- Nõu määrdumise vältimiseks ei ole soovitatav riisile lisada safranit, karrit ega muid värvimaitseaineid ega soojendada tomati- ja karripõhiseid roogi. Keetja määrdumine ei mõjuta toote toiduvalmistusomadusi ning see ei kuulu Tupperware'i garantii alla.
- Mikrolaine-riisikeetja on mõeldud kasutamiseks ainult mikrolaineahjus, ärge kasutage seda ei pliidiil, tavalises ahjus ega grillis.
- Tugeva toidulõhna või plekkide vältimiseks loputage keetjat alati kohe pärast kasutamist külmas vees. Kõik osad on nõudepesumasinas pestavad.

## Garantii

Tupperware'i **mikrolaine-riisikeetjal** on samasugune kvaliteedigarantii nagu kõigil Tupperware'i toodetel, mille kohaselt garanteeritakse teile asendustoodet, kui tootel peaks ilmuma nõuetekohase ja tavapärase koduse kasutamise käigus materjali- või tootmisviga (nt praod, murdumised, koorumised, detailide lahtitulek).

Dėkojame, kad pasirinkote **mikrobangų krosnelės ryžių indą**, kuriuo galėsite kokybiškai pasigaminti daugelio tipų ryžių ir kitų grūdų greitai ir paprastai. Sutaupykite laiko ir energijos gamindami, serviruodami ir laikydami ryžius arba kitus grūdus tame pačiame indelyje.

Unikalus dvigubas dangtelis užtikrina, kad natūralūs garai kaupęsi viršutinio dangtelio išgaubtoje ertmėje ir išleidžiami atgal į dangtelio tarpą.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Surinkimo nurodymai:

- Surinkite dalis, kaip parodyta toliau, kad „Tupperware“ logotipas ant intarpo ir dangtelio būtų atsuktas į viršų.
- Įsitikinkite, kad atskyrimo intarpą įdėjote ant pagrindo kraštu su apvadu atsuktu į viršų.
- Užfiksuokite rankenas ant abiejų pusių, išlygiuodami su spaustukais.

### Gaminimo nurodymai:

**Gaminimo laiką ir vandens lygį reikia nustatyti pagal grūdų tipą, mikrobangų krosnelės galios nustatymą ir norimą drėgnumą.**

- Nepripildykite per daug, kad indas neapsiverstų. Nepilkite virš maksimalaus pildymo linijos.
- Tiesiog supilkite ryžius ir įpilkite vandens.
- Teisingai įstatykite dangtelio intarpą pagal piešinį.
- Patikrinkite, kad viršutinis dangtelis būtų patikimai užfiksuotas šoninėmis rankenomis.

		GAMINIMO LAIKAS NURODYTAS ANT RYŽIŲ PAKUOTĖS (min. 10 min. – maks. 25 min.)	
		10 – 15 min.	20 – 25 min.
Grūdų kiekis ryžių	75 ml	Įpilkite 230 ml vandens	Įpilkite 380 ml vandens
	150 ml	Įpilkite 330 ml vandens	Įpilkite 460 ml vandens
	225 ml	Įpilkite 420 ml vandens	Įpilkite 520 ml vandens
	300 ml	Įpilkite 510 ml vandens	Įpilkite 580 ml vandens

**Mikrobangų krosnelės nustatymai:** jei reikia, pridėkite maks. 5 min. gaminimo laiko pagal nurodymus ant ryžių pakuotės esant 800 W nustatymui.

Gaminimo laiko ir vandens lygio nustatymai skiriasi ir turi būti nustatyti priklausomai nuo grūdų tipo, mikrobangų krosnelės galios nustatymo ir norimo drėgnumo.

Rekomenduojame naudoti „Microwave Rice Maker“ gaminti maistą ne ilgiau nei 25 minučių prie maks. 800 W.

### Maksimaliems rezultatams

- Nuskalaukite ryžius, jei ant pakuotės nėra nurodyta kitaip.
- Įpilkite šalto vandens.
- Jei norite įberti druskos prieš gamindami, apskaičiuokite 2 – 4 min. papildomo laiko druskos arbatiniam šaukšteliui, kai pagrindas bus pripildytas 300 ml ryžių.
- Prieš patiekdami leiskite paruoštiems ryžiams pastovėti bent 5 minutes.
- Paruoštus ryžius supurenkite nebraižančiu „Tupperware“ įrankiu.

### Savo pasitenkinimui ir saugumui laikykitės šių nurodymų:

- Laikykitės lapelyje nurodytų gaminimo instrukcijų.
- Mikrobangų krosnelės ryžių indą saugu naudoti, kai maisto temperatūra yra nuo 0 °C iki 120 °C. Nedėkite virtuvo į šaldiklį. Negaminkite maisto aukštesnėje temperatūroje.
- Negaminkite ryžių ar kitų grūdų be vandens.
- Nedėkite į vandenį jokių riebalų ar aliejaus, nenaudokite skysčių, kuriuose yra riebalų, pvz., pieno. Mikrobangų krosnelės ryžių indas neskirtas gaminti risotto, desertinius ryžius ar semoliną.
- Nenaudokite abrazyvių ir aštrių įrankių.
- Nepripildykite per daug, kad indas neapsiverstų. Nepilkite virš maksimalaus pildymo linijos. Didelio krakmolo ryžių gaminkite mažiau. (min. 75 ml – maks. 225 ml)
- Sandariklį visada nukelkite pakreipę nuo savęs, kad garai nenudegintų jums pirštų.
- Po virimo turinys bus karštas. Imkite su pirštinėmis.
- Kad neliktų dėmių, mes nerekomenduojame į ryžius berti šafrano, kario ar kitų spalvinančių prieskonių ar atšildant – pomidorų ar maisto su kariu. Dėmės neturės įtakos indo naudojimui ir tokiu atveju „Tupperware“ garantija nebus taikoma.
- „Microwave Rice Maker“ gaminyje skirtas naudoti tik mikrobangų krosnelėje, negaminkite jame maisto ant įprastų ar konvekcinių viryklų ar grotelių.
- Visada indą iškart po naudojimo išskalaukite šaltu vandeniu, kad į jį neįsigertų stiprūs maisto kvapai ir neliktų dėmių. Visas dalis galima plauti indaplovėje.

### Garantija

**Mikrobangų krosnelės ryžių indui** galioja ta pati kokybės garantija kaip ir visiems kitiems „Tupperware“ produktams, kuri užtikrina, kad bet kuris „Tupperware“ pagamintas produktas, kuris turės gamybos defektų, įskaitant įskilimus, lūžimus, atsilupimus ar skylių, kurių atsiranda produktą naudojant pagal nurodymus ir įprastoje namų aplinkoje, bus pakeistas.

www.tupperwarebrands.com

Paldies, ka izvēlējāties **Trauku rīsu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī**, kas ļauj jums ātri un vienkārši pagatavot nevainojamus rīsus un citus graudus. Ietaupiet laiku un enerģiju, gatavojot, pasniedzot un uzglabājot rīsus un citus graudus vienā traukā.

Unikālais dubultais vāks nodrošina, ka putas tiek savāktas augšējā vāka riņķa formas iedobumā un savāktas vāka ieliktņī.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Salikšanas vadlīnijas:

- Salieciet detaļas kā parādīts zemāk, vāka un ieliktņa logotipam atrodoties virspusē.
- Novietojiet atdalošo ieliktņi uz pamatnes ar reljefo malu uz augšu.
- Fiksējiet stingros rokturus abās pusēs, savietojot ar izvirkājumiem.

### Norādes pagatavošanai:

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

- Neievietojiet traukā par daudz rīsu un ūdens, lai tas vāroties netecētu laukā. Nemiet vērā maksimālā daudzuma līniju.
- Vienkārši ieberiet graudus un pievienojiet ūdeni.
- Lai pareizi saliktu trauku, skat. zīmējumu uz vāka ieliktņa.
- Pārliedzinieties, ka augšējais vāks ir droši aizvērts, fiksējot sānu rokturus.

#### PAGATAVOŠANAS LAIKS NORĀDĪTS UZ RĪSU IEPAKOJUMA (no 10 min līdz 25 min)

		10 – 15 minūtes	20 – 25 minūtes
Graudu daudzums rīsiem	75 ml	Pievienojiet 230 ml ūdens	Pievienojiet 380 ml ūdens
	150 ml	Pievienojiet 330 ml ūdens	Pievienojiet 460 ml ūdens
	225 ml	Pievienojiet 420 ml ūdens	Pievienojiet 520 ml ūdens
	300 ml	Pievienojiet 510 ml ūdens	Pievienojiet 580 ml ūdens

**Mikroviļņu krāsns iestatījumi:** ja nepieciešams, pagariniet uz rīsu iepakojuma norādīto gatavošanas laiku par ne vairāk kā 5 minūtēm, lai pagatavotu rīsus ar 800W jaudu.

Gatavošanas laiks un ūdens līmenis augstāk norādītajiem ierobežojumiem ir atšķirīgs un jāpiemēro graudu veidam, mikroviļņu krāsns iestatījumiem un vēlamajam mitrumam.

Iesakām izmantot Trauku rīsu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī ne ilgāk kā 25 minūtes ilgai gatavošanai ar ne vairāk kā 800W jaudu.

### Lieliskam rezultātam

- Noskalojiet rīsus, ja uz iepakojuma nav norādīts citādi.
- Pievienojiet aukstu ūdeni.
- Ja vēlaties pievienot sāli pirms gatavošanas, pieskaitiet gatavošanas laikam 2 līdz 4 minūtes par katru tējkaroti sāls, ja pamatnē ir 300ml rīsu.
- Pirms pasniegšanas ļaujiet gatavajiem rīsiem nostāvēties vismaz 5 minūtes.
- Uzirdiniet rīsus ar Tupperware virtuves piederumiem, kas neskrāpē trauku.

### Norādījumi piesardzībai, lai gatavotu droši un sasniegtu vēlamu rezultātu:

- Ievērojiet šajā informatīvajā lapā atrodamās norādes pagatavošanai.
- Trauks rīsu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī ir drošs lietošanai temperatūrā no 0 līdz 120 °C. Neievietojiet to saldētavā. Nelietojiet to, lai pagatavotu ēdienus augstākā temperatūrā.
- Nekad negatavojiet rīsus vai citus graudus bez ūdens.
- Nepievienojiet ūdenim nekādas taukvielas un neizmantojiet šķidrumu, kas tādas satur, piemēram, pienu. Trauks rīsu pagatavošanai nav piemērots, lai pagatavotu risoto, deserta rīsus vai mannu.
- Neizmantojiet abrazīvus vai asus virtuves piederumus.
- Neievietojiet traukā par daudz rīsu un ūdens, lai tas vāroties netecētu laukā. Nemiet vērā maksimālā daudzuma līniju. Rīsus ar augstu cietes saturu iesakām pagatavot mazākās porcijās. (min. 75ml – maks. 225 ml)
- Trauka vāku vienmēr atveriet virzienā prom no sevis, lai izplūstošais tvaiks neapdedzinātu jūsu pirkstus.
- Pēc gatavošanas ēdiens būs karsts. Lietojot karstu trauku, izmantojiet krāsns cimds.
- Lai izvairītos no plankumu veidošanās uz trauka, mēs neiesakām rīsiem pievienot safrānu, kariju vai citas krāsojošas garšvielas, kā arī atkārtoti uzsildīt ēdienus, kuru sastāvā ir tomāti vai karijs. Plankumu parādīšanās neietekmē trauka lietošanu un uz šo gadījumu neattiecas Tupperware izstrādājumu garantija.
- Trauks rīsu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī ir paredzēts izmantošanai tikai mikroviļņu krāsnī, nelietojiet to uz plīts, parastajā cepeškrāsnī vai grīlā.
- Lai novērstu smaku un traipu uzkrāšanos, uzreiz pēc lietošanas izskalojiet trauku ar aukstu ūdeni. Visas trauka sastāvdaļas ir mazgājamas trauku mazgājamā mašīnā.

### Garantija

Tupperware **Traukam rīsu pagatavošanai mikroviļņu krāsnī** ir tāda pati Kvalitātes garantija kā visiem Tupperware izstrādājumiem, kas nodrošina jebkura Tupperware ražota izstrādājuma nomainu, ja izstrādājums mājāsaimniecībā izmantots atbilstoši norādījumiem un ja tam konstatēti materiāla vai ražošanas defekti; īpaši plaisas, lūzumi, lobīšanās vai spraugas.

Bir çok pirinç ve tahıl çeşidini şahane biçimde pişirmenize imkan tanıyan **Microdalga Pirinç Pişiricisini** seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Pirinç ve diğer tahılları aynı kutuda pişirerek, servis ederek ve saklayarak zaman ve enerjiden tasarruf edin.

Özel çift kapak sayesinde, doğal olarak taşan köpük üst kapağın simit şeklindeki oluğunda birikir ve kapak yuvasına geri süzülür.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Kurulum bilgileri:

- Parçaları aşağıda gösterildiği üzere, yuvanın ve kapağın üzerindeki Tupperware logoları yukarıya bakacak şekilde kurunuz.
- Ayrıcı yuvayı tabana çerçevesel yüzü yukarıya bakacak şekilde yerleştirdiğinizden emin olunuz.
- Her iki taraftaki sert tutacakları tırnaklarla hizalayarak kilitleyiniz.

### Piştirme bilgileri:

**Süre ve su seviyesi pirincin çeşidine, mikrodalga gücü ayarına ve arzu edilen neme göre ayarlanmalıdır.**

- Taşmayı engellemek için bu miktarları aşmayınız. Maksimum dolum çizgisine dikkat ediniz.
- Tek yapmanız gereken pirinci doldurmak ve arkasından su eklemektir.
- Doğru kurulum için kapak yuvasındaki çizime bakınız.
- Üst kapağın yan tutacaklarını kilitleyerek güvenli biçimde kapandığından emin olunuz

		PİRİNÇ PAKETİNDE BELİRTİLEN PİŞİRME SÜRESİ (min 10 dk – maks 25 dk)	
		10 ila 15 dakika	20 ila 25 dakika
Tahıl miktarı pirinç	75 ml	230 ml su ekleyiniz	380 ml su ekleyiniz
	150 ml	330 ml su ekleyiniz	460 ml su ekleyiniz
	225 ml	420 ml su ekleyiniz	520 ml su ekleyiniz
	300 ml	510 ml su ekleyiniz	580 ml su ekleyiniz

**Microdalga ayarı:** gerekiyorsa, 800W'ta pirinci hazırlamak için pakette belirtilen süreye maksimum 5 dakika daha ekleyiniz.

Pişirme süresi ve su seviyesi pirincin çeşidine, mikrodalga gücü ayarına ve arzu edilen neme göre yukarıda belirtilen süreler arasında değişmektedir ve bunlara göre ayarlanmalıdır.

Mikrodalga Pirinç Pişiriciyi maksimum 800W'ta 25 dakikadan fazla süre pişirme işlemi için kullanmamanızı tavsiye ediyoruz.

### En iyi sonuç için

- Paketin üzerinde aksi belirtilmiyorsa pirinci ıslatınız.
- Soğuk su ekleyiniz.
- Eğer pişirmeden önce tuz eklemek istiyorsanız, 300ml pirince atılmış bir çay kaşığı tuz başına 2 - 4 dakika ilave pişirme süresi ekleyiniz.
- Pişmiş pirinci servis etmeden önce en az 5 dakika bekletiniz.
- Piştikten sonra çizmeyen bir Tupperware mutfak gereci kullanarak pirinci kabartın.

### Memnuniyetiniz ve güvenliğiniz için lütfen aşağıdaki tedbirleri alınız:

- Bu rehberde belirtilen pişirme talimatlarını kullanınız.
- Tupperware Mikrodalga Pirinç Pişiricisini 0°C ila 120°C derece arasında gıda sıcaklıkları için güvenlidir. Dondurucuda kullanmayınız. Çok yüksek sıcaklık derecelerinde gıdaları pişirmek için kullanmayınız.
- Pirinç veya herhangi başka bir hububatı su olmaksızın pişirmeyiniz.
- Suya herhangi bir yağ veya sıvı yağ eklemeyiniz ya da süt gibi yağ içeren sıvılar kullanınız. Pirinç Pişiricisi risotto veya zerde veya irmik pişirmek için uygun değildir.
- Aşındırıcı veya sivri gereçler kullanmayınız.
- Taşmayı engellemek için fazla doldurmayınız. Maksimum dolum çizgisine dikkat ediniz. Yüksek sertlikteki pirinçlerin daha küçük porsiyonlar halinde pişirilmesini tavsiye ediyoruz. (min 75ml – maks 225 ml)
- Her zaman kapağı kendinizden uzağa doğru kaldırınız, yoksa buhar parmaklarınızı yakabilir.
- İçindekiler pişirme sonrası sıcak olacaktır. Tutmak için fırın eldiveni kullanınız.
- Lekelenmesini önlemek için, pirince safran, köri veya diğer renklendiren baharatların katılmasını veya domates veya köri bazlı gıdaların yeniden ısıtılmasını tavsiye etmiyoruz. Lekelenme ürünün performansını etkilemez ve Tupperware garantisini kapsamına değildir.
- Mikrodalga Pirinç Pişiricisi ürünü sadece mikrodalga kullanımı içindir; soba üstünde, geleneksel bir fırında veya bir ızgara altında kullanmayınız.
- Her zaman kuvvetli gıda kokularını veya lekelerini önlemeye yardımcı olması için kullanım sonrası derhal soğuk suda kabı durulayın. Tüm parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilir.

### Garanti

Tupperware **Kişisel Pirinç Pişiricisi** tüm diğer Tupperware imalatı ürünler ile aynı Kalite Garantisine sahiptir, bu garanti herhangi bir malzeme veya imalat bozukluğu; özellikle ürün talimatlara göre kullanıldığında ve normal ev koşullarında kullanıldığında oluşan çatlaklar, kırıklar, soyulmalar veya yamulmalar görüldüğünde değişim güvencesi vermektedir.



Zahvaljujemo se vam, ker ste izbrali **posodo za pripravo riža v mikrovalovni pečici**, ki vam omogoča hitro, lahko in popolno pripravo večine vrst riža in drugega zrnja. Prihranite čas in energijo s kuhanjem, serviranjem in shranjevanjem riža ali drugega zrnja v eni posodi.

Edinstveni dvojni pokrov zagotavlja, da se presežek naravne pene, ki nastane pri kuhanju riža, nabere v vdolbini v obliki krofa zgornjega pokrova in nato odteče nazaj v vstavek pokrova.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Navodila za sestavljanje:

- Dele sestavite v skladu s spodnjim prikazom, pri čemer mora biti logotip Tupperware na vstavku in pokrovu obrnjen navzgor.
- Ločilni vstavek obvezno namestite na osnovo tako, da bo obrnjena stran obrnjena navzgor.
- Trdna ročaja na obeh straneh poravnajte z jezički in ju vpnite.

### Navodila za kuhanje:

**Čas priprave in količino vode prilagodite vrsti zrn, nastavitvi mikrovalovne pečice in želeni vlažnosti.**

- Teh količin ne presegajte, da jed ne bi prekipela. Upoštevajte linijo, ki označuje maksimalno raven polnjenja posode.
- V posodo stresite zrnje in dodajte vodo.
- Za pravilno sestavljanje posode glejte sliko na vstavku pokrova.
- Vpnite stranska ročaja in tako poskrbite, da bo zgornji pokrov varno zaprt.

#### ČAS KUHANJA RIŽA GLEDE NA NAVODILA NA EMBALAŽI

(min. 10 min – maks. 25 min)

		10 do 15 minut	20 do 25 minut
Količina riža	75 ml	Dodajte 230 ml vode	Dodajte 380 ml vode
	150 ml	Dodajte 330 ml vode	Dodajte 460 ml vode
	225 ml	Dodajte 420 ml vode	Dodajte 520 ml vode
	300 ml	Dodajte 510 ml vode	Dodajte 580 ml vode

**Nastavitve mikrovalovne pečice:** času kuhanja, navedenem na embalaži riža, po potrebi dodajte največ 5 minut za pripravo riža pri moči 800 W.

Čas kuhanja in količina vode se gibljeta med zgoraj navedenimi mejami in ju je treba prilagoditi vrsti zrnja, nastavitvam mikrovalovne pečice in želeni vlažnosti.

Priporočamo, da posode za pripravo riža v mikrovalovni pečici ne uporabljate za kuhanje dlje kot 25 minut pri moči največ 800 W.

### Za najboljši učinek

- Riž izperite, če ni drugače navedeno na embalaži.
- Dodajte mrzlo vodo.
- Če želite dodati sol pred kuhanjem, čas kuhanja podaljšajte za 2 do 4 minute za čajno žličko soli, kadar je v posodi 300 ml riža.
- Riž naj stoji najmanj 5 minut, preden ga postrežete.
- Riž po kuhanju zrahljajte tako, da ga premešate s pripomočkom Tupperware, ki ne povzroča prask.

### Za zagotavljanje vašega zadovoljstva in varnosti sledite naslednjim varnostnim navodilom:

- Upoštevajte navodila za kuhanje, navedena v tej brošuri.
- Posoda za pripravo riža v mikrovalovni pečici je primerna za temperaturo hrane od 0 do 120 °C. Ne uporabljajte je za shranjevanje hrane v zamrzovalniku. Ne uporabljajte je za kuhanje živil pri višjih temperaturah.
- Riža ali drugega zrnja nikoli ne kuhajte brez vode.
- Vodi ne dodajajte maščobe ali olja in za kuhanje ne uporabljajte tekočin z vsebnostjo maščob, npr. mleka. Posoda za pripravo riža v mikrovalovni pečici ni primerna za pripravo rižote, sladkega riža ali zdroba.
- S to posodo ne uporabljajte hrapavih ali ostrih pripomočkov.
- Posode ne prenapolnite, da jed ne bi prekipela. Upoštevajte linijo, ki označuje maksimalno raven polnjenja posode. Pri kuhanju riža z visoko vsebnostjo škroba priporočamo kuhanje manjših količin. (min. 75 ml – maks. 225 ml)
- Vstavek pokrova vedno privzdignite od sebe, da vam para ne opeče prstov.
- Vsebina bo po kuhanju vroča. Za prijemanje posode uporabljajte kuhinjske rokavice.
- Da bi preprečili obarvanje posode, pri kuhanju riža odsvetujemo dodajanje žafrana, karija ali drugih barvnih začimb ali ponovno pogrevanje jedi na osnovi paradižnika ali karija. Obarvanost ne bo vplivala na delovanje izdelka in je jamstvo Tupperware ne krije.
- Posoda za pripravo riža v mikrovalovni pečici je namenjena le uporabi v mikrovalovni pečici. Posode ne uporabljajte na štedilniku, v klasični pečici ali pod žarom.
- Posodo po uporabi vedno izperite z mrzlo vodo, da se je ne bi oprijel močan vonj po hrani in da na njej ne bi ostali madeži. Vse dele posode lahko pomivate v pomivalnem stroju.

### Garancija

Za **posodo Tupperware za kuhanje riža v mikrovalovni pečici** velja enako jamstvo za kakovost kot za vse druge izdelke Tupperware, ki vam zagotavlja zamenjavo vsakega izdelka Tupperware z napako v materialu ali izdelavi, če se ob uporabi v skladu z navodili in ob običajni domači rabi pojavi pokanje, lomljenje, luščenje ali krivljenje materiala.

**Микротолқынды күріш пісіргішті** таңдағаныңыз үшін рахмет, ол жылдам және оңай жолмен күріштің көптеген түрлерін және басқа дәндерді дәмді етіп пісіруге мүмкіндік береді. Күрішті немесе басқа дәндерді бір контейнерде пісіру, дастарханға әкелу және сақтау арқылы уақыт пен энергияны үнемдеңіз.

Бірегей қос қақпақ табиғи көбік тасуының жоғарғы қақпақтың томпақ кескінді ойығына жиналып, қақпақ төсемесіне қайта тамуын қамтамасыз етеді.

0°C MAX 800  
+120°C W



### Құрастыру нұсқаулары:

- Tupperware логотипін төсеме мен қапаққа қаратып бөліктерді төмендегідей құрастырыңыз.
- Міндетті түрде негіздегі бөлгіш төсемені шеңберлі шетін жоғары қаратып салыңыз.
- Тұтас тұтқаларды екі жағынан құлақшаларға туралап құлыптаңыз.

### Пісіру нұсқаулары:

**Уақыт пен су деңгейі дән түріне, қысқа толқын қуатының параметріне және қажетті ылғалға сай реттелуі керек.**

- Қайнап кетуді болдырмау үшін осы мөлшерден асырмаңыз. Ең жоғарғы толтыру сызығынан асырмаңыз.
- Жай ғана дәмді салып, су құйыңыз.
- Дұрыс құрастыру үшін қақпақ төсемесіндегі сызбаға қараңыз.
- Бүйір тұтқаларын құлыптау арқылы жоғарғы қақпақтың мықтап жабылғанын тексеріңіз.

		КҮРІШ ОРАМЫНДА КӨРСЕТІЛГЕН ПІСІРУ УАҚЫТЫ (ең азы 10 мин – ең көбі 25 мин)	
		10 - 15 минут	20 - 25 минут
Дән мөлшері күріштің	75 мл	230 мл су қосыңыз	380 мл су қосыңыз
	150 мл	330 мл су қосыңыз	460 мл су қосыңыз
	225 мл	420 мл су қосыңыз	520 мл су қосыңыз
	300 мл	510 мл су қосыңыз	580 мл су қосыңыз
<b>Микротолқын параметрлері:</b> қажет болса, күрішті 800 Вт дәрежесінде дайындау үшін күріш орамында көрсетілген пісіру уақытына ең көбі 5 минут қосыңыз.			
Уақыт пен су деңгейі жоғарыда көрсетілген шектер арасында әртүрлі болуы мүмкін және дән түріне, қысқа толқын қуатының параметрлеріне және қажетті ылғалға сай реттелуі			

Микротолқынды күріш пісіргішті 25 минут ең жоғарғы пісіру уақытынан, ең жоғарғы 800 Вт-тан артық мәнде пайдаланбау ұсынылады.

### Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін

- Орамда көрсетілмесе күрішті шайыңыз.
- Салқын су құйыңыз.
- Егер пісірместен бұрын тұз қосқыңыз келсе, негізге 300 мл күріш салынғанда тұздың бір шай қасығы үшін 2-4 минут қосымша пісіру уақытын есептеңіз.
- Пісірілген күрішті дастарханға әкелместен бұрын кемінде 5 минут қойыңыз.
- Пісіргеннен кейін күрішті қырмайтын Tupperware қасығымен араластырыңыз.

### Өз сенімділігіңіз бен қауіпсіздігіңіз үшін мына сақтандыруларды орындаңыз:

- Осы кітапшада берілген пісіру нұсқауларын пайдаланыңыз
- Микротолқынды күріш пісіргіш температурасы 0°C - 120°C аралығында болатын тағам үшін қауіпсіз. Мұздатқышта пайдаланбаңыз. Тағамды жоғары температурада пісіру үшін пайдаланбаңыз.
- Күрішті немесе басқа дәндерді ешқандай уақытта сусыз пісірмеңіз.
- Тоң майды немесе майды суға қоспаңыз немесе сүт сияқты құрамында майы бар сұйықтықты пайдаланбаңыз. Күріш пісіргіш риссотто немесе десерт, не болмаса ұнтақ ботқа дайындау үшін қолайлы емес.
- Қырғыш немесе өткір құралдарды пайдаланбаңыз.
- Қайнап кетуді болдырмау үшін қатты толтырмаңыз. Ең жоғарғы толтыру сызығынан асырмаңыз. Қрахмалы көп күріш үшін аз мөлшерде пісіруді ұсынамыз. (ең азы 75 мл – ең көбі 225 мл)
- Саусақтарыңызды бу алмас үшін қақпақты өзіңізден алыс көтеріңіз.
- Пісіруден кейін ішіндегілер ыстық болады. Ұстаған кезде пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Дақ түсірмес үшін, шафран, кэрри немесе басқа да түсті дәмдеуіштерді күрішке қоспауды не қызанақты не кэрри негізді тағамдарды ысытпауды ұсынамыз. Дақ түсу өнім жұмысына әсер етпейді және ол Tupperware кепілдігінде қамтылмайды.
- Микротолқынды күріш пісіргіш өнімі тек микротолқынды қолданысқа арналған; оны ас үй плитасында, пеште немесе гриль астында пайдаланбаңыз.
- Қатты тағам иісін немесе дақтарын болдырмауға көмектесу үшін пайдаланғаннан кейін контейнерді бірден салқын сумен әрқашан шайыңыз. Барлық бөліктерді ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

### Кепілдік

Tupperware **Микротолқынды күріш пісіргішінде** барлық Tupperware өнімдері сияқты қандай да бір материал не өндіру ақауы, әсіресе өнімді нұсқауларға сай және қалыпты үй қолданысында пайдаланғанда орын алатын жарық, сынық, қырылу не қисаю сияқты ақауы бар кез келген Tupperware компаниясы өндірген өнімнің ауыстырылуын қамтамасыз ететін бірдей Сапа кепілдігі беріледі.

Vă mulțumim pentru că ați ales **Recipientul pentru prepararea orezului la microunde**, care permite pregătirea perfectă a majorității tipurilor de orez și alte cereale, într-un mod rapid și simplu. Economisiți timp și energie preparând, servind și păstrând orezul și alte cereale în același recipient.

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

0°C MAX 800  
+120°C W



### Instrucțiuni de asamblare:

- Asamblați componentele așa cum se arată mai jos, cu sigla Tupperware de pe inserție și capac orientată în sus.
- Asigurați-vă că ați amplasat inserția de separare pe bază, partea cu bordură fiind orientată în sus.
- Blocați mânerul solid pe ambele laturi, aliniindu-le cu proeminențele.

### Instrucțiuni de preparare:

**Cronometrul și nivelul apei trebuie reglate în funcție de tipul cerealelor, setarea puterii cuptorului cu microunde și gradul de umiditate dorit.**

- Nu depășiți aceste cantități, pentru a evita scurgerea apei fierte în exterior. Respectați linia care indică nivelul maxim de umplere.
- Pur și simplu, puneți cerealele și apoi adăugați apă.
- Consultați desenul de pe inserția capacului pentru a efectua corect asamblarea.
- Asigurați închiderea sigură a capacului superior prin blocarea mânerelor laterale.

TIMPUL DE PREPARARE CONFORM AMBALAJULUI OREZULUI			
		între 10 și 15 minute	între 20 și 25 minute
Cantitatea de cereale de orez	75 ml	Adăugați 230 ml apă	Adăugați 380 ml apă
	150 ml	Adăugați 330 ml apă	Adăugați 460 ml apă
	225 ml	Adăugați 420 ml apă	Adăugați 520 ml apă
	300 ml	Adăugați 510 ml apă	Adăugați 580 ml apă

**Setările cuptorului cu microunde:** dacă este necesar, adăugați maximum 5 minute la timpul de preparare specificat pe ambalajul orezului, pentru a prepara orezul la 800 W.

Timpul de preparare și nivelul apei variază între limitele indicate mai sus și trebuie reglate în funcție de tipul de cereale, de setarea puterii cuptorului cu microunde și de gradul de umiditate dorit.

Se recomandă utilizarea Recipientului pentru prepararea orezului la microunde pentru un timp care să nu depășească timpul maxim de preparare de 25 min la maximum 800 W.

### Pentru rezultate optime

- Clătiți orezul, cu excepția cazului când se menționează altceva pe ambalajul acestuia.
- Adăugați apă rece.
- Dacă doriți să adăugați sare înainte de preparare, adăugați un timp de pregătire suplimentar de 2-4 minute pentru o linguriță de sare, când baza este umplută cu 300 ml orez.
- Lăsați orezul fiert să stea cel puțin 5 minute înainte de servire.
- Adunați orezul după preparare cu o ustensilă Tupperware care nu provoacă zgârieturi.

### Pentru satisfacția și siguranța dvs., respectați următoarele măsuri de precauție:

- Respectați instrucțiunile de preparare specificate în acest prospect.
- Recipientul pentru prepararea orezului la microunde este sigur pentru temperaturi ale alimentelor cuprinse între 0°C și 120°C. Nu îl utilizați în congelator. Nu îl utilizați pentru prepararea alimentelor la temperaturi mai mari.
- Nu pregătiți niciodată orez sau alte cereale fără a adăuga apă.
- Nu adăugați deloc grăsime sau ulei în apă și nu utilizați lichide care conțin grăsimi, cum ar fi laptele. Recipientul pentru prepararea orezului nu este adecvat pentru a prepara rizoto, desert cu orez sau griș.
- Nu utilizați ustensile abrazive sau ascuțite.
- Nu umpleți peste nivelul admis, pentru a evita scurgerea apei fierte în exterior. Respectați linia care indică nivelul maxim de umplere. Pentru orezul cu un conținut mare de amidon se recomandă prepararea unor cantități mai mici. (min. 75 ml – max. 225 ml)
- Ridicați întotdeauna capacul la distanță de dvs., pentru ca aburul să nu vă ardă degetele.
- Conținutul va fi fierbinte după preparare. Manipulați folosind mănuși pentru cuptor.
- Pentru a evita formarea petelor, vă recomandăm să nu adăugați orezului șofran, curry sau alte condimente colorante și să nu reîncălziți alimentele pe bază de roșii sau curry. Formarea petelor nu afectează performanțele produsului și nu este acoperită de garanția Tupperware.
- Recipientul pentru prepararea orezului la microunde trebuie utilizat numai pentru microunde; nu îl folosiți pe plită, într-un cuptor convențional sau la grătar.
- Clătiți întotdeauna recipientul cu apă rece imediat după utilizare, pentru a evita apariția unor pete persistente sau a unui miros puternic de mâncare. Toate componentele pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat.

### Garanție

**Recipientul pentru prepararea orezului la microunde** Tupperware beneficiază de aceeași Garanție de calitate ca toate produsele Tupperware, garanție care asigură înlocuirea oricărui produs fabricat de Tupperware care prezintă orice fel de defect de material sau manoperă, precum fisuri, crăpături, cojiri sau îndoiri care apar la folosirea produsului în mediul casnic obișnuit și în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

Благодарим ви, че избрахте **уреда за приготвяне на ориз в микровълнова фурна**, който ви позволява да пригответе до съвършенство повечето видове ориз и други зърнени продукти по лесен и бърз начин. Спестете време и енергия, като готвите, сервирайте и съхранявате ориз и други зърнени продукти в един съд.

Уникалният двоен капак гарантира, че изкипяващата естествена пяна се събира в нишата с форма на поничка на горния капак и се връща обратно във вложката на капака.

0°C MAX 800  
+120°C W



#### Указания за сглобяване:

- Сглобете частите, както е показано по-долу, като логото на фирмата-производител Tupperware е обърнато нагоре към вложката и капака.
- Не забравяйте да поставите разделителната вложка върху основата с ръбестата страна нагоре.
- Закопчайте плътните дръжки от двете страни, след като ги подравните със закопчалките.

#### Указания за готвене:

**Времето за готвене и нивото на водата се съобразяват с вида на ориза, настройката на мощността на микровълновата фурна и желаната влага.**

- Не надвишавайте тези количества, за да избегнете изкипяване. Не наливайте вода над линията за максимално ниво.
- Просто сложете ориза и след това добавете вода.
- За указания за правилно сглобяване, вижте рисунката върху вложката на капака.
- Уверете се, че горният капак е плътно затворен чрез закопчаване на страничните дръжки

#### ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ В СЪОТВЕТСТВИЕ С ОПАКОВКАТА НА ОРИЗА

		10 до 15 минути	20 до 25 минути
Количество на зърната ориз	75 мл	Добавете 230 мл вода	Добавете 380 мл вода
	150 мл	Добавете 330 мл вода	Добавете 460 мл вода
	225 мл	Добавете 420 мл вода	Добавете 520 мл вода
	300 мл	Добавете 510 мл вода	Добавете 580 мл вода

**Настройка на микровълновата фурна:** ако е необходимо добавете най-много 5 минути към времето за готвене в съответствие с указанията на опаковката на ориза, и сгответе ориза при 800W. Времето за готвене и нивото на водата варират между границите, указани по-горе, и следва да се съобразяват с вида на ориза, настройката на мощността на микровълновата фурна и

Препоръчваме използването на уреда за варене на ориз в микровълнова фурна за не по-дълго от максималното време на готвене от 25 мин. при максимална мощност 800W.

#### За постигане на отлични резултати

- Изплакнете ориза, ако на опаковката не е посочено друго.
- Добавете студена вода.
- Ако желаете да добавите сол преди готвене, добавете 2 до 4 минути допълнително време за готвене за всяка лъжичка сол, когато основата е напълнена с 300 мл ориз.
- Оставете сготвения ориз да престои поне 5 минути преди да сервирайте.
- След като се сготви, разбъркайте ориза с ненадраскващи прибори Tupperware.

#### С оглед на вашата удовлетвореност и безопасност следвайте поместените по-долу предпазни мерки:

- Използвайте указанията за готвене в тази брошура
- Уредът за приготвяне на ориз в микровълнова фурна е безопасен при температура на храната от 0°C до 120°C. Не поставяйте във фризер. Не използвайте за готвене на храна при по-високи температури.
- Никога не гответе ориз и други зърнени продукти без вода.
- Не добавяйте никаква мазнина или олио във водата и не използвайте течност със съдържание на мазнина, като например прясно мляко. Уредът за приготвяне на ориз не е подходящ за приготвяне на ризото, десертен ориз или грис.
- Не използвайте абразивни или остри кухненски прибори.
- Не препълвайте, за да избегнете изкипяване. Не наливайте вода над линията за максимално ниво. За ориз с високо съдържание на скорбяла препоръчваме готвене в по-малки количества. (мин. 75 мл – макс. 225 мл)
- Винаги повдигайте капака с уплътнителя на страни от вас, така че парата да не изгори пръстите ви.
- Съдържанието ще е горещо след сготвяне. Използвайте готварски ръкавици при боравене с уреда.
- За да избегнете появата на петна, ние препоръчваме да не се добавят шафран, къри или други оцветяващи подправки към ориза или претопляне в съда на храни, съдържащи домати или къри. Появата на петна няма да окаже въздействие върху ефективността на продукта и не се покрива от гаранцията на Tupperware.
- Уредът за приготвяне на ориз в микровълнова фурна е само за използване в микровълнова фурна; не го използвайте върху котлон, в конвенционална фурна или под грил
- Винаги изплаквайте контейнера със студена вода веднага след употреба, за да предотвратите появата на силен мирис на храна или петна. Всички части могат да се мият в съдомиялна машина.

#### Гаранция

**Уредът за приготвяне на ориз 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; по-специално пукнатини, цепнатини, обелване или деформиране, получено при използване на продукта в съответствие с указанията и при нормални домашни условия.

