


Micro Pressure Cooker

68FL11980



Tupperware®

 Printed on 100% recycled paper.

© 2015, Tupperware. All rights Reserved.

Fig. A

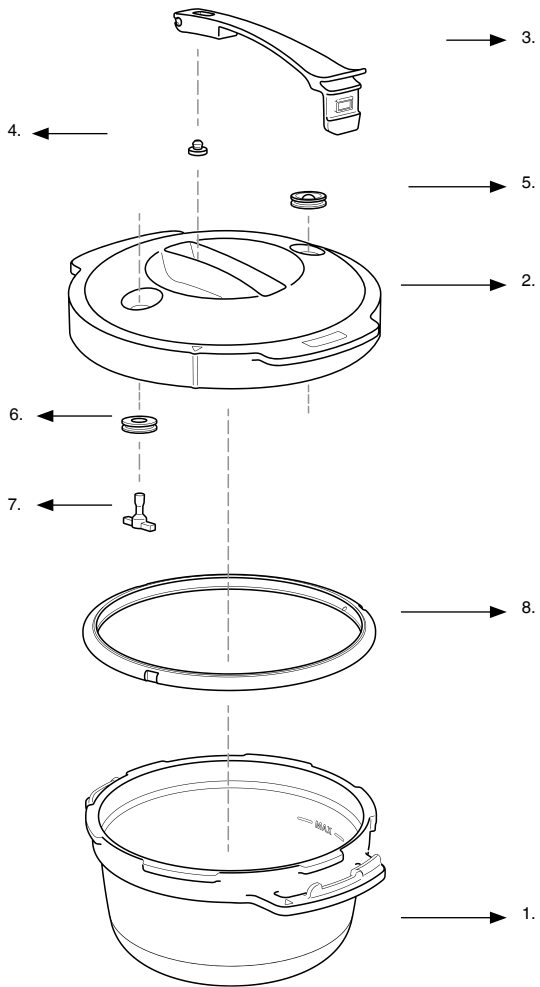


Fig. B

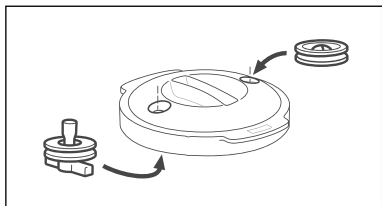
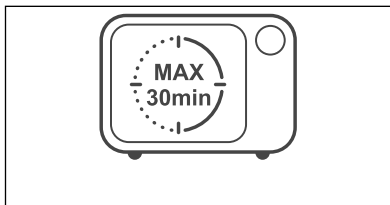
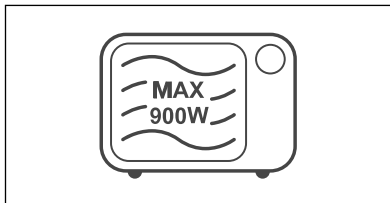


Fig. C

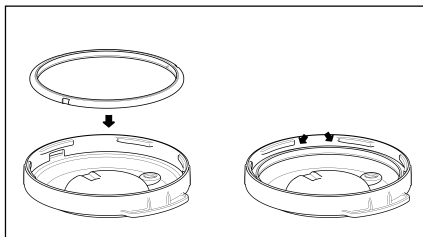


Fig. D

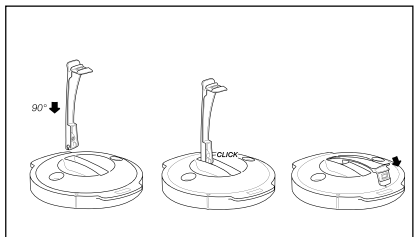


Fig. E

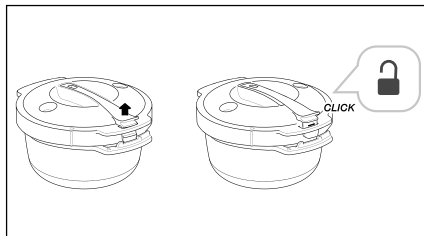


Fig. F

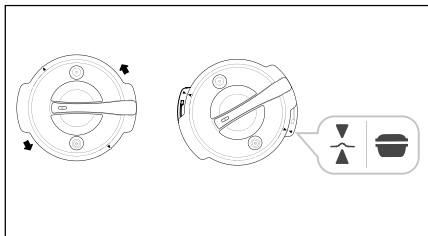


Fig. G

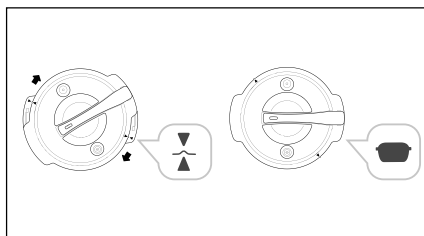


Fig. H

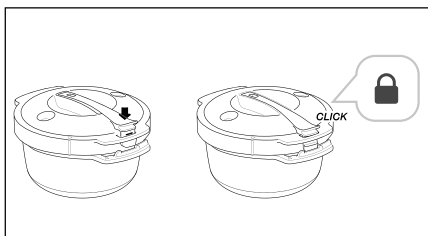


Fig. I

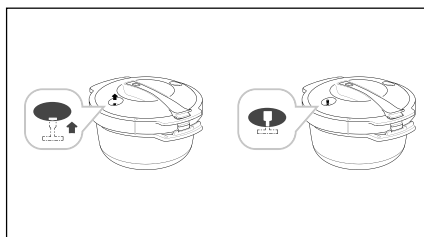


Fig. J

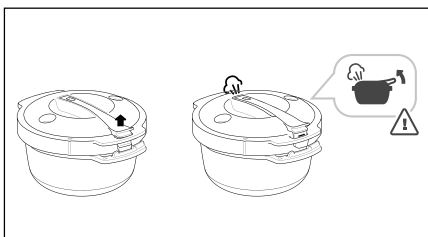


Fig. K

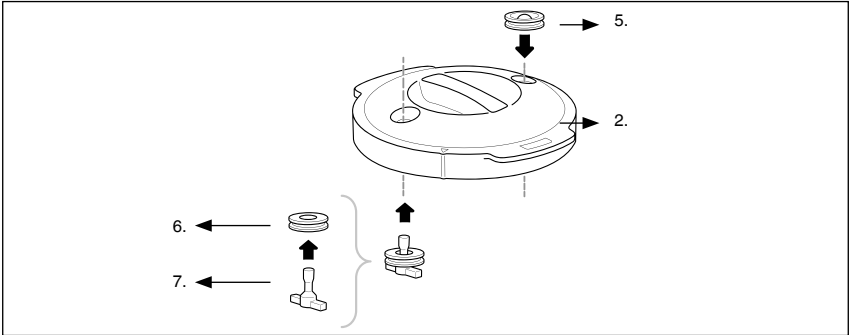
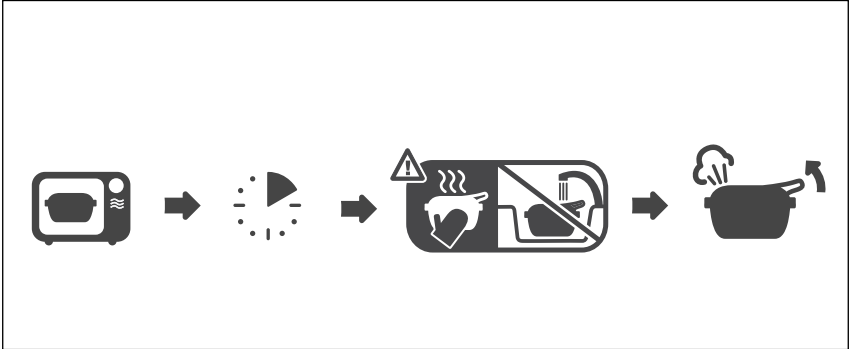


Fig. L



Congratulations on your selection of the revolutionary Tupperware **Micro Pressure Cooker**. This unique product will allow you to cook delicious, healthy meals for yourself and your family using a microwave oven. Its versatility will surprise you and you will soon use it for your everyday meals. We wish you a nice culinary experience and many enjoyable meals.

max 900 W 0°C
max 30 Min. 120°C/+248°F



Tupperware®

Preserving your future

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

1. Important Safeguards

- Read all these instructions prior to first use.
- Do not let children near the Micro Pressure Cooker when in use.
- Do not put the Micro Pressure Cooker in a heated oven or on the stovetop.
- When under pressure, do not remove the Micro Pressure Cooker from your microwave until the standing time is over. Do not touch hot surfaces. Use the side handles. Always use oven gloves when handling your Micro Pressure Cooker.
- Do not use the Micro Pressure Cooker for a purpose other than the one for which it is intended, meaning pressure cooking in the microwave oven. Do not use this product for reheating or cooking without pressure in the microwave oven or for the conventional cooking in the oven.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the Micro Pressure Cooker. Make sure that the Micro Pressure Cooker is properly closed before applying power; see section "4.5 How to close your Micro Pressure Cooker?".
- Never force to open the Micro Pressure Cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. Check the pressure indicator as mentioned in section "4.7 What to do with your Micro Pressure Cooker after Microwave cooking?".
- Never use your Micro Pressure Cooker without adding liquids; this will cause serious damage.
- Always fill the Micro Pressure Cooker at least up to 400ml, indicated by the minimum (MIN) filling line.
- Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity, indicated by the maximum fill line. When cooking foods which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- Use the appropriate microwave setting according to section "4.6 How to use your Micro Pressure Cooker in the microwave oven?".
- After cooking meats with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you may get scalded.

- When cooking doughy food such as semolina or rice puddings, gently shake the cooker before opening the cover to avoid food ejection.
- Before each use, check that the gasket and valves are not obstructed. See section "4.2 Check-up on daily use".
- Never use the Micro Pressure Cooker for deep or shallow frying.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in section "4. How to use your Micro Pressure Cooker?".
- Only use Tupperware's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a base and cover from Tupperware that has been indicated as being compatible. Use only the Tupperware gasket and valves made specifically for the Micro Pressure Cooker.
- KEEP THESE INSTRUCTIONS.

2. Micro Pressure Cooker parts description (See fig. A):

The Micro Pressure Cooker consists of:

- **Base** (1) with a full capacity of 3L and a maximum usable capacity of 2L.
- **Cover** (2) with bayonet closure to lock.
- **Safety Lock Handle** (3) prevents opening of the cover while under pressure and avoids creating pressure when not properly closed.
- **Safety Lock Plug** (4) to fully close the product.
- **Pressure Regulator Valve** (5) regulates the operating pressure.
- **Pressure Indicator Valve** (6) with **Pressure Indicator** (7) that also functions as a safety valve. When the pressure exceeds a safety level then this valve will lift (for instance, if food blocks the pressure regulator valve).
- Removable **Silicone Cover Gasket** (8).

Spare Part	Part	Mold number
X	Base	7643
X	Cover	7644
Sub Assembly	Parts	Mold number
X	Safety Lock Handle	7645
	Safety Lock Plug	7650
X	Silicone Cover Gasket	7646
	Pressure Regulator Valve	7647
	Pressure Indicator Valve	7648
	Pressure Indicator	7649
	Safety Lock Plug	7650
	Leaflet	63FLFL12020

3. Key features and benefits

Capacity: 3L

Usable capacity: 2L

PF = Working Pressure = 60 kPa

PS = Maximum allowable pressure = 120 kPa

This revolutionary Micro Pressure Cooker is Tupperware's response to a growing demand for easy cooking solutions. The Micro Pressure Cooker is a covered container that builds up pressure during cooking in the microwave, allowing temperatures to rise above 100°C.

This ingeniously designed pressure cooker combines traditional pressure cooking methods with today's efficient microwave cooking; ensuring even heat distribution, improved food color retention, and fast cooking times. By combining both technologies you get a simple way to cook; it is not necessary to stir the contents during cooking.

4. How to use your Micro Pressure Cooker?

4.1 Check-up at first use

- Before first use, check that all parts mentioned in section "2. Micro Pressure Cooker parts description" are included.
- Hand-wash your Micro Pressure Cooker in hot, soapy water; then rinse and dry. Read the manual thoroughly.

4.2 Check-up on daily use

- Check the condition, cleanliness and assembly of all components:
 - Remove the silicone cover gasket to check its cleanliness. A gasket in poor condition or with foreign bodies under it may cause leaks (if the gasket is damaged, please purchase a new set including gasket and valves and replace them all).
 - Replace the symmetrical shaped silicone cover gasket in its position, checking that it is correctly installed and that it is properly engaged underneath the rim of the cover (see fig C).
 - Check that there is nothing blocking the openings of the pressure regulator valve and pressure indicator valve with pressure indicator (see section "2. Micro Pressure Cooker parts description" fig. A 5, 6 and 7). Check if these safety devices are correctly positioned (see fig. K) and not damaged (if they are damaged, purchase a new set including the gasket and replace them all at once).
- Unlock the safety lock handle by lifting the tab at the end of the handle until the handle stands up vertically (see fig. E). When at 90° it can be removed from the cover. Check the presence of the safety lock plug (see section "2. Micro Pressure Cooker parts description" fig. A 4) and if the opening is clean.
- To assemble (see fig D), position the safety lock handle at 90°, place it over the hinges of the cover and press it down. Push down the safety lock handle, until you hear a click, to lock.
- If any of the components is damaged, do not use your Micro Pressure Cooker and do not try to repair it yourself. Please contact your Tupperware Demonstrator to purchase and replace the damaged components.

4.3 How to open your Micro Pressure Cooker?

- Lift the safety lock handle by its tab (at the end of the handle) until you hear a click (see fig E).
- Turn the cover in counter clockwise direction, until the arrows on the cover and base are aligned (see fig F). Lift off the cover.

!NOTE: To turn and remove the cover, you can either hold the cover by its side handles or by its central handle. Never use the safety lock handle to turn the cover as it may lead to breakage.

4.4 How to prepare?

- For quick and even cooking, cut meat and vegetables in pieces of small, equal size.
- Prick all foods that have a skin, like tomatoes, squash, jacket potatoes and score whole fish or chicken breast to allow excess steam to escape and to prevent bursting due to built up pressure inside.
- Place the ingredients in the Micro Pressure Cooker, including the right amount of liquid, as indicated in the section "7. Main cooking times". Make sure that the food is completely submerged in the liquid.
- The amount of liquid that is added for cooking in the Micro Pressure Cooker is important. No or insufficient liquid in the Micro Pressure Cooker can cause overheating and will cause serious damage to the product.
- Always respect the ratio: minimum of 150ml liquid per 10 minutes of cooking time.
- Always fill the Micro Pressure Cooker at least up to 400ml, indicated by the minimum (MIN) filling line.
- Never exceed 2/3 of the capacity of the Micro Pressure Cooker when filling. Always fill the Micro Pressure Cooker maximum up to 2L, indicated by the maximum (MAX) filling line.
- In the case of foods which produce froth or inflate during cooking (rice, dehydrated vegetables, etc.), never fill the Micro Pressure Cooker to more than half of its capacity.
- Overfilling the Micro Pressure Cooker may obstruct the safety devices and cause excessive pressure in the Micro Pressure Cooker.

!NOTE: Do not use the micro pressure cooker for frying, making caramel, popcorn or boiling eggs.

!NOTE: Do not cook foods, such as cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti. These foods tend to foam, froth, spatter and clog the pressure release devices. These foods should not be cooked in the Micro Pressure Cooker.

!NOTE: Do not use the Micro Pressure Cooker with any other containers inside.

!NOTE: Do not use for medical purposes, such as sterilizer.

!NOTE: Never use the grill or heating functions of your combi-microwave oven.

!NOTE: Always refer to the instruction booklet of your microwave manufacturer for appropriate product usage.

!NOTE: Never leave the microwave unattended during use.

4.5 How to close your Micro Pressure Cooker?

- Always ensure the Micro Pressure Cooker is properly closed before placing in the microwave. If not well closed, the Micro Pressure Cooker will not build pressure.

- Place the cover on the base in such a way that the arrow on the cover is in line with the arrow on the base (see fig. G).
- Turn the cover in clockwise direction until the side handles of the cover and the base are positioned on top of each other. If you feel excessive resistance, ensure that the silicone cover gasket is positioned correctly inside the cover rim (see fig. C).
- Push down the safety lock handle to lock the Micro Pressure Cooker until you hear a click (see fig. H).

4.6 How to use your Micro Pressure Cooker in the microwave oven?

- Set the cooking time and wattage as instructed in the section Main Cooking Times.
 - The recommended power is 900 WATTS (min. 600 WATTS).
 - Do not cook for more than 30 minutes at a time. Let both the product and the microwave cool down before re-using.
 - Cooking at more than 30 minutes may cause damage to the product and to your microwave.
- The pressure indicator rises when the Micro Pressure Cooker starts building pressure (see fig. I); this is the moment when the liquid starts to boil. This will take several minutes depending on the amount of liquid/food.
- When the Micro Pressure Cooker is fully pressurized, the pressure regulator valve releases pressure gently. This action is normal and allows excess steam to escape. You may also hear a hissing sound or have condensation against your microwave window. This is normal.
- In case the pressure regulator valve doesn't work, then the pressure indicator valve will release the excess of pressure. This is a built in safety feature. After cooking, inspect the pressure regulator valve for defect and cleanliness as instructed in the section "5. How to clean your Micro Pressure Cooker?".
- When using a microwave without rotating plate, place the Micro Pressure Cooker with the pressure indicator valve facing the window of the microwave in order to check if this safety valve releases any pressure.
- When the microwave beeps, do not remove the Micro Pressure Cooker from your microwave until the standing time is over. The standing time is calculated as part of the total cooking time for each recipe and is required; it allows for the pressure to drop naturally and the food to finish cooking. The pressure indicator will go down. See section "7. Main cooking times".

4.7 What to do with your Micro Pressure Cooker after Microwave cooking? (see fig. L)

- While the Micro Pressure Cooker is still under pressure, leave it in the microwave until the pressure has dropped. Wear oven gloves to remove the Micro Pressure Cooker from the microwave and let it stand on a trivet. Always transport the Micro Pressure Cooker in upright position.

NOTE: Never cool down your micro pressure cooker underneath tap water or submerge it in water to accelerate the release of pressure.

NOTE: Do not touch the safety devices when the micro pressure cooker is pressurized.

- After the pressure indicator has dropped and after the standing time, the cover can be opened while wearing oven gloves. Do not stand above the pressure cooker when performing this operation.

- Unclip and lift the safety lock handle by its tab (at the end of the handle) until you hear a click (see fig E). Be careful, steam will escape from the safety lock plug (see fig. J). Never place your hand without oven gloves over this plug as hot steam may burn your hand.
- Turn the cover in counter clockwise direction, until the arrows on the cover and base are aligned (see fig. F).
- Always lift the cover away from you so the steam does not burn your fingers.

!NOTE: never use the safety lock to turn the cover as it may lead to breakage.

- Do not open the Micro Pressure Cooker until the pressure indicator has dropped. This means the internal pressure has been released. DO NOT FORCE TO OPEN.

5. How to clean your Micro Pressure Cooker?

- Clean and rinse your Micro Pressure Cooker immediately after cooling and let dry. This will reduce strong smells and/or staining. In case of strong smell, clean your Micro Pressure Cooker for one cycle in the dishwasher at 75°C.
- Wash the pressure regulator valve and the pressure indicator valve with the pressure indicator separately when they are dirty.
- **Pressure regulator valve**
 - To remove, push down with one finger until the valve falls out.
 - To apply, press down into the opening at the top of the cover (see fig. K). You can place it in either direction. Always verify it's well placed from both sides of the cover.
- **Pressure indicator valve with pressure indicator**
 - To remove, push down with one finger until the indicator falls out.
 - For better cleaning, remove the pressure indicator from the pressure indicator valve.
 - To apply, first assemble the pressure indicator into the pressure indicator valve by pushing its rounded head through the opening of the valve. Then with the rounded head of the pressure indicator facing up, push it through the opening at the back of the cover (see fig. K). Always verify it's well placed from both sides of the cover

!NOTE: The diameter of the pressure regulator valve and the pressure indicator valve are the same, so they can be placed in either cover hole.

!NOTE: There is only 1 way to assemble the pressure indicator and the pressure indicator valve into the cover hole!

- All parts are designed to be cleaned in the dishwasher. Use a low temperature program on your dishwasher to save energy and protect the environment.
- Do not let sharp objects come in contact with the safety devices.
- If any food sticks, soak the product briefly in warm soapy water.
- Do not use abrasive cleaning pads or abrasive cleaners, as these will scratch the product.
- Food with spices or colored food, such as curry or tomatoes, could cause staining. Staining will not affect the performance of the product and is not covered by the Tupperware guarantee.

6. How to store?

- Leave the product open.
- For compact storage, place the cover upside down and place the base on top of it.
- Keep the pressure indicator valve with pressure indicator, the pressure regulator valve, the silicone cover gasket and the safety lock handle with safety lock plug in place in the cover.
- Keep the usage instructions in the cover for easy reference.

7. Main cooking times

- The times given in the table are for 900 Watt microwaves. Please note that cooking time and amount of liquid may vary by microwave.

NOTE: When making stews, check before cooking that food is always immersed in the liquid.

NOTE: When using broth, only use vegetable/fat free stock or vegetable/fat free broth.

NOTE: With certain types of foods (e.g. certain spices, high fat concentrated foods, and tomato concentrates), white marks and stains might appear on the inside of the Micro Pressure Cooker. To limit this, it is recommended to add these types of foods after the cooking times. These white marks and stains do not influence the performance of the product and are not covered by the guarantee.

8. Warranty

Tupperware Micro Pressure Cooker is manufactured with great care and precision from the finest quality materials, approved for use in contact with food. The Micro Pressure Cooker has obtained the CE certification from a certified body respecting the EN12778 norm.

The year indicated in the center of the base, represents the manufacturing year.

The Micro Pressure Cooker has the same warranty as all Tupperware products, except the silicone cover gasket, the pressure valve with pressure indicator, pressure regulator valve and safety lock plug, which are subject to legal warranty. If replacement is required, all of these parts need to be replaced at the same time.

With certain types of foods (e.g. certain spices, high fat concentrated foods, and tomato concentrates), white marks and stains might appear on the inside of the Micro Pressure Cooker. To limit this, it is recommended to add these types of foods after the cooking times. These white marks and stains do not influence the performance of the product and are not covered by the guarantee.

If any of the components is damaged, do not use your Micro Pressure Cooker and do not try to repair it yourself. Please contact your Tupperware Demonstrator to purchase and replace the damaged components.

www.tupperwarebrands.com

Main cooking times

Food	Type	Weight	Liquid (ml)	Cooking Time (min)	Standing time (min)
FRUIT	Pears peeled, cored and cubed	750 gr max	300 ml red wine, 1 stick of cinnamon, 100 gr sugar	10 min	5 min
	Dried Fruits (prunes or apricots)	500 gr max	350 ml tea	10 min	10 min

MEAT					
	Beef stew (chuck of beef)	600 gr beef cubed / max 400 gr vegetables peeled, sliced or diced	750 ml (warm)	30 min	15 min
	Poultry stew	500 gr chicken breasts cubed / 600 gr vegetables peeled sliced or diced	400 ml	12 min	15 min
	Lamb stew	600 gr lamb cubed / 400 gr vegetables peeled diced or sliced	400 ml	20 min	15 min
Pork stew	600 gr pork cubed / 800 gr vegetables peeled diced or sliced	400 ml	25 min	15 min	

Food	Type	Weight	Liquid (ml) = water unless specified differently	Cooking Time (min)	Standing time (min)
VEGETABLES	Small dried white butter beans (rehydrated)	250 gr, 5 ml salt, 1 vegetable or fat free stock cube crumbled	1 L	30 min	15 min
	Carrots (chopped or diced)	500 gr max	150 ml	10 min	5 min
	Broccoli (florets)	600 gr max	150 ml	6 min	5 min
	Leeks (sliced)	500 gr max	150 ml	8 min	10 min
	Lentils (dried)	250 gr	750 ml	18 min	10 min
	Peas (1kg with pods)	500 gr shelled	150 ml	6 min	10 min
	Potatoes (peeled and cubed or small sized unpeeled)	750 g max	150 ml	10 min	5 min
	Tomatoes (fresh – medium sized - quartered)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
Vegetable soup (peeled and diced)	500 gr max	500 ml*	8 to 12 min	10 min	

* After cooking add 1L boiling water

Food	Type	Weight	Liquid (ml) = water unless specified differently	Cooking Time (min)	Standing time (min)
------	------	--------	---	--------------------	---------------------

FISH	Fish soup	600 gr fish / 400 gr vegetables peeled diced or shredded	150 ml**	12 min	5 min
	Mussels small sized	1 kg max	150 ml	5-7 min	10 min
	Salmon (raw)	800 gr	150 ml	5 min	5 min
	Shrimps (raw)	400 gr	150 ml	5 min	5 min

** After cooking add 150 ml boiling water and cream

Troubleshooting

Issue	Cause	Advice
The pressure does not rise in my Micro Pressure Cooker.	Pressure indicator valve, or pressure regulator valve or silicone cover gasket are not correctly assembled or missing.	Dirty safety devices or food particles may be on the rim: See instructions " 5. How to clean your Micro Pressure Cooker? " Safety devices are damaged: replace them. Gasket is not properly fitted: See instructions " 4.2 Checkup on daily use ".
	The quantity of food in the Micro Pressure cooker is too high.	Never exceed 2/3 of the capacity of the Micro Pressure Cooker when filling. Respect the maximum filling line indicated at 2L level.
	Cover is not properly closed / safety lock handle is not down.	See instructions " 4.5 How to close your Micro Pressure Cooker? "
	Safety lock plug is not in place.	Put back the safety lock plug into the safety lock handle.
	Silicone cover gasket is leaking.	Place back in position as instructed in section " 5. How to clean your Micro Pressure Cooker? " and section " 4.2 Checkup on daily use ".
	There is not enough liquid in the Micro Pressure Cooker.	See section " 7. Main cooking times ".
	The microwave settings are too low.	A minimum power of 600-900 Watt is needed. Check the instructions " 7. Main cooking times ".
My Micro Pressure Cooker boils dry.	Insufficient liquid for the cooking time.	See instructions " 7. Main cooking times ".
	Maximum allowed cooking time has been exceeded.	Do not cook for more than 30 min at a time.
	Quantity of food is too small.	Always fill the Micro Pressure Cooker at least up to 400ml, indicated by the minimum (MIN) filling line.
My Micro Pressure Cooker is leaking.	The gasket is not positioned well.	See instructions " 4.5 How to close your Micro Pressure Cooker? "
	The valves are not working anymore.	Inspect the valves for cleanness and damage.
	The gasket is damaged.	Replace the gasket and valves.
Pressure Regulator Valve doesn't work.	If the pressure regulator valve is blocked and the pressure exceeds a certain level, then the pressure indicator valve will release the excess of pressure. This is a built in safety feature.	Check the regulator valve and cover for defect and cleanliness.

Nous vous félicitons d'avoir choisi le révolutionnaire **Micro Minute™** Tupperware. Ce produit unique vous permettra de réaliser des plats sains et savoureux pour vous et votre famille à l'aide de votre four à micro-ondes. Sa polyvalence vous surprendra et vous permettra de l'utiliser au quotidien. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir culinaire et de nombreux repas gourmands.

Max 900 Watts **min 0°C**
Max 30 min **max 120°C/+248°F**



Tupperware®

Preserving your future

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

1. Consignes importantes de sécurité

- Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement toutes ces instructions.
- Éloignez les enfants du Micro Minute™ pendant son utilisation.
- Ne placez pas le Micro Minute™ dans un four chaud ou sur les plaques de cuisson.
- Lorsque le Micro Minute™ est sous pression, ne le retirez pas du micro-ondes avant que le temps de repos soit écoulé. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées latérales. Portez toujours des maniques lors de la manipulation de votre Micro Minute™.
- N'utilisez pas le Micro Minute™ à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu, c'est-à-dire la cuisson sous pression dans le four à micro-ondes. N'utilisez pas ce produit pour réchauffer ou cuire sans pression dans le four à micro-ondes ou pour cuire dans le four traditionnel.
- Il s'agit d'un produit de cuisson sous pression. Une utilisation inappropriée du Micro Minute™ peut entraîner des brûlures. Avant de mettre le Micro Minute™ sous pression, vérifiez qu'il soit correctement fermé ; consultez la section « **4.5 Comment fermer votre Micro Minute™** ».
- Ne forcez jamais l'ouverture du Micro Minute™. Avant de l'ouvrir, assurez-vous que la pression intérieure soit complètement retombée. Vérifiez l'indicateur de pression de la manière décrite dans la section « **4.7 Après la cuisson au micro-ondes, quelles sont les opérations à effectuer avec votre Micro Minutes™** ».
- N'utilisez jamais votre Micro Minute™ sans ajouter de liquide ; cela occasionnerait d'importants dégâts.
- Remplissez toujours le Micro Minute™ avec au moins 400 ml d'aliments, comme indiqué par la graduation de remplissage minimum (MIN).
- Ne remplissez pas le Micro Minute™ au-delà des 2/3 de sa capacité (indiqué par la ligne de remplissage maximum). Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent en cours de cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas le Micro Minute™ à plus de la moitié de sa capacité.
- Avant chaque utilisation au micro-ondes, effectuez les réglages nécessaires, en vous référant à la section « **4.6 Comment utiliser votre Micro Minute™ dans le four à micro-ondes ?** ».
- Après la cuisson d'une viande avec de la peau (par ex. de la langue de bœuf) susceptible de gonfler lorsqu'elle est sous

pression, ne piquez pas la viande alors que la peau est gonflée ; vous risqueriez de vous brûler.

- Lors de la cuisson d'aliments pâteux, comme des gâteaux de riz ou de semoule, secouez délicatement... l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter la projection d'aliments.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le joint d'étanchéité et les valves ne sont pas obstrués. Consultez la section « **4.2 Contrôle lors de l'utilisation quotidienne** ».
- N'utilisez jamais le Micro Minute™ pour faire frire ou sauter des aliments.
- Ne modifiez aucun des systèmes de sécurité en dehors des instructions d'entretien spécifiées à la section « **4. Comment utiliser votre Micro Minute™ ?** ».
- Utilisez exclusivement des pièces détachées Tupperware correspondant au modèle concerné. Utilisez une base et un couvercle Tupperware indiqués comme compatibles. Utilisez uniquement le joint d'étanchéité et les valves Tupperware spécialement conçus pour le Micro Minute™.
- CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

2. Description des pièces du Micro Minute™ (Voir fig. A)

Le Micro Minute™ est constitué des éléments suivants :

- Base** (1) disposant d'une capacité totale de 3 L et d'une capacité utile maximale de 2 L.
- Couvercle** (2) avec verrouillage à baïonnette.
- Loquet de sécurité** (3) empêchant l'ouverture du couvercle lorsque le Micro Minute™ est sous pression et la génération de pression lorsqu'il n'est pas correctement fermé.
- Valve de sécurité** (4) pour fermer complètement le produit.
- Valve régulatrice de pression** (5) régulant la pression de fonctionnement.
- Valve d'indication de pression** (6) avec **indicateur de pression** (7) jouant également le rôle de soupape de sécurité. Lorsque la pression dépasse un niveau de sécurité, cette valve se soulève (par exemple, si des aliments bloquent la valve régulatrice de pression).
- Joint d'étanchéité silicone** (8) amovible du couvercle.

Pièce détachée	Pièce	Numéro de Moule
X	Base	7643
X	Couvercle	7644
Sous-ensemble	Pièces	Numéro de Moule
X	Loquet de sécurité	7645
	Valve de sécurité	7650
X	Joint d'étanchéité silicone du couvercle	7646
	Valve régulatrice de pression	7647
	Valve d'indication de pression	7648
	Indicateur de pression	7649
	Loquet de sécurité	7650
	Brochure	63FLFL12020

3. Principales caractéristiques et avantages

Capacité totale : 3 L Capacité utile : 2 L

PF = Pression de fonctionnement = 60 kPa

PS = Pression maximale autorisée = 120 kPa

Ce Micro Minute™ révolutionnaire est la réponse de Tupperware à la demande croissante de solutions de cuisson facile. Le Micro Minute™ est un récipient ouvert qui génère de la pression pendant la cuisson au micro-ondes, permettant à la température de monter au dessus de 100°C.

Ce Micro Minute™ ingénieusement conçu allie les méthodes de cuisson sous pression traditionnelle à la cuisson au micro-ondes, garantissant une répartition uniforme de la chaleur, une meilleure conservation de la couleur des aliments et des temps de cuisson rapides. En combinant ces deux technologies, vous obtenez un mode de cuisson simple. Par ailleurs, il n'est pas nécessaire de mélanger les aliments en cours de cuisson.

4. Comment utiliser votre Micro Minute™ ?

4.1 Contrôle lors de la première utilisation

- Avant la première utilisation, vérifiez que vous disposez de toutes les pièces mentionnées à la section **"2. Description des pièces du Micro Minute™"**.
- Lavez le Micro Minute™ à la main dans de l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez. Lisez attentivement le manuel.

4.2 Contrôle lors de l'utilisation quotidienne

- Vérifiez l'état, la propreté et l'assemblage de tous les composants:
 - Retirez le joint d'étanchéité en silicone du couvercle pour vérifier qu'il soit propre. Un joint d'étanchéité en mauvais état ou la présence de corps étrangers sous celui-ci peuvent provoquer des fuites (si le joint d'étanchéité est endommagé, veuillez acheter un nouveau jeu comprenant un joint d'étanchéité et des valves, puis remplacez tous ces éléments).
 - Remettez en place le joint d'étanchéité silicone du couvercle de forme symétrique, en vérifiant qu'il est correctement installé et engagé sous le pourtour du couvercle (voir fig. C).
 - Vérifiez qu'aucun élément ne bloque les ouvertures de la valve régulatrice de pression et de la valve d'indication de pression avec l'indicateur de pression (voir « **2. Description des pièces du Micro Minute™** », fig A 5, 6 et 7). Vérifiez si ces dispositifs de sécurité sont correctement positionnés (voir fig. K) et ne sont pas endommagés (s'ils sont endommagés, achetez un nouveau jeu comprenant le joint d'étanchéité, puis remplacez tous ces éléments simultanément).
 - Déverrouillez le loquet de sécurité en soulevant la patte située à son extrémité jusqu'à ce que le loquet se relève verticalement (fig. E). Orientée à 90°, il est possible de le retirer du couvercle. Vérifiez la présence de la valve de sécurité (voir « **2. Description des pièces du Micro Minute™** » fig. A 4) et la propreté de l'ouverture.
- Pour l'assembler (voir fig. D), orientez le Loquet de sécurité à 90°, placez-le au-dessus des charnières du couvercle jusqu'au clic. Poussez le Loquet de sécurité vers le bas pour le verrouiller.
- Si un élément est endommagé, n'utilisez pas votre Micro Minute™. Ne procédez à aucune réparation vous-même. Pour acheter et remplacer un composant, veuillez contacter votre Conseiller/ère Culinaire Tupperware.

4.3 Comment ouvrir votre Micro Minute™ ?

- Soulevez le Loquet de sécurité par sa patte (à l'extrémité de la poignée) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (voir fig. E).
- Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches du couvercle et de la base soient alignées (voir fig. F). Soulevez le couvercle.

REMARQUE : pour tourner et retirer le couvercle, vous pouvez le tenir soit par ses poignées latérales, soit par sa poignée centrale. N'utilisez jamais le Loquet de sécurité pour tourner le couvercle, car il risquerait de se rompre.

4.4 Comment préparer ?

- Pour une cuisson rapide et uniforme, coupez la viande et les légumes en petits morceaux de taille régulière.
- Piquez tous les aliments cuits avec la peau, tels que, les tomates, les courges et les pommes de terre en chemise. Striez les poissons entiers pour laisser l'excès de vapeur s'échapper afin d'éviter une explosion due à l'accumulation de pression à l'intérieur.
- Placez les ingrédients dans le Micro Minute™, en ajoutant la quantité correcte de liquide, comme indiqué à la section « **7. Principaux temps de cuisson** ». Assurez-vous que les aliments sont complètement immergés dans le liquide.
- La quantité de liquide ajoutée pour la cuisson dans le Micro Minute™ est importante. L'absence de liquide dans le Micro Minute™ peut entraîner une surchauffe et endommager gravement le produit.
- Respectez toujours les proportions : minimum 150 ml de liquide par 10 minutes de temps de cuisson.
- Remplissez toujours le Micro Minute™ avec au moins 400 ml d'aliments, comme indiqué par la graduation de remplissage minimum (MIN).
- Lors du remplissage, ne dépassez jamais 2/3 de la capacité du Micro Minute™. Respectez la ligne de remplissage maximum indiquée au niveau 2 L.
- Dans le cas d'aliments générant de l'écume ou gonflant pendant la cuisson (riz, légumes déshydratés, etc.), ne remplissez jamais le Micro Minute™ à plus de la moitié de sa capacité.
- Le surremplissage du Micro Minute™ risque d'obstruer les dispositifs de sécurité et de provoquer une pression excessive dans le Micro Minute™.

REMARQUE : N'utilisez pas le Micro Minute™ pour frire, réaliser du caramél, cuire du pop-corn ou faire bouillir des œufs.

REMARQUE : Ne cuisinez pas d'aliments, tels que de la canneberge, de l'orge perlé, des flocons d'avoine ou d'autres céréales, des pois cassés, des nouilles, des macaronis, de la rhubarbe ou des spaghettis. Ces aliments ont tendance à produire de la mousse ou de l'écume, à éclabousser et à colmater les dispositifs de libération de la pression. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans le Micro Minute™.

REMARQUE : N'utilisez pas le Micro Minute™ avec un autre récipient à l'intérieur.

REMARQUE : N'utilisez pas le Micro Minute™ à des fins médicales, par exemple comme stérilisateur.

REMARQUE : N'utilisez jamais la fonction grill ou four de votre micro-ondes combiné.

REMARQUE : Reportez-vous à la notice d'utilisation de votre micro-ondes pour un usage approprié.

REMARQUE : Ne laissez pas votre micro-ondes sans surveillance pendant l'utilisation.

4.5 Comment fermer votre Micro Minute™ ?

- Vérifiez toujours que le Micro Minute™ soit correctement fermé avant de le placer dans le micro-ondes. S'il n'est pas bien fermé, le Micro Minute™ ne générera pas de pression.
- Posez le couvercle sur la base de sorte que la flèche du couvercle soit alignée sur celle de la base (voir fig. G).
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées latérales du couvercle et de la base se trouvent les unes au-dessus des autres. Si vous sentez une résistance excessive, vérifiez que le joint d'étanchéité silicone du couvercle soit correctement positionné à l'intérieur du pourtour du couvercle (voir fig. C).
- Poussez le loquet de sécurité vers le bas jusqu'au clic pour verrouiller le Micro Minute™ (voir fig. H).

4.6 Comment utiliser votre Micro Minute™ dans le four à micro-ondes ?

- Réglez le temps de cuisson et la puissance comme indiqué à la section « Principaux temps de cuisson ».
- 900 WATTS est la puissance recommandée. (min 600 WATTS)
- Ne cuisinez pas pendant plus de 30 minutes d'affilé. Laissez le produit et le four à micro-ondes refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
- Une cuisson pendant plus de 30 minutes pourrait endommager le produit et votre micro-ondes.
- L'indicateur de pression se soulève lorsque le Micro Minute™ commence à générer de la pression (voir fig. I), ce qui se produit au moment où le liquide se met à bouillir. Selon la quantité de liquide/d'aliments, cela peut prendre plusieurs minutes.
- Lorsque le Micro Minute™ est totalement pressurisé, la valve régulatrice de pression libère doucement de la pression. Cette action est normale ; elle permet d'évacuer l'excès de pression. Il se peut également que vous entendiez un sifflement ou que vous constatiez la présence de condensation sur la vitre de votre micro-ondes. Cela est normal.
- Si la valve régulatrice de pression ne fonctionne pas, la valve d'indication de pression libère l'excès de pression. Il s'agit d'une fonction de sécurité intégrée. Après la cuisson, inspectez la valve régulatrice de pression afin de détecter d'éventuels défauts et de vérifier qu'elle soit propre, comme indiqué à la section « 5. Comment nettoyer votre Micro Minute™ ? ».
- Si vous utilisez un micro-ondes sans plateau tournant, placez le Micro Minute™ avec la valve d'indication de pression orientée vers la vitre du micro-ondes. Vous pourrez ainsi vérifier si de la pression s'échappe de la valve de sécurité.
- Lorsque le micro-ondes émet un bip, ne retirez pas le Micro Minute™ de votre four avant que le temps de repos soit écoulé. Le temps de repos est calculé sous la forme d'un pourcentage du temps de cuisson total. Il convient de le respecter afin de permettre à la pression de baisser naturellement et aux aliments de terminer de cuire. L'indicateur de pression baisse. Consultez la section « 7. Principaux temps de cuisson ».

4.7 Après la cuisson au micro-ondes, quelles sont les opérations à effectuer avec votre Micro Minute™ ? (voir fig. L)

- Lorsque le Micro Minute™ est toujours sous pression, laissez-le dans le four jusqu'à ce que la pression soit retombée. Portez des maniques pour retirer Micro Minute™ du four et posez-le sur un sous-plat. Transportez toujours le Micro Minute™ en position horizontale.

REMARQUE : Ne faites jamais refroidir votre Micro Minute™ sous l'eau du robinet ou ne l'immergez jamais dans l'eau pour accélérer la libération de la pression.

REMARQUE : Ne touchez pas les dispositifs de sécurité lorsque le Micro Minute™ est sous pression.

- Lorsque l'indicateur de pression a baissé et après le temps de repos, vous pouvez ouvrir le couvercle en portant des maniques. Pendant cette opération, ne vous positionnez pas au-dessus du Micro Minute™.
- Soulevez le loquet de sécurité par sa patte (à l'extrémité du loquet) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (voir fig. E). Soyez prudent, car de la vapeur s'échappera de la valve de sécurité (voir fig. J). Ne passez jamais la main au-dessus de cette valve sans porter de maniques, au risque de vous brûler la main avec de la vapeur brûlante.
- Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches du couvercle et de la base soient alignées (voir fig. F).
- Soulevez le couvercle loin de vous de manière à ne pas vous brûler les doigts avec la vapeur.

REMARQUE : n'utilisez jamais le loquet de sécurité pour tourner le couvercle, car il risquerait de se rompre.

- N'ouvrez pas le Micro Minute™ tant que l'indicateur de pression n'a pas baissé. Il se rabaisse lorsque la pression intérieure est libérée.
NE FORCEZ PAS L'OUVERTURE.

5. Comment nettoyer votre Micro Minute™ ?

- Nettoyez et rincez immédiatement votre Micro Minute™ après la cuisson, puis laissez-le sécher. Vous limiterez ainsi les odeurs persistantes et/ou la coloration du produit. En cas d'odeur persistante, placez votre Micro Minute™ au lave-vaisselle pour un cycle à 75°C.
- Lavez séparément la valve régulatrice de pression et la valve d'indication de pression avec l'indicateur de pression lorsqu'ils sont sales.
- **Valve régulatrice de pression**
 - Pour retirer la valve, appuyez avec un doigt jusqu'à ce qu'elle tombe.
 - Pour l'appliquer, insérez-la en appuyant dans l'ouverture située sur le dessus du couvercle (voir fig. K). Vous pouvez l'orienter dans un sens ou dans l'autre. Vérifiez toujours qu'elle soit bien placée de part et d'autre du couvercle.
- **Valve d'indication de pression avec indicateur de pression**
 - Pour retirer l'indicateur, appuyez avec un doigt jusqu'à ce qu'il tombe.
 - Pour un nettoyage optimal, retirez l'indicateur de pression de la valve.
 - Pour appliquer l'indicateur de pression, installez-le d'abord dans la valve d'indication de pression en poussant sa tête arrondie à travers l'ouverture de la valve. Ensuite, la tête arrondie de l'indicateur de pression étant orientée vers le haut, insérez la valve dans l'ouverture située au dos du couvercle (voir fig. K). Vérifiez toujours qu'elle soit bien placée de part et d'autre du couvercle.

REMARQUE : La valve régulatrice de pression et la valve d'indication de pression ont un diamètre identique. Elles peuvent donc être insérées dans l'un ou l'autre orifice du couvercle.

REMARQUE : Il n'y a qu'un moyen d'assembler l'indicateur de pression et la valve d'indication de pression dans l'orifice du couvercle !

- Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle. Utilisez le programme basse température de votre lave-vaisselle afin d'économiser de l'énergie et de protéger l'environnement.
- Ne laissez pas des objets pointus entrer en contact avec les dispositifs de sécurité.
- Si des aliments adhérent, faites tremper le produit brièvement dans de l'eau chaude savonneuse.

- N'utilisez pas de tampons ou de produits nettoyants abrasifs, vous risqueriez de rayer le produit.
- Les aliments épicés ou colorés (curry, tomates) peuvent entraîner la coloration du produit. La coloration de votre produit n'affectera pas ses performances et n'est pas couverte par la garantie Tupperware.

6. Comment ranger le Micro Minute™ ?

- Laissez le produit ouvert.
- Pour un rangement compact, placez le couvercle à l'envers et posez la base sur celui-ci.
- Laissez en place dans le couvercle la valve d'indication de pression, la valve régulatrice de pression, le joint d'étanchéité silicone du couvercle et le loquet de sécurité avec la valve de sécurité.
- Conservez les instructions d'utilisation dans le couvercle pour les avoir sous la main.

7. Principaux temps de cuisson

- Les temps fournis dans le tableau s'appliquent pour une puissance micro-ondes de 900 watts. Notez que le temps de cuisson et la quantité de liquide peuvent varier d'un micro-ondes à l'autre.

REMARQUE : Si vous préparez un plat mijoté, vérifiez avant la cuisson que la préparation soit bien immergée dans le liquide.

REMARQUE : N'utilisez que des bouillons de légumes ou des bouillons dégraissés.

REMARQUE : Avec certains aliments (par exemple des épices, des aliments très gras ou encore du concentré de tomates), des tâches blanches peuvent apparaître à l'intérieur de votre Micro-Minute™. Pour limiter ces tâches, il est recommandé d'incorporer ces aliments après la cuisson de votre préparation. Ces tâches blanches n'altèrent en rien les performances de votre produit et ne sont pas couverts par la Garantie.

8. Garantie

Le Micro Minute™ Tupperware est fabriqué avec beaucoup de soin et de précision dans des matériaux de haute qualité conçus pour un usage alimentaire. Le Micro Minute™ a obtenu la certification CE auprès d'un organisme agréé respectant la norme EN12778. L'année indiquée au centre de la Base, correspond à l'année de fabrication.

Le Micro Minute™ offre la même garantie que tous les produits Tupperware, à l'exception du joint d'étanchéité en silicone du couvercle, de la valve d'indication de pression avec indicateur de pression, de la valve régulatrice de pression et de la valve de sécurité. Le cas échéant, ceux-ci doivent tous être remplacés simultanément.

La garantie Tupperware couvre le remplacement du produit s'il présente le moindre défaut de fabrication ou des matériaux dans le cadre d'un usage domestique normal.

Avec certains aliments (par exemple des épices, des aliments très gras ou encore du concentré de tomates), des tâches blanches peuvent apparaître à l'intérieur de votre Micro-Minute™. Pour limiter ces tâches, il est recommandé d'incorporer ces aliments après la cuisson de votre préparation. Ces tâches blanches n'altèrent en rien les performances de votre produit et ne sont pas couverts par la Garantie.

Ne procédez à aucune réparation vous-même. Pour acheter et remplacer un composant, veuillez contacter votre Conseiller/ère Culinaire Tupperware.

Consultez notre mini site Web grâce au flash code, pour visionner la vidéo et obtenir une vue d'ensemble complète des principaux temps de cuisson.

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

Principaux temps de cuisson

Aliment	Type	Poids	Liquide (ml)	Temps de cuisson (mn)	Temps de repos (mn)
FRUITS	Poires épluchées, évidées et coupées en cubes	750 g max	300 ml de vin rouge, un bâton de cannelle, 100 g de sucre	10 mn	5 mn
	Fruits secs (pruneaux ou abricots)	500 g max	350 ml de thé	10 min	10 mn
VIANDE	Ragoût de bœuf (macreuse, paleron)	600 g de bœuf coupé en morceaux / max 400 g de légumes épluchés et coupés en tranches ou en cubes	750 ml (chaud)	30 mn	15 mn
	Volaille en morceaux	500 g de morceaux de blancs de poulet / 600 g de légumes épluchés et coupés en tranches ou en cubes	400 ml	12 mn	15 mn
	Ragoût d'agneau	600 g d'agneau coupé en morceaux / 400 g de légumes épluchés et coupés en tranches ou en cubes	400 ml	20 mn	15 mn
	Ragoût de porc	600 g de porc coupé en morceaux / 800 g de légumes épluchés et coupés en tranches ou en cubes	400 ml	25 mn	15 mn

Aliment	Type	Poids	Liquide (ml) = eau, sauf spécification contraire	Temps de cuisson (mn)	Temps de repos (mn)
LÉGUMES	Haricots blancs secs (lingots) (réhydratés)	250 g, 5 ml de sel, 1 cube de bouillon dégraissé émietté	1 L	30 mn	15 mn
	Carottes, émincées ou en cubes	500 g max	150 ml	10 mn	5 mn
	Brocoli (bouquets)	600 g max	150 ml	6 mn	5 mn
	Poireaux (coupés en tranches)	500 g max	150 ml	8 mn	10 mn
	Lentilles (sèches)	250 g	750 ml	18 mn	10 mn
	Pois (1kg avec les cosses)	500 g (écossés)	150 ml	6 mn	10 mn
	Pommes de terre (épluchées et coupées en morceaux, non épluchées pour celles de petite taille)	750 g max	150 ml	10 mn	5 mn
	Tomates (fraîches - de taille moyenne - en quartiers)	1 kg	150 ml	8 mn	5 mn
Soupe de légumes (épluchés et coupés)	500 g max	500 ml*	8-12 mn	10 mn	

* Après la cuisson, ajoutez 1 L d'eau bouillante.

Aliment	Type	Poids	Liquide (ml) = eau, sauf spécification contraire	Temps de cuisson (mn)	Temps de repos (mn)
---------	------	-------	---	--------------------------	------------------------

POISSON	Soupe de poisson	600 g de poisson/400 g de légumes coupés en cubes ou en julienne	150 ml**	12 mn	5 mn
	Moules de petite taille	1 kg max	150 ml	5-7 mn	10 mn
	Saumon (cru)	800 g	150 ml	5 mn	5 mn
	Crevettes (cru)	400 g	150 ml	5 mn	5 mn

** Après la cuisson, ajoutez 150 ml d'eau bouillante et de crème.

Dépannage

Problème	Cause	Conseil
La pression n'augmente pas dans mon Micro Minute™.	La valve d'indication de pression, la valve régulatrice de pression ou le joint d'étanchéité silicone du couvercle ne sont pas correctement assemblés ou sont absents.	Dispositifs de sécurité sales ou présence de particules d'aliments sur le pourtour : consultez les instructions de la section « 5. Comment nettoyer votre Micro Minute™ ? ». Les dispositifs de sécurité sont endommagés : remplacez-les. Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé : consultez les instructions des sections « 4.2 Contrôle lors de l'utilisation quotidienne ».
	Le Micro Minute™ contient une quantité trop élevée d'aliments.	Lors du remplissage, ne dépassez jamais 2/3 de la capacité de le Micro Minute™. Respectez la ligne de remplissage maximum indiquée au niveau 2 L.
	Le couvercle n'est pas correctement fermé/Le loquet de sécurité n'est pas abaissée.	Consultez les instructions de la section « 4.5 Comment fermer votre Micro Minute™ ? ».
	La valve de sécurité n'est pas en place.	Réinsérez la valve de sécurité dans le loquet de sécurité.
	Le joint d'étanchéité silicone du couvercle fuit.	Remettez-le en place conformément aux instructions des sections « 5. Comment nettoyer votre Micro Minute™ ? » et « 4.2 Contrôle lors de l'utilisation quotidienne ».
	Le Micro Minute™ ne contient pas suffisamment de liquide.	Consultez la section « Principaux temps de cuisson ».
	Le micro-ondes est réglé sur une puissance trop faible.	Une puissance minimale de 600-900 watts est nécessaire. Consultez la section « 7. Principaux temps de cuisson ».
Après cuisson, le résultat est trop sec.	Quantité de liquide insuffisante pour le temps de cuisson.	Consultez les instructions de la section « 7. Principaux temps de cuisson ».
	Dépassement du temps de cuisson maximal autorisé.	Ne cuisez pas pendant plus de 30 min d'affilé.
	La quantité d'aliments est trop petite.	Remplissez toujours le Micro Minute™ avec au moins 400 ml d'aliments, comme indiqué par la graduation de remplissage minimum (MIN).
Mon Micro Minute™ fuit.	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné.	Consultez les instructions de la section « 4.5 Comment fermer votre Micro Minute™ ? ».
	Les valves ne fonctionnent plus.	Inspectez les soupapes afin de vérifier qu'elles sont propres et non endommagées.
	Le joint d'étanchéité est endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité et les valves.
La valve régulatrice de pression ne fonctionne pas.	Si la valve régulatrice de pression est bloquée et si la pression dépasse un certain niveau, la valve d'indication de pression libère l'excès de pression. Il s'agit d'une fonction de sécurité intégrée.	Vérifiez la valve régulatrice et le couvercle afin de détecter les éventuels dégâts et de vous assurer de sa propreté.

Vielen Dank, dass Sie sich für den revolutionären Tupperware **Mikro-Schnellkochtopf** entschieden haben. Mit diesem einzigartigen Produkt können Sie köstliche, gesunde Mahlzeiten für sich und Ihre Familie in der Mikrowelle zubereiten. Sie werden sicherlich schon bald von seiner Vielseitigkeit überrascht sein und ihn für Ihre täglichen Mahlzeiten verwenden wollen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und viele wohlschmeckende Mahlzeiten.

max 900 W
max 30 Min.

0°C
+120°C/+248 °F



Tupperware®

Preserving your future

Verwenden Sie ein Niedrigtemperaturprogramm Ihrer Spülmaschine, um Energie zu sparen und die Umwelt zu schonen.

1. Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Hinweise vor der ersten Verwendung durch.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des Mikro-Schnellkochtopfs, wenn er im Einsatz ist.
- Stellen Sie den Mikro-Schnellkochtopf nie in den Backofen oder auf ein Kochfeld.
- Wenn der Mikro-Schnellkochtopf noch unter Druck steht, lassen Sie ihn in der Mikrowelle stehen, bis der Druck komplett abgebaut ist. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die seitlichen Griffe. Tragen Sie bei der Handhabung Ihres Mikro-Schnellkochtopfs stets Topfhandschuhe.
- Nutzen Sie den Mikro-Schnellkochtopf nie für einen anderen Zweck als das Druckgaren in der Mikrowelle. Verwenden Sie das Produkt weder zum Erwärmen von Speisen noch zum Garen ohne Druck in der Mikrowelle. Der Mikro-Schnellkochtopf ist nicht zum herkömmlichen Garen von Speisen im Backofen.
- Dieser Topf kocht unter Druck. Durch unsachgemäße Verwendung des Mikro-Schnellkochtopfs kann es zu Verbrühungen kommen. Achten Sie darauf, dass der Mikro-Schnellkochtopf ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie ihn im Mikrowellengerät erhitzen; siehe 4.5 „Das Schließen Ihres Mikro-Schnellkochtopfs“.
- Öffnen Sie den Mikro-Schnellkochtopf nie mit Gewalt. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass der interne Druck komplett gefallen ist. Überprüfen Sie hierzu den Druckindikator wie in 4.7 „Die Handhabung Ihres Mikro-Schnellkochtopfs nach dem Kochen in der Mikrowelle“ beschrieben.
- Verwenden Sie den Mikro-Schnellkochtopf nie, ohne Flüssigkeiten hinzugeben; dies kann ansonsten schwere Schäden verursachen.
- Befüllen Sie den Mikro-Schnellkochtopf immer bis zur Markierung der minimalen Füllhöhe (MIN). Diese entspricht 400 ml.
- Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie über 2/3 seines Fassungsvermögens, das anhand der Markierung für maximale Füllhöhe angegeben wird. Beim Kochen von Lebensmitteln, wie Reis oder Trockengemüse, die beim Kochen aufquellen, befüllen Sie den Schnellkochtopf bitte nur bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens.

- Stellen Sie die Mikrowelle entsprechend der Beschreibung in 4.6 „Die Verwendung Ihres Mikro-Schnellkochtopfs in der Mikrowelle“ ein.
- Stechen Sie nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (z. B. Rinderzunge), das unter Druck anschwellen kann, nie in die noch angeschwollene Haut; Sie könnten sich verbrühen.
- Schütteln Sie beim Kochen von teigigen Lebensmitteln, wie z. B. Grieß oder Milchreis, den Schnellkochtopf vorsichtig vor dem Öffnen des Deckels, um das Austreten von Kochgut zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob Dichtung und Ventile unbeschädigt sind. Siehe 4.2 „Kontrolle bei täglicher Verwendung“.
- Verwenden Sie den Mikro-Schnellkochtopf nie zum Frittieren oder Ausbacken.
- Verändern Sie keine der Sicherheitsvorrichtungen über die Wartungshinweise hinaus, die in 4. „Die Verwendung Ihres Mikro-Schnellkochtopfs“ beschrieben sind.
- Verwenden Sie nur für das Modell vorgesehene Ersatzteile von Tupperware. Nutzen Sie nur einen Behälter und Deckel von Tupperware, die als kompatibel ausgewiesen sind. Verwenden Sie ausschließlich Dichtungsring und Ventile von Tupperware, die speziell für den Mikro-Schnellkochtopf hergestellt sind.
- BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF.

2. Beschreibung der Komponenten (Abb. A)

Der Mikro-Schnellkochtopf besteht aus:

- **Behälter** (1) mit einem gesamten Fassungsvermögen von 3 l und einem maximal nutzbaren Fassungsvermögen von 2 l.
- **Deckel** (2) mit Bajonetverschluss zum Verschließen.
- **Sicherheitsriegel** (3) verhindert das Öffnen des Deckels bei bestehendem Druck und den Aufbau von Druck, wenn der Behälter nicht ordnungsgemäß verschlossen ist.
- **Pin** (4) für komplettes Abdichten des Deckels.
- **Druckregelventil** (5) reguliert den Betriebsdruck.
- **Druckindikatorventil** (6) mit Druckindikator (7), das auch als Sicherheitsventil dient. Wenn der Druck ein sicheres Niveau übersteigt, hebt sich dieses Ventil (z. B. wenn Lebensmittel das Druckregelventil blockieren).
- Herausnehmbarer **Dichtungsring aus Silikon** (8).

Ersatzteile	Teil	Formnummer
X	Behälter	7643
X	Deckel	7644
Zubehör	Teile	Formnummer
X	Sicherheitsriegel	7645
	Pin	7650
X	Dichtungsring aus Silikon	7646
	Druckregelventil	7647
	Druckindikatorventil	7648
	Druckindikator	7649
	Pin	7650
	Leaflet	63FLFL12020

3. Wichtigste Eigenschaften und Vorteile

Fassungsvermögen: 3 l **nutzbares Fassungsvermögen:** 2 l
PF = Betriebsdruck = 60 kPa
PS = maximal erlaubter Druck = 120 kPa

Dieser revolutionäre Mikro-Schnellkochtopf ist Tupperwares Antwort auf die steigende Nachfrage nach einfachen und schnellen Zubereitungsarten. Der Mikro-Schnellkochtopf ist ein geschlossenes System, in dem während des Kochens in der Mikrowelle Druck aufgebaut wird und Temperaturen über 100 °C möglich sind.

Dieser genial konzipierte Schnellkochtopf kombiniert die traditionellen Methoden des Schnellkochtopfs mit dem modernen und leistungsstarken Kochen in der Mikrowelle. Er leistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung, verbesserte Farbbeständigkeit der Lebensmittel und kurze Kochzeiten. Die Kombination dieser beiden Technologien erleichtert Ihnen das Kochen; ein Umrühren des Inhalts während des Kochens entfällt.

4. Die Verwendung Ihres Mikro-Schnellkochtopfs

4.1 Kontrolle bei erster Verwendung

- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob alle Teile aus **2. „Beschreibung der Komponenten“** vorhanden sind.
- Reinigen Sie Ihren Mikro-Schnellkochtopf von Hand in heißem Wasser mit Spülmittel; dann abspülen und abtrocknen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

4.2 Kontrolle bei täglicher Verwendung

- Überprüfen Sie Zustand, Sauberkeit und die richtige Zusammensetzung aller Komponenten:
 - Entnehmen Sie den Dichtungsring aus Silikon, um zu überprüfen, ob er sauber ist. Ein Dichtungsring in schlechtem Zustand oder mit Anhaftungen von Lebensmittelmrückständen kann zu Flüssigkeitsaustritt führen (wenn der Dichtungsring beschädigt ist, beschaffen Sie bitte ein neues Set bestehend aus Dichtungsring und Ventilen und tauschen Sie alles aus).
 - Setzen Sie den symmetrisch geformten Dichtungsring wieder in seine Position und überprüfen Sie, ob er korrekt und fest unter dem Rand des Deckels sitzt (siehe Abb. C).
 - Kontrollieren Sie, ob nichts die Öffnung des Druckregelventils und des Druckindikatorventils mit Druckindikator blockiert (siehe **2. „Beschreibung der Komponenten“ Abb. A 5, 6 und 7**). Überprüfen Sie, ob die Sicherheitsvorrichtungen korrekt positioniert (Abb. K) und nicht beschädigt sind (wenn sie beschädigt sind, beschaffen Sie ein neues Set einschließlich Dichtungsring und tauschen Sie alles aus).
 - Lösen Sie den Sicherheitsriegel durch Anheben der Lasche am Ende des Riegels, bis der Riegel senkrecht steht (Abb. E). Bei 90° kann er vom Deckel abgenommen werden. Kontrollieren Sie, ob der Pin vorhanden ist (siehe **2. „Beschreibung der Komponenten“ Abb. A 4**) und ob die Öffnung sauber ist.
- Zum Zusammenbauen (Abb. D) setzen Sie den Sicherheitsriegel senkrecht stehend über das Deckelscharnier ein. Drücken Sie den Riegel nach unten, bis Sie ein Klicken hören. Zum Verriegeln den Sicherheitsriegel nach unten klappen, bis er hörbar einrastet.
- Verwenden Sie den Mikro-Schnellkochtopf nicht, wenn ein Teil beschädigt ist. Nehmen Sie Reparaturen nie selbst vor. Bitte wenden Sie sich für die Beschaffung oder den Ersatz einer oder mehrerer Komponenten an Ihren PartyManager.

4.3 Das Öffnen Ihres Mikro-Schnellkochtopfs

- Heben Sie den Sicherheitsriegel an seiner Lasche (am Ende des Riegels) an, bis Sie ein Klicken hören (siehe Abb. E).
- Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die Pfeile auf Deckel und Behälter aneinander ausgerichtet sind (siehe Abb. F). Nehmen Sie den Deckel ab.

!HINWEIS: Sie können den Deckel zum Drehen und Abheben entweder an seinen seitlichen Griffen oder am mittigen Griff des Deckels festhalten. Verwenden Sie zum Drehen des Griffs nie den Sicherheitsriegel, da dieser sonst abbrechen kann.

4.4 Kochen

- Schneiden Sie Fleisch und Gemüse für schnelles und gleichmäßiges Kochen in kleine, gleich große Stücke.
- Stechen Sie alle Lebensmittel mit Schale, wie Tomaten, Kürbis und Pellkartoffeln, ein und ritzen Sie die Haut von ganzem Fisch oder Geflügel ein, damit überschüssiger Dampf austreten kann und ein Platzen aufgrund von Druckaufbau im Inneren vermieden wird.
- Legen Sie die Zutaten in den Mikro-Schnellkochtopf und geben Sie die Menge an Flüssigkeit hinzu, die im Abschnitt 7. „Wichtigste Kochzeiten“ angegeben ist. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel stets komplett mit Flüssigkeit bedeckt sind.
- Die Menge an Flüssigkeit, die für das Kochen im Mikro-Schnellkochtopf hinzugefügt wird, ist wichtig. Keine oder das Fehlen von ausreichender Flüssigkeit im Mikro-Schnellkochtopf kann zu Überhitzung und schweren Schäden führen.
- Beachten Sie immer das Verhältnis: Mindestens 150 ml Flüssigkeit pro 10 Minuten Kochzeit.
- Befüllen Sie den Mikro-Schnellkochtopf immer mindestens mit bis zu 400 ml, angezeigt durch die Markierung der minimalen Füllhöhe (MIN).
- Überschreiten Sie beim Befüllen nie 2/3 des Fassungsvermögens des Mikro-Schnellkochtopfs. Die maximale Füllmenge ist 2 l und wird durch die Markierung MAX gekennzeichnet.
- Füllen Sie bei Lebensmitteln, die beim Kochen Schaum bilden oder aufquellen (Reis, Trockengemüse usw.), den Schnellkochtopf maximal bis zur Hälfte.
- Ein Überfüllen des Mikro-Schnellkochtopfs kann die Sicherheitsvorrichtungen beschädigen und zu übermäßigem Druckaufbau im Mikro-Schnellkochtopf führen.

!HINWEIS: Verwenden Sie den Mikro-Schnellkochtopf nie zum Frittieren, zur Zubereitung von Karamell oder Popcorn oder für das Kochen von Eiern.

!HINWEIS: Kochen Sie keine Lebensmittel wie Preiselbeeren, Rhabarber, Graupen, Haferflocken oder sonstiges Getreide, Schälerbsen, Nudeln, Makkaroni oder Spaghetti. Diese Lebensmittel neigen zum Aufschäumen, Schaäumen und Spritzen und verstopfen die Druckablassvorrichtungen. Diese Lebensmittel dürfen nicht im Mikro-Schnellkochtopf gekocht werden.

!HINWEIS: Verwenden Sie den Mikro-Schnellkochtopf nie in Kombination mit anderen Behältern oder Gegenständen im Inneren.

!HINWEIS: Nicht für medizinische Zwecke, wie beispielsweise zum Sterilisieren, verwenden.

!HINWEIS: Stellen Sie bei Mikrowellen-Kombigeräten mit Backofen sicher, dass sich das Programm für Backofen oder Grill nicht automatisch aktiviert.

!HINWEIS: Für eine produktgerechte Nutzung lesen Sie immer die Bedienungsanleitung und Herstellerhinweise Ihrer Mikrowelle.

!HINWEIS: Lassen Sie Ihre Mikrowelle während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

4.5 Das Schließen Ihres Mikro-Schnellkochtopfs

- Achten Sie immer darauf, dass der Mikro-Schnellkochtopf ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie ihn in die Mikrowelle stellen. Wenn er nicht korrekt verschlossen ist, baut der Mikro-Schnellkochtopf keinen Druck auf.
- Legen Sie den Deckel so auf den Behälter, dass der Pfeil auf dem Deckel am Pfeil auf dem Behälter ausgerichtet ist (siehe Abb. G).
- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die seitlichen Griffe des Deckels und des Behälters übereinander liegen. Sollten Sie stärkeren Widerstand spüren, kontrollieren Sie bitte, ob der Dichtungsring aus Silikon korrekt im Rand des Deckels sitzt (siehe Abb. C).
- Drücken Sie zum Verriegeln des Mikro-Schnellkochtopfs den Sicherheitsriegel nach unten, bis Sie ein Klicken hören (siehe Abb. H).

4.6 Die Verwendung Ihres Mikro-Schnellkochtopfs in der Mikrowelle

- Stellen Sie die Kochzeit und Wattleistung wie im Abschnitt „Wichtigste Kochzeiten“ angegeben ein.
- Die empfohlene Leistung liegt bei 900 Watt (min. 600 Watt).
- Die Kochzeit darf nie länger als 30 Minuten sein. Lassen Sie sowohl das Produkt als auch die Mikrowelle erst abkühlen, bevor Sie diese wiederverwenden.
- Eine längere Kochzeit als 30 Minuten kann zu schweren Schäden führen.
- Der Druckindikator steigt, wenn der Mikro-Schnellkochtopf mit dem Druckaufbau beginnt (siehe Abb. I); nun beginnt die Flüssigkeit zu kochen. Dies kann je nach Menge an Flüssigkeit/Lebensmittel mehrere Minuten dauern.
- Wenn der Mikro-Schnellkochtopf voll unter Druck steht, lässt das Druckregelventil langsam Druck ab. Dieser Vorgang ist normal und ermöglicht das Ablassen von überschüssigem Druck. Sie können auch Zischgeräusche und Dampf an der Tür Ihrer Mikrowelle wahrnehmen. Das ist normal.
- Wenn das Druckregelventil nicht funktioniert, lässt das Druckindikatorventil überschüssigen Druck ab. Dies ist eine eingebaute Sicherheitsmaßnahme. Untersuchen Sie nach dem Kochen das Druckregelventil wie im Abschnitt 5. „Das Reinigen Ihres Mikro-Schnellkochtopfs“ beschrieben auf Defekte und eventuelle Verschmutzungen.
- Stellen Sie den Mikro-Schnellkochtopf bei Verwendung einer Mikrowelle ohne Drehscheibe mit dem Druckindikatorventil in Richtung der Tür der Mikrowelle, um überprüfen zu können, ob dieses Sicherheitsventil Druck ablässt.
- Nach Erkalten des Signaltons der Mikrowelle nehmen Sie den Mikro-Schnellkochtopf bitte erst nach Ablauf der Stehzeit aus dem Gerät. Die Stehzeit wird als Bestandteil der Kochzeit für jedes Rezept berechnet und ist erforderlich; der Druck kann hierdurch auf natürliche Weise sinken und die Lebensmittel werden fertig gekocht. Der Druckindikator geht nach unten. Siehe Abschnitt 7. „Wichtigste Kochzeiten“.

4.7 Die Handhabung Ihres Mikro-Schnellkochtopfs nach dem Kochen in der Mikrowelle (siehe Abb. L)

- Wenn der Mikro-Schnellkochtopf noch unter Druck steht, lassen Sie ihn in der Mikrowelle stehen, bis der Druck gesunken ist. Tragen Sie Topfhandschuhe, um den Mikro-Schnellkochtopf aus der Mikrowelle zu nehmen und stellen Sie ihn auf einen Untersetzer. Tragen Sie den Mikro-Schnellkochtopf immer in aufrechter Position.

!HINWEIS: Kühlen Sie Ihren Mikro-Schnellkochtopf nie unter fließendem Wasser ab bzw. tauchen Sie ihn nie in Wasser, um den Druckabbau zu beschleunigen.

!HINWEIS: Berühren Sie nie die Sicherheitsvorrichtungen und versuchen Sie nie, den Mikro-Schnellkochtopf zu öffnen, solange er unter Druck steht.

- Nach komplettem Absinken des Druckindikators und nach Ablauf der Stehzeit kann der Deckel geöffnet werden; tragen Sie hierzu Topfhandschuhe. Öffnen Sie den Deckel so, dass der heiße Dampf von Ihnen wegelenkt wird.
- Lösen und heben Sie anschließend den Sicherheitsriegel an seiner Lasche (am Ende des Riegels) an, bis Sie ein Klicken hören (siehe Abb. E). Seien Sie vorsichtig, da aus der Öffnung im Deckel unterhalb des Pins Dampf austreten kann (siehe Abb. J). Legen Sie Ihre Hand nie ohne Topfhandschuhe über diese Öffnung, da heißer Dampf Ihre Hand verbrennen kann.
- Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die Pfeile auf Deckel und Behälter aneinander ausgerichtet sind (siehe Abb. F).
- Öffnen Sie den Deckel immer vom Körper wegweisend, damit der heiße Dampf von Ihnen wegelenkt wird.

!HINWEIS: Verwenden Sie nie den Sicherheitsriegel zum Drehen des Deckels, da der Riegel abbrechen kann.

- Öffnen Sie den Mikro-Schnellkochtopf erst nach dem kompletten Absinken des Druckindikators. Dies weist darauf hin, dass der Druck im Innern abgebaut wurde.
NIE MIT GEWALT ÖFFNEN.

5. Das Reinigen Ihres Mikro-Schnellkochtopfs

- Reinigen und spülen Sie Ihren Mikro-Schnellkochtopf umgehend nach Gebrauch und lassen Sie ihn trocknen. Dies minimiert intensive Gerüche und/oder Verfärbungen. Bei hartnäckigen Gerüchen reinigen Sie den Mikro-Schnellkochtopf im Geschirrspüler bei 75°C.
- Reinigen Sie das Druckregelventil und das Druckindikatorventil mit Druckindikator separat, wenn sie verschmutzt sind.
- **Druckregelventil**
 - Drücken Sie es zum Herausnehmen aus dem Deckel mit einem Finger, bis das Ventil herausfällt.
 - Drücken Sie es zum Einsetzen in die Öffnung oben am Deckel (siehe Abb. K). Sie können es in jeder Richtung einsetzen. Überprüfen Sie immer von beiden Seiten des Deckels, ob es gut sitzt.
- **Druckindikatorventil mit Druckindikator**
 - Drücken Sie es zum Herausnehmen aus dem Deckel mit einem Finger, bis das Ventil mit Druckindikator herausfällt.
 - Entfernen Sie zum leichteren Reinigen den Druckindikator vom Druckindikatorventil.
 - Setzen Sie vor dem Anbringen den Druckindikator in das Druckindikatorventil ein, indem Sie den abgerundeten Kopf durch die Öffnung des Ventils schieben. Drücken Sie es dann mit dem nach oben weisenden abgerundeten Kopf des Druckindikators durch die Öffnung auf der Rückseite des Deckels (siehe Abb. K). Überprüfen Sie immer von beiden Seiten des Deckels, ob es gut sitzt.

!HINWEIS: Die Durchmesser des Druckregelventils und des Druckindikatorventils sind identisch, sodass Sie in jedes der Löcher im Deckel eingesetzt werden können.

!HINWEIS: Es gibt nur 1 Möglichkeit, den Druckindikator und das Druckindikatorventil in das Loch im Deckel einzusetzen!

- Alle Teile sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Verwenden Sie ein Niedrigtemperaturprogramm Ihrer Spülmaschine, um Energie zu sparen und die Umwelt zu schonen.
- Lassen Sie die Sicherheitsvorrichtungen nie in Kontakt mit scharfen Gegenständen kommen.
- Bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie den Behälter kurz in warmer Seifenlauge ein.

- Verwenden Sie keine rauen Scheuerschwämme oder aggressiven Reiniger, da sie das Produkt zerkratzen könnten.
- Farbintensive oder gewürzte Speisen, wie Curry oder Tomaten, können Verfärbungen hinterlassen. Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Leistung des Produkts und fallen nicht unter die Tupperware-Garantie.

6. Aufbewahrung

- Bewahren Sie das Produkt geöffnet auf.
- Drehen Sie den Deckel für eine kompakte Aufbewahrung um und stellen Sie den Behälter darauf.
- Lassen Sie das Druckindikatorventil mit Druckindikator, das Druckregelventil, den Dichtungsring aus Silikon und den Sicherheitsriegel mit Pin am Deckel montiert.
- Bewahren Sie die Verwendungshinweise für schnellen Zugriff im Deckel auf.

7. Wichtigste Kochzeiten

- Die in der Tabelle angegebenen ca. Zeiten beziehen sich auf Mikrowellen mit 900 Watt. Bitte beachten Sie, dass die Kochzeit und die Flüssigkeitsmenge je nach Mikrowelle variieren können.

!HINWEIS: Stellen Sie bei der Zubereitung von Schmorgerichten stets sicher, dass die Lebensmittel vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind.

!HINWEIS: Verwenden Sie beim Kochen mit Brühe oder Fond ausschließlich fettfreie bzw. reine Gemüsebrühe oder -fond.

!HINWEIS: Bei der Verwendung von bestimmten Lebensmitteln (z. B. besondere Gewürze, fetthaltige Lebensmittel oder Tomatenkonzentrat) können punktuell weiße Stellen oder Verfärbungen am Produkt auftreten. Um diese zu verringern, empfehlen wir, diese Lebensmittel nach der Garzeit Ihrem Gericht hinzuzufügen. Die weißen Stellen oder Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Leistung des Produktes und unterliegen nicht der Tupperware-Garantie.

8. Garantie

Der Tupperware Mikro-Schnellkochtopf wurde mit größter Sorgfalt und Präzision aus den hochwertigsten Materialien hergestellt, die nachweislich lebensmitteltauglich sind. Der Mikro-Schnellkochtopf hat von einer Zertifizierungsstelle die CE-Zertifizierung gemäß der Norm EN12778 erhalten.

Die Jahreszahl in der Mitte des Behälters zeigt das Herstellungsjahr an. **Für Österreich und die Schweiz gilt:** Der Mikro-Schnellkochtopf unterliegt - mit Ausnahme des Dichtungsringes aus Silikon, des Druckindikatorventils mit Druckindikator, des Druckregelventils und des Pins - der Tupperware-Garantie (Deutschland + Österreich 30 Jahre). Ist eines dieser Teile zu ersetzen, müssen aus Sicherheitsgründen auch die anderen Teile ausgetauscht werden.

In der Schweiz gilt die zeitlich identische Langzeit-Garantie.

Produkte bzw. Einzelteile mit Materialfehlern oder Fabrikationsmängeln können Sie mit Hilfe Ihrer Tupperware-Beraterin/Ihres Tupperware-Beraters jederzeit im Rahmen dieser Garantie kostenlos ersetzen lassen.

Für Deutschland gilt: Der Mikro-Schnellkochtopf unterliegt der Tupperware-Garantie. Davon ausgenommen sind der Dichtungsring aus Silikon, das Druckindikatorventil mit Druckindikator, das Druckregelventil und der Pin, welche der gesetzlichen Gewährleistung unterliegen.

Sollte der Ersatz eines oder mehrerer Teile der Sicherheitsvorrichtungen notwendig werden, müssen stets alle gleichzeitig ersetzt werden. Produkte bzw. Einzelteile mit Materialfehlern oder Fabrikationsmängeln können Sie mit Hilfe Ihres PartyManagers jederzeit im Rahmen dieser Garantie kostenlos ersetzen lassen.

Bei der Verwendung von bestimmten Lebensmitteln (z. B. besondere Gewürze, fetthaltige Lebensmittel oder Tomatenkonzentrat) können punktuell weiße Stellen oder Verfärbungen am Produkt auftreten. Um diese zu verringern, empfehlen wir, diese Lebensmittel nach der Garzeit Ihrem Gericht hinzuzufügen. Die weißen Stellen oder Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Leistung des Produkts und unterliegen nicht der Tupperware-Garantie.

Nehmen Sie Reparaturen nie selbst vor. Bitte wenden Sie sich für die Beschaffung und den Ersatz einer oder mehrerer Komponenten an Ihren PartyManager.

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

Wichtigste Kochzeiten

Lebensmittel	Art	Gewicht	Flüssigkeit (ml)	ca. Kochzeit (Min.)	ca. Stehzeit (Min.)
OBST	Birnen geschält, entkernt und gewürfelt	max. 750 g	300 ml Rotwein, 1 Stange Zimt, 100 g Zucker	10 Min.	5 Min.
	Trockenobst (Pflaumen oder Aprikosen)	max. 500 g	350 ml Tee	10 Min.	10 Min.

FLEISCH	Rindergulasch (in kleinen Stücken)	600 g Rindfleisch/max. 400 g Gemüse geschält und klein geschnitten	750 ml (warm)	30 Min.	15 Min.
	Geflügeleintopf	600 g Hühnerbrust gewürfelt/600 g Gemüse geschält und klein geschnitten	400 ml	12 Min.	15 Min.
	Lammragout	600 g Lamm gewürfelt/ 400 g Gemüse geschält und klein geschnitten	400 ml	20 Min.	15 Min.
	Ragout vom Schwein	600 g Schwein gewürfelt/ 800 g Gemüse geschält und klein geschnitten	400 ml	25 Min.	15 Min.

Lebensmittel	Art	Gewicht	Flüssigkeit (ml) = Wasser, sofern nicht anders angegeben	ca. Kochzeit (Min.)	ca. Stehzeit (Min.)
GEMÜSE	Bohnen (klein, weiß, getrocknet - vorher einweichen)	250 g , 5 ml Salz, 1 zerkleinerter Gemüsebrühwürfel	1 l	30 Min.	15 Min.
	Karotten (geschnitten oder gewürfelt)	max. 500 g	150 ml	10 Min.	5 Min.
	Brokkoli (Röschen)	max. 600 g	50 ml	6 Min.	5 Min.
	Lauch (geschnitten)	max. 500 g	150 ml	8 Min.	10 Min.
	Linsen (getrocknet)	250 g	750 ml	18 Min.	10 Min.
	Erbsen (1 kg ungeschält)	500 g (geschält)	150 ml	6 Min.	10 Min.
	Kartoffeln (geschnitten und geschält, kleinere Kartoffeln ungeschält)	max. 750 g	150 ml	10 Min.	5 Min.
	Tomaten (frisch, mittelgroß, geviertelt)	1 kg	150 ml	8 Min.	5 Min.
	Gemüsesuppe (geschältes und klein geschnittenes Gemüse)	max. 500 g	500 ml*	8-12 Min.	10 Min.

*Nach dem Kochen 1 l kochendes Wasser hinzugeben.

Lebensmittel	Art	Gewicht	Flüssigkeit (ml) = Wasser, sofern nicht anders angegeben	ca. Kochzeit (Min.)	ca. Stehzeit (Min.)
FISCH	Fischsuppe	600 g Fisch/ 400 g Gemüse (geschält und klein geschnitten)	150 ml**	12 Min.	5 Min.
	Muscheln (klein)	max. 1 kg	150 ml	5-7 Min.	10 Min.
	Lachs (roh)	800 g	150 ml	5 Min.	5 Min.
	Garnelen (roh)	400 g	150 ml	5 Min.	5 Min.

** Nach dem Kochen 150 ml kochendes Wasser und Sahne hinzugeben.

Problembesehung

Problem	Ursache	Empfehlung
Der Druck in meinem Mikro-Schnellkochtopf steigt nicht an.	Druckindikatorventil oder Druckregelventil oder Dichtungsring aus Silikon sind falsch montiert oder fehlen.	Verschmutzte Sicherheitsvorrichtungen oder Anhaftung von Lebensmitteln auf dem Rand: Siehe Hinweise 5. „ Das Reinigen Ihres Mikro-Schnellkochtopfs “. Sicherheitsvorrichtungen sind beschädigt: Austauschen. Dichtungsring sitzt nicht ordnungsgemäß: Siehe Hinweise 4.2 „ Kontrolle bei täglicher Verwendung “.
	Die Menge an Lebensmitteln im Mikro-Schnellkochtopf ist zu groß.	Überschreiten Sie beim Befüllen nie 2/3 des Fassungsvermögens des Mikro-Schnellkochtopfs. Beachten Sie die Markierung für die maximale Füllhöhe, die bei 2 l liegt.
	Deckel ist nicht ordnungsgemäß verschlossen/Sicherheitsriegel ist nicht unten.	Siehe Hinweise 4.5 „ Das Schließen Ihres Mikro-Schnellkochtopfs “.
	Pin ist nicht eingesetzt.	Setzen Sie den Pin wieder in den Sicherheitsriegel ein.
	Dichtungsring aus Silikon ist undicht.	So einsetzen wie in 5. „ Die Reinigung Ihres Mikro-Schnellkochtopfs “ und 4.2 „ Kontrolle bei täglicher Verwendung “ beschrieben.
	Es ist nicht ausreichend Flüssigkeit im Mikro-Schnellkochtopf.	Siehe Abschnitt 7. „ Wichtigste Kochzeiten “.
	Die Mikrowelleneinstellung ist zu niedrig.	Eine Mindestleistung von 600 - 900 Watt ist erforderlich. Lesen Sie die Hinweise in 7. „ Wichtigste Kochzeiten “.
Die Flüssigkeit in meinem Mikro-Schnellkochtopf verkocht komplett.	Zu wenig Flüssigkeit für die Kochzeit.	Siehe Hinweise 7. „ Wichtigste Kochzeiten “.
	Maximal zulässige Kochzeit wurde überschritten.	Die Kochzeit darf nicht länger als 30 Min. sein.
	Menge an Lebensmitteln ist zu gering.	Befüllen Sie den Mikro-Schnellkochtopf immer mindestens mit bis zu 400 ml, angezeigt durch die Markierung der minimalen Füllhöhe (MIN).
Mein Mikro-Schnellkochtopf ist undicht.	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.	Siehe Hinweise 4.5 „ Das Schließen Ihres Mikro-Schnellkochtopfs “.
	Die Ventile funktionieren nicht mehr.	Überprüfen Sie die Ventile auf Sauberkeit und Schäden.
	Der Dichtungsring ist beschädigt.	Tauschen Sie Dichtungsring und Ventile aus.
Druckregelventil funktioniert nicht mehr.	Wenn das Druckregelventil blockiert ist und der Druck ein bestimmtes Niveau übersteigt, lässt das Druckindikatorventil den überschüssigen Druck ab. Dies ist eine eingebaute Sicherheitsmaßnahme.	Überprüfen Sie das Regelventil und den Deckel auf Schäden und Sauberkeit.

Gefeliciteerd met uw aankoop van de revolutionaire Tupperware **Micro Minuut**. Dankzij dit unieke product kunt u heerlijke en gezonde maaltijden voor u en uw gezin in de microgolfoven/magnetron koken. U zult verstand staan van zijn veelzijdigheid die u zal toelaten om de Micro Minuut dagelijks te gebruiken. We wensen u dan ook een aangename culinaire ervaring en heel wat lekkere maaltijden toe.

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



Tupperware®

Preserving your future

Gebruik een vaatwasprogramma op lage temperatuur om energie te besparen en het milieu te beschermen.

1. Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

- Lees deze instructies zorgvuldig vóór het eerste gebruik.
- Houd kinderen buiten het bereik van de Micro Minuut wanneer deze wordt gebruikt.
- Plaats de Micro Minuut niet in een hete oven of op een warme kookplaat.
- Haal een onder druk staande Micro Minuut niet uit de microgolfoven/magnetron vooraleer de rusttijd voorbij is. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de zijhandvatten. Draag altijd ovenwanten als u de Micro Minuut gebruikt.
- Gebruik de Micro Minuut enkel voor de doeleinden waarvoor deze bestemd is, namelijk snelkoken in de microgolfoven/magnetron. Gebruik het product niet voor opwarmen of koken zonder hogedruk in de microgolfoven/magnetron of in een conventionele oven.
- De Micro Minuut is een snelkookpan die kookt onder druk. Verkeerd gebruik van de Micro Minuut kan verwondingen veroorzaken. Zorg ervoor dat de Micro Minuut correct gesloten is voor u hem in de microgolfoven laat opwarmen. Zie sectie **'4.5 Hoe uw Micro Minuut sluiten?'**.
- Forceer nooit de Micro Minuut om hem te openen. Open hem pas als u zeker bent dat de druk vanbinnen volledig gezakt is. Controleer de drukindicator zoals aangegeven in de sectie **'4.7 Wat moet u doen met uw Micro Minuut als het kookproces in de microgolfoven/magnetron afgerond is?'**.
- Gebruik uw Micro Minuut nooit zonder vloeistof, want dit veroorzaakt ernstige schade.
- Vul de Micro Minuut altijd minimaal tot 400 ml, aangeduid met de minimum lijn (MIN).
- Vul de kookpan nooit voor meer dan 2/3 (aangegeven met maximale vullijn). Kook u voedingsproducten die tijdens het kookproces kunnen uitzetten (zoals rijst of gedroogde groenten), vul de kookpan dan maximaal tot de helft.
- Stel uw microgolfoven/magnetron in zoals aangegeven in de sectie **'4.6 Hoe uw Micro Minuut in de microgolfoven/magnetron gebruiken?'**.
- Vlees met vet (bv. ossentong) kan na het koken opzwellen door het toenemen van de druk. Doorprick het vlees niet om brandwonden te vermijden.

- Na het koken van deegachtige substanties zoals griesmeel of rijstap, moet u de kookpan eerst voorzichtig schudden vooraleer het deksel te verwijderen. Zo vermijdt u spatten.
- Controleer vóór elk gebruik of de afsluiting en de ventielen niet verstopt of belemmerd zijn. Zie sectie **'Hoe uw Micro Minuut gebruiken?'**.
- Gebruik de Micro Minuut nooit om te frituren of te braden.
- Kom niet aan de veiligheidssystemen tenzij aangegeven in de onderhoudsinstructies in de sectie **'Hoe uw Micro Minuut gebruiken?'**.
- Gebruik enkel Tupperware onderdelen voor het model in kwestie. Gebruik dus een basis en een deksel van Tupperware waarvan de compatibiliteit met de Micro Minuut aangegeven is. Gebruik enkel de Tupperware Afsluiting en Ventielen die specifiek voor de Micro Minuut bedoeld zijn.
- BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED.

2. Omschrijving van de Micro Minuut onderdelen (Zie fig. A):

De Micro Minuut bestaat uit een:

- **Basis** (1) met een werkelijke inhoud van 3 l en een maximaal bruikbare inhoud van 2 l.
- **Deksel** (2) met een bajonetsluiting om te vergrendelen.
- **Veiligheidshandvat** (3) voorkomt dat het deksel opengaat terwijl de Micro Minuut onder druk staat en vermijdt druk indien het deksel niet goed gesloten is.
- **Veiligheidspen** (4) om de Micro Minuut volledig te sluiten.
- **Drukregelingsventiel** (5) regelt de druk tijdens het kookproces.
- **Drukindicatorventiel** (6) met **drukindicator** (7) dat ook als veiligheidsventiel fungeert. Bij overschrijding van het veilige drukniveau gaat dit ventiel omhoog (bv. als de inhoud het drukventiel blokkeert).
- Verwijderbare **Silicone Afsluiting** (8).

Losse stukken	Artikelnaam	Artikelnummer
X	Basis	7643
X	Deksel	7644
Set van losse stukken	Artikelnaam	Artikelnummer
X	Veiligheidshandvat	7645
	Veiligheidspen	7650
X	Silicone Afsluiting	7646
	Drukregelingsventiel	7647
	Drukindicatorventiel	7648
	Drukindicator	7649
	Veiligheidspen	7650
	Brochure	63FLFL12020

3. Belangrijkste kenmerken en voordelen

Inhoud: 3 l

Bruikbare inhoud: 2 l

PF = werkdruk = 60 kPa

PS = Maximaal toegelaten druk = 120 kPa

Deze revolutionaire Micro Minuut is het antwoord van Tupperware op de stijgende vraag naar eenvoudige kookoplossingen. De Micro Minuut bestaat uit een basis met deksel waarin de druk wordt opgevoerd tijdens het kookproces in de microgolfoven/magnetron. De temperatuur kan hierbij tot boven 100 °C stijgen.

Deze vernuftige Micro Minuut combineert de traditionele snelkooktechnieken met de efficiënte microgolfttechnologie van vandaag. Dit zorgt voor een gelijkmatige verspreiding van de warmte, een beter behoud van de kleuren van de voedingswaren en snelle kooktijden. Dankzij deze combinatie wordt koken wel heel eenvoudig, want u hoeft niet eens meer te roeren.

4. Hoe uw Micro Minuut gebruiken?

4.1 Controle bij eerste gebruik

- Controleer vóór het eerste gebruik dat u alle onderdelen vermeld in de sectie '2. Omschrijving van de Micro Minuut onderdelen' hebt.
- Was uw Micro Minuut met de hand met warm water en afwasproduct. Spoel en droog hem af. Lees deze handleiding aandachtig.

4.2 Controle bij dagelijks gebruik

- Controleer de staat en bevestiging van alle onderdelen, en zorg ervoor dat ze proper zijn:
 - Verwijder de Silicone Afsluitring (8) en controleer of hij proper is. Een Afsluitring in slechte staat of met vuil eronder kan lekken veroorzaken (indien de Afsluitring beschadigd is, koop dan een nieuwe set bestaande uit een Afsluitring en Ventielen, en vervang deze allemaal).
 - Plaats de symmetrische Silicone Afsluitring terug in de juiste positie. Controleer of het correct geïnstalleerd is en goed tegen de rand van het deksel aandrukt (zie figuur C).
- Ga na of de openingen van het Drukregelingsventiel en het Drukindicatorventiel met drukindicator niet geblokkeerd zijn (zie sectie '2. Omschrijving van de Micro Minuut onderdelen' fig. A, 5, 6 en 7). Controleer of deze veiligheidssystemen juist geplaatst (zie fig. K) en niet beschadigd zijn (als ze beschadigd zijn, koop dan een nieuwe set met een Afsluitring en vervang ze allemaal tegelijk).
- Ontgrendel het Veiligheidshandvat door het lipje aan het uiteinde ervan omhoog te tillen tot het handvat verticaal staat (zie fig. E). U kunt het handvat van het deksel verwijderen als hij op 90° staat. Controleer of de Veiligheidspen aanwezig is (zie sectie '2. Omschrijving van de Micro Minuut onderdelen' fig. A 4) en de opening proper is.
 - Om het Veiligheidshandvat opnieuw te monteren (zie fig. D), moet u hem op 90° positioneren, over de scharnieren plaatsen en naar beneden drukken. Druk het Veiligheidshandvat naar beneden, tot u een klik hoort, om hem te vergrendelen.

4.3 Hoe uw Micro Minuut openen?

- Hef het Veiligheidshandvat met het lipje (op het uiteinde) omhoog tot u een klik hoort (zie fig. E).
- Draai het deksel in tegenwijzerzin tot de pijljes op het deksel en op de basis mooi op elkaar staan (zie fig. F). Verwijder het deksel.

OPMERKING! Neem het deksel met de zijhandvatten of het centrale handvat vast om hem te verwijderen en te draaien. Draai het deksel echter nooit met het Veiligheidshandvat, want dat kan hierdoor afbreken.

4.4 Hoe bereiden?

- Snijd vlees en groenten in gelijke stukjes voor een snel en gelijkmatig kookproces.
- Doorprik alle voedingswaren met een schil zoals tomaten, komkommerachtigen, aardappelen in de schil en maak inkerfingen in vis als u deze in zijn geheel kookt en in kippenborst zodat de stoom kan ontsnappen en om te voorkomen dat uw voedingswaren gaan opspatten door de druk die binnenin wordt opgebouwd.
- Leg de ingrediënten in de Micro Minuut en voeg de juiste hoeveelheid vloeistof toe, zoals aangegeven in de sectie '7. Belangrijkste kooktijden'. Zorg ervoor dat het eten helemaal is ondergedompeld in de vloeistof.
- De hoeveelheid toegevoegde vloeistof in de Micro Minuut is belangrijk. Geen of onvoldoende vloeistof in de Micro Minuut kan oververhitting veroorzaken en zal leiden tot ernstige schade aan het product.
- Houd altijd rekening met deze verhouding: minstens 150 ml vloeistof per 10 minuten kooktijd.
- Vul de Micro Minuut altijd minimaal tot 400 ml, aangeduid met de minimum lijn (MIN).
- Vul de Micro Minuut nooit meer dan 2/3 van de volledige capaciteit. Telkens de Micro Minuut tot maximaal 2 l vullen, aangeduid met de maximum (MAX) lijn.
- Bij voedingsproducten die schuim produceren of zwellen tijdens het koken (rijst, gedroogde groenten enz.), mag de Micro Minuut nooit meer dan de helft gevuld worden.
- Als u de Micro Minuut te vol doet, kan dit de veiligheidssystemen blokkeren en overmatige druk in het toestel veroorzaken.

OPMERKING! Gebruik de Micro Minuut niet om te frituren, om eieren te koken en om karamel of popcorn te maken.

OPMERKING! Kook geen voedingswaren zoals veenbessen, gort, havermeel of andere granen, spliterwrten, noedels, macaroni, rabarber of spaghetti. Doordat ze gaan schuimen, bruisen of spetteren, kunnen ze de drukverminderingssystemen blokkeren. U mag deze voedingsproducten dus niet in de Micro Minuut koken.

OPMERKING! Gebruik de Micro Minuut niet met andere potten of kommen erin.

OPMERKING! Gebruik dit product niet voor medische doeleinden, bijvoorbeeld om te steriliseren.

OPMERKING! Gebruik nooit de grill of ovenfuncties van uw combi-microgolfoven/magnetron.

OPMERKING! Raadpleeg altijd het instructieboekje van uw microgolfoven/magnetron producent voor het juiste gebruik van het product.

OPMERKING! Laat de microgolfoven/magnetron nooit zonder toezicht tijdens het gebruik.

4.5 Hoe uw Micro Minuut sluiten?

- Zorg er altijd voor dat de Micro Minuut goed gesloten is voordat u hem in de microgolven/magnetron plaatst. Als de Micro Minuut niet goed gesloten is, zal hij geen druk opbouwen.
- Plaats het deksel zo op de basis dat de pijltjes op het deksel en op de basis mooi op elkaar staan (zie fig. G).
- Draai het deksel in wijzerzin tot de zijhandvatten van het deksel en de basis mooi op elkaar staan. Voelt u te veel weerstand, controleer dan de of de Silicone Afsluiting correct geplaatst is in de binnenrand van het deksel (zie fig. C).
- Druk om de Micro Minuut te vergelijken het Veiligheidshandvat naar beneden tot u een klik hoort (zie fig. H).

4.6 Hoe uw Micro Minuut in de microgolven/magnetron gebruiken?

- Stel de kooktijd en de wattage in zoals aangegeven in de sectie 'Belangrijkste kooktijden'.
- Stel uw microgolven/magnetron bij voorkeur op 900 watt in (min. 600 watt).
- Kook niet langer dan 30 minuten na elkaar. Laat het product en de microgolven/magnetron afkoelen voor u ze opnieuw gebruikt.
- Bij een kooktijd van meer dan 30 minuten kan het product en uw microgolven/magnetron ernstig beschadigd raken.
- De Drukindicator stijgt naarmate de Micro Minuut begint op te bouwen (zie fig. I). Dit is het ogenblik waarop de vloeistof begint te koken. Dit kan een aantal minuten duren, afhankelijk van de hoeveelheid vloeistof/voedingswaren.
- Wanneer de Micro Minuut volledig onder druk staat, laat het Drukregelingventiel voorzichtig druk vrij. Hierdoor kan de overtollige stoom ontsnappen. Dit is normaal. Ook een fluitsignaal of condensate op uw microgolven/magnetron is perfect normaal.
- Mocht het Drukregelingventiel niet werken, dan zal de Drukindicator de overtollige stoom vrijlaten. Dit veiligheidssysteem is standaard ingebouwd. Na elk gebruik moet u controleren of het Drukregelingventiel in goede staat en proper is, zoals aangegeven in de sectie 'sectie 5. Hoe uw Micro Minuut reinigen?'.
- Bij gebruik van uw Micro Minuut in een microgolven/magnetron zonder draaischijf, moet u hem met het Drukindicatorventiel naar het venster van de microgolven/magnetron zetten zodat u kunt controleren of dit veiligheidsventiel druk vrijlaat.
- Als uw microgolven/magnetron het einde van het kookproces aangeeft, mag u de Micro Minuut pas na de rusttijd uit de microgolven/magnetron halen. De rusttijd wordt berekend als verplicht onderdeel van de totale kooktijd van elk recept. Hierdoor kan de druk natuurlijk afnemen en kan de inhoud verder garen. De Drukindicator zal dalen.
- Zie sectie '7. Belangrijkste kooktijden'.

4.7 Wat moet u doen met uw Micro Minuut als het kookproces in de microgolven afgerond is? (zie fig. L)

- Laat de Micro Minuut, die nu onder druk staat, in de microgolven/magnetron staan tot de druk gedaald is. Draag ovenwanten om de Micro Minuut uit de microgolven/magnetron te halen en plaats hem op een onderzetter. Houd de Micro Minuut altijd mooi recht.

OPMERKING! Houd de Micro Minuut nooit onder stromend water of dompel hem niet onder in water om hem af te koelen en zo de druk sneller te laten zakken.

OPMERKING! Raak de veiligheidssystemen niet aan als de Micro Minuut onder druk staat.

- Zodra de Drukindicator naar beneden en de rusttijd voorbij is, kunt u het deksel (met ovenwanten!) openen. Ga hierbij niet over de Micro Minuut hangen wanneer u deze handeling uitvoert.
- Ontgrendel en til het Veiligheidshandvat met het lipje (op het uiteinde) omhoog tot u een klik hoort (zie fig. E). Let op, want er zal stoom uit de Veiligheidspen ontsnappen (zie fig. J). Plaats uw hand nooit zonder ovenwanten over deze pen, want u kunt brandwonden oplopen door de hete stoom.
- Draai het deksel in tegenwijzerzin tot de pijltjes op het deksel en op de basis mooi op elkaar staan (zie fig. F).
- Beweeg het deksel altijd van u weg, zo kan de stoom uw vingers niet verbranden.

OPMERKING! Draai het deksel nooit met het Veiligheidshandvat, want dit kan hierdoor afbreken.

- Open de Micro Minuut niet tot de Drukindicator gezakt is. Dit betekent namelijk dat er geen druk meer in zit.
- FORCEER DE SNELKOOKPAN NIET OM TE OPENEN.**

5. Hoe uw Micro Minuut reinigen?

- Reinig en spoel de Micro Minuut meteen als hij afgekoeld is, en laat hem drogen. Dit vermindert sterke geuren en/of vlekken. In het geval van sterke geur, reinig uw Micro Minuut voor één cyclus in de vaatwasser bij 75 °C.
- Was het Drukregelingventiel en het Drukindicatorventiel met de Drukindicator apart als ze vuil zijn.
- **Drukregelingventiel**
 - Om te verwijderen: druk met één vinger naar beneden tot het ventiel eruit valt.
 - Om te bevestigen: duw naar beneden in de opening bovenaan het deksel (zie fig. K). U kunt kiezen in welke richting u hem plaatst. Controleer wel altijd aan beide kanten van het deksel of hij goed gemonteerd is.
- **Drukindicatorventiel met Drukindicator**
 - Om te verwijderen: druk met één vinger naar beneden tot de Drukindicator eruit valt.
 - Om gemakkelijker te reinigen: verwijder de drukindicator van het Drukindicatorventiel.
 - Om te bevestigen: plaats eerst de Drukindicator in het Drukindicatorventiel door de ronde kop door de opening van het ventiel te duwen. Houd de ronde kop van de Drukindicator naar boven en duw hem door de opening aan de achterkant van het deksel (zie fig. K). Controleer wel altijd aan beide kanten van het deksel of hij goed gemonteerd is.

OPMERKING! Het Drukregelingventiel en het Drukindicatorventiel hebben dezelfde diameter, waardoor u ze in beide openingen in het deksel kunt plaatsen.

OPMERKING! U kunt de Drukindicator en het Drukindicatorventiel maar op 1 manier in de opening van het deksel plaatsen!

- Alle onderdelen zijn vaatwasbestendig. Gebruik een vaatwasprogramma op lage temperatuur om energie te besparen en het milieu te beschermen.
- Bescherm de veiligheidssystemen tegen contact met scherpe voorwerpen.
- Laat het product kort in warm zeepwater weken om hardnekkige voedingsresten te verwijderen.
- Gebruik geen schuurspunzen of schurende reinigingsmiddelen, want dit veroorzaakt krassen.
- Kruiden of andere kleurende ingrediënten (zoals curry of tomaten) kunnen vlekken veroorzaken. Die vlekken beïnvloeden de prestaties van het product niet en vallen niet onder de garantie van Tupperware.

6. Hoe bewaren?

- Laat het product open.
- De Micro Minuut neemt minder plaats in als u het deksel ondersteboven legt en de basis erop zet.
- Berg het Drukindicatorventiel met de Drukindicator, het Drukregelingsventiel, de Silicone Afsluitring en het Veiligheidshandvat met de Veiligheidspen mooi onder het deksel op.
- Bewaar de handleiding in het deksel zodat u deze later gemakkelijk kunt raadplegen.

7. Belangrijkste kooktijden

- De kooktijden in deze tabel zijn van toepassing voor een microgolfoven/magnetron van 900 watt. Houd er rekening mee dat de kooktijd en hoeveelheid vloeistof kan variëren naargelang de gebruikte microgolfoven/magnetron.

OPMERKING! Bij het maken van stoofschotels, alvorens te koken altijd controleren dat het voedsel ondergedompeld is in de vloeistof.

OPMERKING! Bij het gebruik van bouillon, alleen gebruik maken van groente/vetarme bouillon of groente/vetarme fond.

OPMERKING! Bij bepaalde soorten voedsel (bijvoorbeeld bepaalde kruiden, vetrijke geconcentreerde voedingsmiddelen, en tomatenpuree), kunnen witte vlekken en markeringen verschijnen op de binnenkant van de Micro Minuut. Om dit te beperken, is het raadzaam om dit soort voedsel toe te voegen na de kooktijden. Deze witte vlekken en markeringen hebben geen invloed de prestaties van het product en worden niet gedekt door de garantie.

8. Garantie

De Micro Minuut van Tupperware werd gemaakt met veel zorg en grote nauwkeurigheid. Er werden de beste kwaliteitsmaterialen voor gebruikt, die zijn goedgekeurd voor contact met voedsel.

De Micro Minuut heeft van de bevoegde instantie het CE-certificaat voor de norm EN12778 gekregen.

Het jaar vermeld in het midden van de basis, is het productiejaar.

De Micro Minuut valt onder dezelfde kwaliteitsgarantie als alle andere producten van Tupperware, behalve de Silicone Afsluitring, het Drukindicatorventiel met de Drukindicator, het Drukregelingsventiel en de Veiligheidspen, die onderworpen zijn aan wettelijke garantie. Indien vervanging noodzakelijk is, dienen al deze onderdelen tegelijk worden vervangen.

Bij bepaalde soorten voedsel (bijvoorbeeld bepaalde kruiden, vetrijke geconcentreerde voedingsmiddelen, en tomatenpuree), kunnen witte vlekken en markeringen verschijnen op de binnenkant van de Micro Minuut. Om dit te beperken, is het raadzaam om dit soort voedsel toe te voegen na de kooktijden. Deze witte vlekken en markeringen hebben geen invloed de prestaties van het product en worden niet gedekt door de garantie.

Als een van de componenten is beschadigd, gebruik dan de Micro Minuut niet meer en probeer niet om hem zelf te repareren. Gelieve contact op te nemen met uw Tupperware Consulent om de beschadigde onderdelen aan te schaffen en te vervangen.

www.tupperware.nl

www.tupperware.be

Belangrijkste kooktijden

Categorie	Product	Gewicht	Vloeistof (ml)	Kooktijd (min.)	Rusttijd (min.)
FRUIT	Peren, geschild, ontpit en in blokjes	Max 750 g	300 ml rode wijn, 1 kaneelstokje, 100 g suiker	10 min.	5 min.
	Gedroogde vruchten (pruimen of abrikozen)	Max 500 g	350 ml thee	10 min.	10 min.

VLEES	Stoofpotje met rundvlees (schouderstuk)	600 g rundsvlees in blokjes / max. 400 g geschilde groenten in blokjes of reepjes	750 ml (warm)	30 min.	15 min.
	Stoofpotje met gevogelte	500 g kippenwit in blokjes / 600 g geschilde groenten in blokjes of reepjes	400 ml	12 min.	15 min.
	Stoofpotje met lamsvlees	600 g lamsvlees in blokjes / 400 g geschilde groenten in blokjes of reepjes	400 ml	20 min.	15 min.
	Stoofpotje met varkensvlees	600 g varkensvlees in blokjes / 800 g geschilde groenten in blokjes of reepjes	400 ml	25 min.	15 min.

Categorie	Product	Gewicht	Vloeistof (ml) = water tenzij anders vermeld	Kooktijd (min.)	Rusttijd (min.)
GROENTEN	Kleine gedroogde witte bonen (gerehydrateerd)	250 g, 5 ml zout, 1 verkruid groente of vetarm bouillonblokje	1 l	30 min.	15 min.
	Wortelen (fijngehakt of in blokjes)	max. 500 g	150 ml	10 min.	5 min.
	Broccoli (in roosjes)	max. 600 g	150 ml	6 min.	5 min.
	Prei in schijfjes	max. 500 g	150 ml	8 min.	10 min.
	Linzen (gedroogd)	250 g	750 ml	18 min.	10 min.
	Erwten (1 kg in de peul)	500 g gedopt	150 ml	6 min.	10 min.
	Aardappelen (geschild en in blokjes, of ongeschilde kleine variant)	max. 750 g	150 ml	10 min.	5 min.
	Tomaten (vers - middelgroot - in kwartjes)	1 kg	150 ml	8 min.	5 min.
Groentesoep	max. 500 g	500 ml*	8 tot 12 min.	10 min.	

* Voeg na het koken 1 l kokend water toe.

Categorie	Product	Gewicht	Vloeistof (ml) = water tenzij anders vermeld	Kooktijd (min.)	Rusttijd (min.)
VIS	Vissoep	600 g vis / 400 g geschild groenten in blokjes of geraspt	150 ml**	12 min.	5 min.
	Mosselen van klein formaat	max. 1 kg	150 ml	5-7 min.	10 min.
	Zalm (rauw)	800 g	150 ml	5 min.	5 min.
	Garnalen (rauw)	400 g	150 ml	5 min.	5 min.

** Voeg na het koken 150 ml kokend water en room toe.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Advies
De druk stijgt niet in mijn Micro Minuut.	Het Drukindicatorventiel, het Drukregelingsventiel of de Silicone Afsluitring is niet juist bevestigd of ontbreekt.	De veiligheidssystemen en/of de rand kunnen vuil zijn: Zie sectie '5. Hoe uw Micro Minuut reinigen?' . De veiligheidssystemen zijn beschadigd: vervang ze. De Silicone Afsluitring is niet juist bevestigd: Zie sectie '4.2 Controle bij dagelijks gebruik' .
	U hebt de Micro Minuut te vol gedaan.	Vul de Micro Minuut nooit meer dan 2/3 van de volledige capaciteit. Overschrijd nooit de maximale vullijn ter hoogte van 2 l.
	Het deksel is niet goed gesloten / het Veiligheidshandvat is niet naar beneden.	Zie sectie '4.5 Hoe uw Micro Minuut sluiten?' .
	De Veiligheidspen is niet bevestigd.	Plaats de Veiligheidspen terug in het Veiligheidshandvat.
	De Silicone Afsluitring lekt.	Plaats de Silicone Afsluitring zoals aangegeven in de sectie '5. Hoe uw Micro Minuut reinigen?' en '4.2 Controle bij dagelijks gebruik' .
	Er is onvoldoende vloeistof in de Micro Minuut.	Zie sectie '7. Belangrijkste kooktijden' .
	De wattage van uw microgolfoven/ magnetron is te laag.	Uw microgolfoven moet minstens 600 tot 900 watt halen. Controleer uw instellingen met de gegevens in de sectie '7. Belangrijkste kooktijden' .
Mijn Micro Minuut kookt de vloeistof volledig uit.	Onvoldoende vloeistof voor de kooktijd.	Zie sectie '7. Belangrijkste kooktijden' .
	De maximaal toegelaten kooktijd werd overschreden.	Kook niet langer dan 30 minuten na elkaar.
	Te weinig voedsel.	Vul de Micro Minuut altijd minimaal tot 400 ml, aangeduid met de minimum lijn (MIN).
Mijn Micro Minuut lekt.	De Silicone Afsluitring is niet juist geïnstalleerd.	Zie sectie '4.5. Hoe uw Micro Minuut sluiten?' .
	De ventielen werken niet meer.	Controleer of de ventielen proper en niet beschadigd zijn.
	De Silicone Afsluitring is beschadigd.	Vervang de Silicone Afsluitring en de ventielen.
Het Drukregelingsventiel werkt niet.	Als het Drukregelingsventiel geblokkeerd is en de druk een bepaald niveau overschrijdt, zal het Drukindicatorventiel de overtollige druk laten ontsnappen. Dit veiligheidssysteem is standaard ingebouwd.	Controleer of het Drukregelingsventiel en het deksel proper en niet beschadigd zijn.

Congratulazioni per aver scelto la rivoluzionaria **Pentola a Pressione per Microonde** Tupperware. Questo straordinario prodotto vi consentirà di preparare pasti sani e deliziosi per tutta la famiglia usando il forno a microonde. La sua versatilità non mancherà di stupirla e ben presto userà la Pentola a Pressione per Microonde per preparare i pasti di ogni giorno. Le auguriamo una piacevole esperienza culinaria e molti, molti piatti deliziosi.

max. 900 W
max. 30 min.

0°C
120°C / + 248°F



Tupperware®

Preserving your future

Utilizzare un programma a bassa temperatura sulla lavastoviglie per risparmiare energia e proteggere l'ambiente.

1. Importanti norme di sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'uso.
- Non fare avvicinare i bambini quando è in funzione
- Non posizionare Pentola a Pressione per Microonde nel forno caldo o sul fornello.
- Mentre è ancora sotto pressione, lasciate Pentola a Pressione per Microonde dentro il microonde fino a la fine del tempo di riposo. Far attenzione a non toccare le superfici calde e usare sempre le maniglie laterali. Usare sempre guanti da forno per maneggiare Pentola a Pressione per Microonde.
- Non utilizzare la Pentola a Pressione per Microonde per scopi diversi da quello previsto, ossia la cottura a pressione in forno a microonde. Non utilizzare questo prodotto per riscaldare o cucinare non a pressione in forno a microonde né per la cottura tradizionale in forno.
- Questo prodotto cuoce a pressione. L'uso improprio di Pentola a Pressione per Microonde può provocare ustioni. Accertare che sia chiusa correttamente prima di accendere; vedere **4.5 "Utilizzo Pentola a Pressione per Microonde"**.
- Non forzare l'apertura. Non aprire prima di avere accertato che la pressione interna si sia abbassata completamente. Controllare l'indicatore di pressione come indicato in **"4.7 Utilizzo della Pentola a Pressione per Microonde"**.
- Non utilizzare senza aggiungere liquidi; potrebbe causare dei seri danni.
- Riempire sempre la Pentola a Pressione per Microonde almeno fino a 400 ml, ovvero fino alla linea di riempimento minimo (MIN).
- Non riempire mai la pentola oltre i 2/3 della sua capacità, indicata dalla linea di riempimento massima. In caso di alimenti che si espandono in cottura, come riso o verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità.
- Utilizzare l'impostazione del microonde idonea come indicato in **4.6 "Utilizzo Pentola a Pressione per Microonde"**.
- Dopo avere cotto della carne con pelle (ad esempio, la lingua di bue) che può gonfiarsi sotto pressione, non forarli quando la pelle è rigonfia: potrebbe causare scottature.
- Durante la cottura di alimenti cremosi, agitare delicatamente la pentola prima dell'apertura del coperchio per evitare l'espulsione di cibo.

- Prima dell'uso, controllare che guarnizione e valvole non siano ostruite. Vedere **4.2 "Utilizzo Pentola a Pressione per Microonde"**.
- Non utilizzare per friggere con poco olio o con olio abbondante.
- Non agire su alcun sistema di sicurezza al di fuori delle istruzioni di manutenzione specificate **4 "Utilizzo Pentola a Pressione per Microonde"**.
- Utilizzare esclusivamente ricambi Tupperware conformemente al relativo modello. In particolare, utilizzare una base e un coperchio Tupperware indicati come compatibili. Utilizzare esclusivamente guarnizione e valvole Tupperware prodotte appositamente per Pentola a Pressione per Microonde.
- **CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI.**

2. Pentola a Pressione per Microonde, descrizione dei componenti (vedere fig. A):

Pentola a Pressione per Microonde è formata da:

- **Base** (1) con capacità totale di 3L e capacità utilizzabile massima di 2L.
- **Coperchio** (2) con chiusura a baionetta per bloccarlo.
- **Maniglia di bloccaggio di sicurezza** (3) per prevenire l'apertura del coperchio sotto pressione ed evitare la generazione di pressione in caso di chiusura inadeguata.
- **Spinotto per chiusura di sicurezza** (4) per chiudere completamente il prodotto.
- **Valvola regolatrice di pressione** (5) per regolare la pressione operativa.
- **Valvola dell'indicatore di pressione** (6) con **indicatore di pressione** (7) funzionante anche come valvola di sicurezza. Quando la pressione supera il livello di sicurezza, la valvola si alza (per esempio, se il cibo blocca la valvola del regolatore di pressione).
- **Guarnizione del coperchio** (8) in silicone rimovibile.

Ricambio	Componente	Numero di stampo
X	Base	7643
X	Coperchio	7644
Sotto-gruppo	Componenti	Numero di stampo
X	Maniglia di bloccaggio di sicurezza	7645
	Spinotto di bloccaggio di sicurezza	7650
X	Guarnizione del coperchio in silicone	7646
	Valvola regolatrice di pressione	7647
	Valvola dell'indicatore di pressione	7648
	Indicatore di pressione	7649
	Spinotto di bloccaggio di sicurezza	7650
	Opuscolo	63FLFL12020

3. Principali caratteristiche e vantaggi

Capacità: 3L

Capacità utile: 2L

PF = Pressione d'esercizio = 60 kPa

PS = Pressione massima consentita = 120 kPa

Questa rivoluzionaria Pentola a Pressione per Microonde è la risposta di Tupperware ad una sempre crescente richiesta di metodi di cottura facili e sicuri. La Pentola a Pressione per Microonde è un contenitore con coperchio che produce della pressione durante la cottura nel microonde, portando la temperatura sopra i 100°C.

Il suo design intelligente abbina la cottura a pressione con la velocità del forno a microonde, garantendo una distribuzione uniforme del calore, un migliore mantenimento del colore degli alimenti e tempi di cottura più rapidi. Combinando le due tecnologie, si ottiene un modo di cucinare semplice, che non richiede di mescolare i cibi durante la cottura.

4. Utilizzo di Pentola a Pressione per Microonde

4.1 Da controllare al primo utilizzo

- Prima dell'uso, verificare che siano compresi tutti i pezzi riportati nella **Descrizione dei componenti**.
- Lavare Pentola a Pressione per Microonde a mano in acqua calda saponata, risciacquarla e asciugarla. Leggere attentamente il manuale.

4.2 Controllo nell'utilizzo quotidiano

- Controllare condizioni, pulizia e montaggio dei componenti:
 - Rimuovere la guarnizione del coperchio in silicone e verificare che sia pulita. Una guarnizione in precarie condizioni o con presenza di particelle di cibo sotto di essa può causare perdite (se la guarnizione è danneggiata, acquistare un nuovo set con guarnizione e valvole e sostituire il tutto).
 - Rimettere in posizione la guarnizione del coperchio in silicone nella sua sede, verificando che sia installata e fissata correttamente sotto il bordo del coperchio (vedere fig. C).
 - Controllare che nulla ostruisca le aperture della valvola regolatrice di pressione e della valvola dell'indicatore di pressione con l'indicatore stesso (vedere **Descrizione dei componenti** fig. A, 5, 6 e 7). Controllare che tali dispositivi di sicurezza siano posizionati correttamente (fig. K) e non siano danneggiati (in tal caso, acquistare un nuovo set con la guarnizione e sostituirli contemporaneamente).
 - Sganciare la maniglia del blocco di sicurezza sollevando l'aletta all'estremità della maniglia in modo che quest'ultima si posizioni verticalmente (fig. E). A 90° può essere rimossa dal coperchio. Controllare la presenza dello spinotto per la chiusura di sicurezza (vedere **Descrizione dei componenti** fig. 4) e la pulizia dell'apertura.
- Per il montaggio (vedere fig D), posizionare la maniglia di bloccaggio di sicurezza a 90° sulle cerniere del coperchio finché non si sente uno scatto. Premere la maniglia di bloccaggio di sicurezza per chiudere.
- Se alcuni dei componenti fosse danneggiato , non usate Pentola a Pressione per Microonde e non tentate di ripararla. Contattate il Concessionario Tupperware di fiducia per acquistare e/o cambiare i componenti danneggiati.

4.3 Apertura di Pentola a Pressione per Microonde

- Sollevare la maniglia di bloccaggio di sicurezza dalla linguetta (all'estremità della maniglia) finché non si sente uno scatto (vedere fig. E).
- Ruotare il coperchio in senso antiorario finché le frecce sul coperchio e la base non sono allineate (vedere fig. F). Sollevare il coperchio.

NOTA: per ruotare e rimuovere il coperchio, si può tenere il coperchio dalle maniglie laterali o da quella centrale. Non utilizzare la maniglia di bloccaggio di sicurezza per ruotare il coperchio in quanto potrebbe provocarne la rottura.

4.4 Preparazione

- Per una cottura rapida e uniforme, tagliare carni e verdure in pezzi piccoli e uguali.
- Forare gli alimenti con la pelle, pomodori, zucche e patate al forno e praticare delle incisioni sui pesci interi per consentire la fuoriuscita del vapore in eccesso ed evitare che scoppino a causa dell'accumulo di pressione all'interno.
- Inserire gli ingredienti, con la giusta quantità di liquido indicata nella sezione **"7. Principali tempi di cottura"**. Assicuratevi che gli alimenti siano completamente sommersi dai liquidi.
- La quantità di liquido aggiunta per la cottura è importante. La sua assenza all'interno di Pentola a Pressione per Microonde può causare il surriscaldamento e danneggiare gravemente il prodotto.
- Rispettare sempre il rapporto: almeno 150ml di liquido per 10 minuti di cottura.
- Riempire sempre la Pentola a Pressione per Microonde almeno fino a 400 ml, ovvero fino alla linea di riempimento minimo (MIN).
- Non superare mai i 2/3 della capacità di Pentola a Pressione per Microonde. Rispettare la linea di riempimento massima indicata al livello di 2L.
- In caso di cottura di alimenti che producono schiuma o che si gonfiano durante la cottura (riso, verdure disidratate ecc.), non riempire mai Pentola a Pressione per Microonde oltre la metà della sua capacità.
- L'eccessivo riempimento può causare l'ostruzione dei dispositivi di sicurezza e determinare una pressione eccessiva al suo interno.

NOTA: non utilizzare Pentola a Pressione per Microonde per friggere e preparare caramello, popcorn o uova sode.

NOTA: non cuocere alimenti come mirtilli, orzo perlato, avena o altri cereali, piselli, lenticchie, lasagne, spaghetti, maccheroni o rabarbaro. Questi alimenti tendono a produrre schiuma, e schizzi che possono ostruire i dispositivi di sfiatione di pressione. Questi alimenti non dovrebbero essere cotti in Pentola a Pressione Tupperware.

NOTA: non utilizzare Pentola a Pressione per Microonde con altri contenitori all'interno.

NOTA: non utilizzare a fini medici, per esempio come sterilizzatore.

NOTA: Non usate mai sotto la funzione grill o cottura del vostro forno a microonde combinato

NOTA: Consultate il manuale di istruzioni del microonde per assicurare un uso appropriato del prodotto.

NOTA: non lasciate il microonde incustodito durante l'uso di Pentola a Pressione per Microonde.

4.5 Chiusura di Pentola a Pressione per Microonde

- Accertare sempre che l'Pentola a Pressione per Microonde sia ben chiusa prima di inserirla nel microonde, altrimenti non accumulerà pressione.
- Posizionare il coperchio sulla base in modo tale che la freccia sul coperchio sia allineata con la freccia sulla base (ved. fig. G).
- Ruotare il coperchio in senso orario finché le maniglie laterali del coperchio e la base non sono posizionate una sull'altra. Nel caso si avvertisse una eccessiva resistenza, accertare che la guarnizione del coperchio in silicone sia posizionata correttamente (vedere fig. C).
- Premere la maniglia di bloccaggio di sicurezza per chiudere Pentola a Pressione per Microonde finché non si sente uno scatto (vedere fig. H).

4.6 Utilizzo di Pentola a Pressione per Microonde nel forno a microonde

- Impostare tempo di cottura e potenza secondo le istruzioni contenute nella sezione Principali tempi di cottura.
- La potenza consigliata è 900 WATT (min. 600 watt).
- Non cuocere per più di 30 minuti alla volta. Lasciare raffreddare il prodotto e il microonde prima di riutilizzarli.
- Cuocere per oltre 30 minuti può provocare danni al prodotto e al microonde.
- L'indicatore di pressione si solleva quando Pentola a Pressione per Microonde inizia ad accumulare pressione (vedere fig. I); a questo punto il liquido inizia a bollire. L'operazione richiederà qualche minuto a seconda della quantità di liquido/cibo.
- Quando Pentola a Pressione per Microonde è completamente in pressione, la valvola regolatrice rilascia delicatamente la pressione. Si tratta di un'azione normale e consente la fuoriuscita del vapore in eccesso. E' possibile anche udire un suono sibilante o rilevare la formazione di condensa sul vetro del microonde. E' normale.
- In caso di malfunzionamento della valvola regolatrice di pressione, la valvola dell'indicatore di pressione rilascerà la pressione in eccesso. Si tratta di una funzione di sicurezza integrata. Dopo la cottura, verificare eventuali difetti e la pulizia della valvola regolatrice di pressione come indicato in 5. "Pulizia di Pentola a Pressione Tupperware".
- Quando si utilizza un microonde senza piatto rotante, posizionare Pentola a Pressione per Microonde con la valvola dell'indicatore di pressione rivolta verso lo sportello del microonde per accertare l'eventuale rilascio di pressione della valvola di sicurezza.
- Quando il microonde emette un segnale acustico, attendere il termine del tempo di riposo prima di rimuovere Pentola a Pressione per Microonde dal microonde. Il tempo di riposo è compreso nel tempo di cottura totale di ogni ricetta ed è necessario; consente alla pressione di abbassarsi naturalmente e al cibo di terminare la cottura. L'indicatore di pressione si abbasserà. Vedere la sezione 7. Principali tempi di cottura.

4.7 Cosa fare con la Pentola a Pressione dopo aver cucinato nel forno a microonde? (ved. fig. L)

- Quando Pentola a Pressione per Microonde è in pressione, lasciarla nel microonde finché la pressione non è diminuita. Indossare i guanti da forno per rimuovere Pentola a Pressione per Microonde dal microonde e appoggiarla su un sottopentola. Trasportare sempre in posizione verticale.

NOTA: non raffreddare Pentola a Pressione per Microonde sotto l'acqua del rubinetto e non immergerla in acqua per accelerare il rilascio di pressione.

NOTA: non toccare i dispositivi di sicurezza quanto Pentola a Pressione per Microonde.

- Quando l'indicatore di pressione si è abbassato, e dopo il tempo di riposo, si può aprire il coperchio indossando guanti da forno. Durante quest'operazione, non posizionarsi sopra la pentola a pressione.
- Sganciate e sollevate la maniglia di bloccaggio di sicurezza con l'aletta (all'estremità della maniglia) finché non si sente uno scatto (vedere fig. J). Prestare attenzione in quanto il vapore fuoriuscirà dallo spinotto di bloccaggio in sicurezza (vedere fig. J). Non posizionare la mano senza guanti da forno sulla spina in quanto il vapore caldo potrebbe provocare ustioni.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario finché le frecce sul coperchio e la base non sono allineate (vedere fig. F).
- Sollevare sempre il coperchio e allontanarsi in modo da non bruciarsi le dita con il vapore.

NOTA: non utilizzare il blocco di sicurezza per ruotare il coperchio in quanto potrebbe provocarne la rottura.

- Non aprire Pentola a Pressione per Microonde finché l'indicatore di pressione non si è abbassato, segnalando il rilascio della pressione interna.
NON FORZARE L'APERTURA.

5. Pulizia di Pentola a Pressione per Microonde

- Pulire e sciacquare Pentola a Pressione per Microonde appena si è raffreddata e lasciarla asciugare, per evitare odori e/o macchie persistenti. In caso di forte odore, lavate in lavastoviglie a 75°C.
- Lavare separatamente la valvola regolatrice di pressione e la valvola dell'indicatore di pressione con l'indicatore di pressione quando sono sporchi.
- **Valvola regolatrice di pressione**
 - Per rimuoverla, premere con un dito fino a estrarre la valvola.
 - Per inserirla, premere nell'apertura sopra il coperchio (ved. fig. K). Si può posizionare in qualsiasi direzione. Accertare sempre il corretto posizionamento da ambo i lati del coperchio.
- **Valvola dell'indicatore di pressione con indicatore di pressione**
 - Per rimuoverla, premere con un dito fino a estrarre l'indicatore.
 - Per una pulizia ottimale, rimuovere l'indicatore di pressione dalla relativa valvola.
 - Per inserirlo, montare prima l'indicatore di pressione nella relativa valvola premendo la testina rotonda nell'apertura della valvola. Quindi, con la testina rotonda dell'indicatore di pressione rivolta verso l'alto, premerlo nell'apertura dietro il coperchio (ved. fig. K). Accertare sempre il corretto posizionamento da ambo i lati del coperchio.

NOTA: il diametro della valvola regolatrice di pressione e della valvola dell'indicatore di pressione è lo stesso, per consentire il posizionamento in qualsiasi foro del coperchio.

NOTA: esiste un solo modo di montare l'indicatore di pressione e la relativa valvola nel foro del coperchio!

- Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie. Utilizzare un programma a bassa temperatura sulla lavastoviglie per risparmiare energia e proteggere l'ambiente.
- Non lasciare gli oggetti appuntiti a contatto con i dispositivi di sicurezza.
- In caso di incrostazioni di alimenti, immergere brevemente il prodotto in acqua calda insaponata.

- Non utilizzare spugnette o detersivi abrasivi in quanto graffierebbero il prodotto.
- Gli alimenti speziati o colorati, come curry o pomodori, possono macchiare i contenitori. Le macchie non compromettono in alcun modo la funzionalità del prodotto e non sono coperte dalla Garanzia di Qualità Tupperware.

6. Come riporre

- Lasciare il prodotto aperto.
- Per riporre in modo compatto, posizionare il coperchio capovolto con la base sopra.
- Posizionare nel coperchio la valvola dell'indicatore di pressione con l'indicatore di pressione, la valvola del regolatore di pressione, la guarnizione del coperchio in silicone e la maniglia di bloccaggio in sicurezza con lo spinotto di bloccaggio di sicurezza.
- Conservare le istruzioni per l'uso nel coperchio per favorirne la consultazione.

7. Principali tempi di cottura

- I tempi indicati nella tabella si riferiscono a forni a microonde con potenza di 900 Watt. Si osservi che il tempo di cottura e la quantità di liquido possono variare a seconda del microonde.

NB: Quando si preparano stufati, spezzatini, controllate prima di cuocere che il cibo sia sommerso nel liquido.

NB: Quando utilizzate brodo, assicuratevi che sia brodo o dado vegetale senza l'aggiunta di grassi.

NB: Con alcuni tipi di alimenti (alcune spezie, alimenti concentrati grassi, pomodoro concentrato, ecc...) macchie e segni bianchi possono apparire all'interno della base. Per evitare, si raccomanda di aggiungerli a fine cottura. Macchie e segni non compromettono l'utilizzo del prodotto e non coperte sotto garanzia di qualità.

8. Garanzia

Pentola a Pressione per Microonde Tupperware è prodotta con grande cura e precisione con materiali della migliore qualità approvati per l'uso a contatto con gli alimenti e ha ottenuto la certificazione CE da un ente riconosciuto in conformità con la norma EN12778.

L'anno indicato al centro della base indica l'anno di produzione.

Pentola a Pressione per Microonde è coperta dalla stessa garanzia di tutti i prodotti Tupperware eccezion fatta per la guarnizione del coperchio in silicone, la valvola dell'indicatore di pressione con l'indicatore di pressione, la valvola regolatrice di pressione e la spina di bloccaggio di sicurezza. Laddove necessario, devono essere sostituiti contemporaneamente.

La Garanzia di Qualità Tupperware assicura la sostituzione qualora un prodotto presenti un difetto di produzione o di materiale durante il normale utilizzo domestico.

Con alcuni tipi di alimenti (alcune spezie, alimenti concentrati grassi, pomodoro concentrato, ecc...) macchie e segni bianchi possono apparire all'interno della base. Per evitare, si raccomanda di aggiungerli a fine cottura. Macchie e segni non compromettono l'utilizzo del prodotto e non coperte sotto garanzia di qualità.

Non eseguire personalmente le riparazioni. Contattare la propria Consulente Culinaria Tupperware per acquistare e sostituire un componente.

Il nostro mini site web riporta il video e il riepilogo generale dei principali tempi di cottura.

www.tupperware.it www.tupperware.ch

Principali tempi di cottura

Alimento	Tipo	Peso	Liquido (ml)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
FRUTTA	Pere sbucciate, a cubetti	750 g max.	300 ml vino rosso, 100 g di zucchero, 1 stecca di cannella	10 min	5 min
	Frutta secca (prugne o albicocche)	500 ml max.	350 ml tè	10 min	10 min
CARNE	Stufato di manzo	600 gr manzo a cubetti / 400 gr di verdure sbucciate, a cubetti o a fette verdure	750 ml (calda)	30 min	15 min
	Pollo a pezzi	500 gr di petto di pollo a cubetti / 600 g di verdure sbucciate a cubetti o a fette	400 ml	12 min	15 min
	Stufato di agnello	600 g di agnello / 400 g di verdure sbucciate a cubetti o a fette	400 ml	20 min	15 min
	Stufato di maiale	600 g di maiale a cubetti / 800 g verdure sbucciate a cubetti o a fette	400 ml	25 min	15 min

Alimento	Tipo	Peso	Liquido (ml) = acqua, se non diversamente specificato	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
VERDURE	Piccoli fagioli bianchi secchi(disidratati)	250 g, 5 ml di sale e 1 dado di brodo sminuzzato	1 L	30 min	15 min
	Carote (tritate o a fette)	500 g max.	150 ml	10 min	5 min
	Broccoli (fiori)	600 g max.	150 ml	6 min	5 min
	Porri (a fette)	500 g max.	150 ml	8 min	10 min
	Lenticchie (secche)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Piselli (1 kg con i baccelli)	500 g sbucciati	150 ml	6 min	10 min
	Patate (sminuzzate e sbucciate o a piccoli cubetti con la buccia)	750 g max.	150 ml	10 min	5 min
	Pomodori (freschi- medi e tagliati in quattro)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
	Minestrone (verdura sbucciata e a dadini)	500 g max	500 ml*	8 a 12 min	10 min

* Dopo la cottura aggiungere 1L di acqua bollente.

Alimento	Tipo	Peso	Liquido (ml) = acqua, se non diversamente specificato	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
----------	------	------	--	-------------------------	------------------------

PESCE	Zuppa di pesce	600 g di pesce/ 400 g di verdure sbucciate a dadini o a fette	150 ml**	12 min	5 min
	Cozze piccole	1kg max	150 ml	5-7 min	10 min
	Salmone (crudo)	800 gr	150 ml	5min	5 min
	Gamberi (crudi)	400 g	150 ml	5 min	5 min

** Dopo la cottura aggiungere 150 ml di acqua bollente e panna.

Individuazione guasti

Problema	Causa	Consiglio
Non si forma pressione nella Pentola a Pressione per Microonde.	La valvola dell'indicatore di pressione, la valvola regolatrice di pressione o la guarnizione del coperchio in silicone non sono state assemblate correttamente o mancano.	I dispositivi di sicurezza sono sporchi o sono presenti scorie di cibo sul bordo: vedere le istruzioni in "5. Pulizia di Pentola a Pressione per Microonde" I dispositivi di sicurezza sono danneggiati: sostituirli. La guarnizione non è montata correttamente: vedere le istruzioni in "4.2 Controllo nell'utilizzo quotidiano"
	La quantità di cibo in Pentola a Pressione per Microonde è eccessiva.	In fase di riempimento non superare mai i 2/3 della capacità di Pentola a Pressione a Microonde. Rispettare la linea di riempimento massima indicata al livello di 2L.
	Il coperchio non è chiuso correttamente / la maniglia di bloccaggio di sicurezza non è abbassata.	Vedere le istruzioni in "4.5 Chiusura Pentola a Pressione per Microonde"
	Lo spinotto di bloccaggio di sicurezza non è in posizione.	Spostare lo spinotto di bloccaggio di sicurezza indietro, nella relativa maniglia.
	La guarnizione in silicone del coperchio perde.	Spostare indietro come indicato in "5. Pulizia di Pentola a Pressione per Microonde" e "4. Controllo nell'utilizzo quotidiano" .
	Il liquido in Pentola a Pressione per Microonde non è sufficiente.	Vedere la sezione "7. Principali tempi di cottura" .
	La potenza del microonde è troppo bassa.	E' necessaria un minimo di potenza da 600-900 Watt. Verificare anche le istruzioni in "7. Principali tempi di cottura" .
È evaporata tutta l'acqua in Pentola a Pressione per Microonde.	Quantitativo di liquido insufficiente rapportato al tempo di cottura.	Vedere le istruzioni in "7. Principali tempi di cottura" .
	Il tempo di cottura massimo consentito è stato superato.	Non cuocere per più di 30 minuti alla volta.
	La quantità di cibo è poca	Riempire sempre il Pentola a Pressione per Microonde almeno fino a 400 ml, ovvero fino alla linea di riempimento minimo (MIN).
Pentola a Pressione per Microonde perde.	La guarnizione non è montata correttamente.	Vedere le istruzioni in "4.5 Chiusura di Pentola a Pressione per Microonde"
	Le valvole non funzionano più.	Controllare la pulizia ed eventuali danni sulle valvole.
	La guarnizione è danneggiata.	Sostituire guarnizione e valvole.
La valvola regolatrice di pressione non funziona.	In caso di blocco della valvola regolatrice di pressione e superamento di un determinato livello di pressione, la valvola indicatrice di pressione rilascerà la pressione in eccesso. Si tratta di una funzione di sicurezza integrata.	Controllare eventuali difetti e la pulizia della valvola regolatrice e del coperchio.

Enhorabuena por escoger la revolucionaria **olla microexpres** de Tupperware. Este producto único le permitirá preparar comidas deliciosas y saludables para usted y su familia utilizando el horno microondas. Su versatilidad le sorprenderá y la utilizará a diario para cocinar. Le deseamos la agradable experiencia culinaria.

máx. 900 w 0°C
 máx. 30 minutos 120°C/+248°F



Tupperware®

Preserving your future

Utilice un programa de baja temperatura en su lavavajillas para ahorrar energía y proteger el medioambiente.

1. Indicaciones de seguridad importantes

- Lea todas estas instrucciones antes del primer uso.
- Mantener la olla alejada de los niños mientras esté en uso.
- No coloque la olla microexpres sobre un horno caliente o una superficie de cocción (inducción, vitrocerámica, gas...).
- No manipular la olla hasta que pierda toda su presión. No toque las superficies calientes. Utilice las asas laterales. Use siempre guantes de cocina cuando manipule la olla microexpres.
- La olla microexpres está pensada para cocinar a presión en el horno microondas, no la utilice para ninguna otra finalidad. No utilizar este producto para recalentar o cocinar sin presión en el microondas ni tampoco para cocinar en el horno convencional.
- Es un producto diseñado para cocinar con presión, hacer un uso indebido de ella, podrá provocar quemaduras en la olla. Asegúrese de que la olla está bien cerrada antes de encender el microondas, consulte la sección "4.5 ¿Cómo cerrar la olla microexpres?".
- Nunca fuerce la olla para abrirla. No la abra sin antes asegurarse de que la presión interna se ha vaciado por completo. Compruebe el indicador de presión tal y como se aconseja en el apartado "4.7 ¿Qué hacer con su olla microexpres después de cocinar en el microondas?".
- Nunca utilice la olla sin añadir líquidos; podrían producirse daños graves.
- Llene siempre la olla microexpres al menos hasta los 400 ml, capacidad indicada por la línea de mínimo llenado (MIN).
- No llene la olla más de 2/3 de su capacidad, según indica la línea de llenado máximo. Cuando cocine alimentos que se expandan durante la cocción, como arroz o verduras deshidratadas, no llene la olla más de la mitad de su capacidad.
- Utilice el ajuste de microondas apropiado según se indica en la sección "4.6 ¿Cómo utilizar la olla microexpres?".
- Ciertas carnes poseen una capa superior de piel que se hincha bajo el efecto de la presión. No pinche la carne mientras la piel esté hinchada, podría quemarse con la salida repentina de líquido.
- Cuando esté cocinando alimentos con textura espesa como pudín de sémola o arroz, agite con suavidad la olla antes de abrirla con el fin de evitar salpicaduras.

- Antes de cada uso, compruebe que la junta y las válvulas no estén obstruidas. Ver la sección "4.2 Antes de cada uso".
- Nunca utilice la olla para freír, independientemente de la cantidad de aceite.
- No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en "4. ¿Cómo utilizar la olla microexpres?".
- Utilice únicamente piezas de repuesto proporcionadas por Tupperware. De esta forma se asegurará que las piezas han sido diseñadas para esta olla.
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

2. Descripción de los componentes de la Olla microexpres (Ver figura A):

La olla microexpres consta de:

- **Base** (1) con una capacidad total de 3 l y una capacidad máxima de uso de 2 l.
- **Tapa** (2) con cierre de bayoneta.
- **El mango con bloqueo de seguridad** (3) impide la apertura de la tapa mientras está con presión y evita la acumulación de presión cuando no está bien cerrada.
- **Tapón del mango con bloqueo de seguridad** (4) para cerrar completamente la olla.
- **La válvula reguladora de presión** (5) regula la presión de funcionamiento.
- **Válvula del indicador de presión** (6) con **indicador de presión** (7), que también funciona como válvula de seguridad. Cuando la presión supere un nivel de seguridad, esta válvula se levantará (por ejemplo, si un alimento bloquea la válvula reguladora de presión).
- **Junta de silicona extraíble** (8) de la tapa.

Recambio	Pieza	Número de molde
X	Base	7643
X	Tapa	7644
Subconjunto	Piezas	Número de molde
X	Mango con bloqueo de seguridad	7645
	Tapón del mango con bloqueo de seguridad	7650
X	Junta de silicona de la tapa	7646
	Válvula reguladora de presión	7647
	Válvula indicadora de presión	7648
	Indicador de presión	7649
	Tapón del mango con bloqueo de seguridad	7650
	Folleto	63FLFL12020

3. Principales prestaciones y ventajas

Capacidad: 3L

Capacidad útil: 2 l

PF = presión de funcionamiento = 60 kPa

PS = Presión máxima permitida = 120 kPa

Esta revolucionaria olla exprés para microondas es la respuesta de Tupperware a la creciente demanda de soluciones fáciles para cocinar. La olla microexprés es un recipiente con tapa que acumula presión durante la cocción en el microondas, lo que permite que las temperaturas se eleven por encima de 100°C.

Esta olla exprés combina los métodos de cocción de presión tradicionales con la eficiente cocina de microondas actual, asegurando una distribución uniforme del calor, una mejor retención de color de los alimentos y tiempos de cocción rápidos. Mediante la combinación de ambas tecnologías es posible cocinar de forma sencilla y no es necesario remover el contenido durante la cocción.

4. ¿Cómo utilizar la olla microexprés?

4.1 Antes del primer uso

- Antes del primer uso, compruebe que están incluidas todas las piezas mencionadas en la tabla de descripción de piezas.
- Lave a mano la olla microexprés con agua templada y jabón; escurra y deje secar. Lea detenidamente el manual.

4.2 Antes de cada uso

- Compruebe el estado, la limpieza y el montaje de todos los componentes
 - Retire la junta de silicona de la tapa para comprobar su limpieza. Una junta en mal estado o con cuerpos extraños debajo, puede causar fugas (si la junta está dañada, compre un nuevo juego de junta y válvulas, y sustitúyalas todas).
 - Vuelva a colocar la junta de silicona en la tapa, comprobando su correcto montaje y ubicación bajo el borde de la misma (Consulte la fig. C).
 - Compruebe que no hay nada bloqueando las aberturas de la válvula reguladora de presión y la válvula indicadora de presión con el indicador de presión ver sección "2."
- **Descripción componentes de la Olla microexprés** figura A. Compruebe que estos dispositivos de seguridad están colocados correctamente (ver figura K) y no están dañados (si están dañados, compre un nuevo juego, incluida la junta, y sustitúyalos todos a la vez).
- Desbloquee el mango con bloqueo de seguridad levantando (ver figura E) la lengüeta del extremo hasta que se levante verticalmente. Cuando alcance los 90°, se podrá separar de la tapa. Verifique la presencia del tapón del cierre de seguridad (consulte la sección "2. Descripción de los Componentes de la olla Microexprés" figura A) y si la abertura está limpia.
- Para montarlo (consulte la fig. D), coloque el mango con bloqueo de seguridad a 90°, respecto de la tapa y colóquelo sobre las bisagras hasta que oiga un clic. Empuje el mango hacia abajo para bloquearlo.
- Si alguno de los componentes está dañado, no utilice tu olla Microexprés, ni intente repararla. Por favor, contacte con su Consultor de Tupperware y adquiera y reemplace los dichos componentes.

4.3 ¿Cómo abrir la olla microexprés?

- Levante el mango con bloqueo de seguridad por la lengüeta (en el extremo del mango) hasta que oiga un clic (consulte la fig. E).
- Gire la tapa en dirección contraria a las agujas del reloj, hasta que se alineen las flechas de la tapa y la base (consulte la fig. F). Levante y retire la tapa.

!NOTA: para girar y retirar la tapa, puede sostenerla por las asas laterales o por el asa central. Nunca use el mango con bloqueo de seguridad para girar la tapa, ya que podría romperse.

4.4 ¿Cómo cocinar?

- Para una cocción rápida y uniforme, corte la carne y las verduras en trozos pequeños de igual tamaño.
- Pinche todos los alimentos que tengan piel, como tomates, calabacines y patatas y haga cortes en el pescado entero para permitir que salga el vapor y evitar que estallen debido a la acumulación de presión en el interior.
- Coloque los ingredientes en la olla microexprés, incluyendo la cantidad correcta de líquido, tal como se indica en el apartado "7. Principales tiempos de cocción". Asegúrese de que el alimento está completamente cubierto por el líquido.
- La cantidad de líquido utilizado es importante. La falta de líquido en la olla puede provocar un calentamiento excesivo y daños graves al producto.
- Respete siempre esta relación: 150 ml de líquido como mínimo por cada 10 minutos de tiempo de cocción.
- Llene siempre la olla microexprés al menos hasta los 400 ml, hasta donde indica la línea de llenado mínimo (MIN).
- Siempre llene la olla microexprés hasta alcanzar la línea de llenado máximo (MAX) de 2 l. Respete la línea de llenado máximo indicada en 2 l.
- En caso de cocinar alimentos que produzcan espuma o se hinchen durante la cocción (arroz, verduras deshidratadas, etc.), no llene nunca la olla más de la mitad de su capacidad.
- Si llena demasiado la olla microexprés puede obstruir los dispositivos de seguridad y generar una presión excesiva en la misma.

!NOTA: No utilizar la olla microexprés para freír, hacer caramelo, palomitas de maíz o hervir huevos.

!NOTA: No cocinar alimentos como arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis ya que estos alimentos tienden a formar espuma y salpicar, obstruyendo los dispositivos de liberación de presión. Estos alimentos no se deben cocinar en la olla microexprés.

!NOTA: No utilizar la olla microexprés con otros recipientes en su interior.

!NOTA: No utilizar para fines médicos, por ejemplo, como esterilizador.

Nunca utilice la funciones de grill o calentado en su horno de microondas combinado.

Recurra siempre al manual de instrucciones de su horno de microondas para darle un uso apropiado.

Nunca deje de prestar atención a su horno de microondas durante su uso.

4.5 ¿Cómo cerrar la olla microexprés?

- Asegúrese siempre de que la olla está bien cerrada antes de introducirla en el microondas. Si no está bien cerrada, no acumulará presión.
- Coloque la tapa sobre la base de forma que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha de la base (consulte la fig. G).
- Gire la tapa en sentido a las agujas del reloj hasta que las asas laterales de la tapa y la base estén situadas la una sobre la otra. Si nota demasiada resistencia, asegúrese de que la junta de silicona de la tapa está colocada correctamente dentro del borde (consulte la fig. C).
- Presione hacia abajo el mango con bloqueo de seguridad para cerrar la olla hasta que oiga un clic (consulte la fig. H).

4.6 ¿Cómo utilizar la olla microexprés?

- Ajuste el tiempo de cocción y la potencia como se indica en el apartado Principales tiempos de cocción.
- La potencia recomendada es de 900 vatios (mín. 600 vatios).
- No cocine durante más de 30 minutos seguidos. Deje que tanto la olla como el microondas se enfríen antes de volver a utilizarlos.
- Cocinar durante más de 30 minutos puede causar daños en la olla y el microondas.
- El indicador de presión sube cuando la olla microexprés comienza a acumular presión (consulte la fig. I); éste es el momento en el que el líquido empieza a hervir. Esto puede tardar varios minutos, dependiendo de la cantidad de líquido/alimentos.
- Cuando la olla microexprés está completamente presurizada, la válvula reguladora de presión libera presión suavemente. Esta acción es normal y permite que salga el exceso de vapor. Es posible que también escuche un sonido sibilante o que vea condensación en la puerta del microondas. Esto es normal.
- En caso de que la válvula reguladora de presión no funcione, la válvula indicadora de presión liberará el exceso de presión. Esta es una función de seguridad integrada. Después de cocinar, compruebe si la válvula reguladora de presión presenta defectos o está sucia como se indica en el apartado Cómo limpiar la olla microexprés "5. ¿Cómo limpiar la olla microexprés?".
- Si utiliza un microondas sin plato giratorio, coloque la olla con la válvula indicadora de presión de cara a la puerta del microondas para comprobar si libera presión.
- Cuando el microondas pite, no retire la olla microexprés del microondas hasta que el tiempo de reposo haya finalizado. El tiempo de reposo se calcula como parte del tiempo total de cocción para cada receta y es obligatorio. Permite que la presión disminuya naturalmente y la comida se termine de cocinar. El indicador de presión bajará. Consulte el apartado "7. Principales tiempos de cocción".

4.7 ¿Qué hacer con su olla microexprés después de cocinar en el microondas? (consulte la fig. L)

- Mientras la olla esté todavía bajo presión, déjela en el microondas hasta que la presión se haya liberado. Use guantes de cocina para retirar la olla microexprés del microondas y déjela reposar sobre un salvamanteles. Transporte siempre la olla microexprés en posición vertical.

NOTA: No enfriar nunca la olla microexprés debajo del agua del grifo ni sumergirla en agua para acelerar la liberación de presión.

NOTA: No tocar los dispositivos de seguridad cuando la olla esté presurizada.

- Después de que el indicador de presión haya bajado y tras el tiempo de reposo, la tapa se puede abrir utilizando guantes para horno. No se sitúe por encima de la olla exprés al realizar esta operación.
- Levante el mango con bloqueo de seguridad por la lengüeta (en el extremo del mango) hasta que oiga un clic (consulte la fig. E). Tenga cuidado, puede salir vapor del tapón de bloqueo de seguridad (consulte la fig. J). Nunca coloque la mano sin guantes de cocina sobre este tapón, ya que podría quemarse con el vapor caliente.
- Gire la tapa en dirección contraria a las agujas del reloj, hasta que se alineen las flechas de la tapa y la base (consulte la fig. F).
- Levante siempre la tapa por el lado más alejado, para evitar que el vapor pueda quemarle los dedos.

!NOTA: Nunca utilizar el bloqueo de seguridad para girar la tapa, ya que podría romperse mango con.

- No abra la olla microexprés hasta que el indicador de presión haya bajado. Esto significa que la presión interna ha sido liberada.
NO FUERCE LA OLLA PARA ABRIRLA.

5. ¿Cómo limpiar la olla microexprés?

- Limpie y enjuague la olla inmediatamente después de su uso y déjela secar. Esto reducirá la acumulación de olores fuertes o manchas. En caso de que aparezca un olor fuerte, lave su olla microexprés en el lavavajillas durante un ciclo a 75°C.
- Lave la válvula reguladora de presión y la válvula indicadora de presión con el indicador de presión por separado cuando estén sucias.
- **Válvula reguladora de presión**
 - Para extraerla, empuje hacia abajo con un dedo hasta que salga la válvula.
 - Para colocarla, presione hacia abajo en la abertura en la parte superior de la tapa (consulte la fig. K). Puede colocarla en cualquier dirección. Compruebe siempre que está bien colocada desde ambos lados de la tapa.
- **Válvula indicadora de presión con indicador de presión**
 - Para extraerla, empuje hacia abajo con un dedo hasta que salga el indicador.
 - Para una mejor limpieza, retire el indicador de presión de la válvula indicadora de presión.
 - Para colocarla, primero sitúe el indicador de presión sobre la válvula indicadora de presión, empujando su cabezal redondeado a través de la apertura de la válvula. A continuación, con el cabezal redondeado del indicador de presión hacia arriba, empujelo a través de la abertura en la parte posterior de la tapa (consulte la fig. K). Compruebe siempre que está bien colocado desde ambos lados de la tapa.

!NOTA: El diámetro de la válvula reguladora de presión y la válvula indicadora de presión es el mismo, por lo que se puede colocar en cualquier orificio de la tapa.

!NOTA: ¡Sólo hay 1 manera de montar el indicador de presión y la válvula indicadora de presión en el orificio de la tapa!

- Todas las piezas son aptas para el lavavajillas. Utilice un programa de baja temperatura en su lavavajillas para ahorrar energía y proteger el medioambiente.
- No permita que objetos punzantes entren en contacto con los dispositivos de seguridad.

- Si algún alimento se adhiere al recipiente, déjelo reposar brevemente en agua caliente jabonosa.
- No utilice estropajos abrasivos para su limpieza ya que provocarían arañazos en la superficie.
- Las comidas con especias o colorantes, como guisos de curry o tomates, puede ocasionar manchas en los recipientes. Estas manchas no afectarían al funcionamiento del producto, y no están cubiertas por la garantía Tupperware.

6. ¿Cómo guardar la olla microexprés?

- Deje el producto abierto.
- Para un almacenamiento compacto, ponga la tapa al revés y colóque la base encima de ella.
- Guarde la válvula indicadora de presión con el indicador de presión, la válvula reguladora de presión, la junta de silicona de la tapa y el mango con bloqueo de seguridad y el tapón de bloqueo de seguridad colocados en la tapa.
- Guarde las instrucciones de uso en la tapa para facilitar su consulta.

7. Principales tiempos de cocción

- Los tiempos indicados en la tabla son para microondas de 900 vatios. Tenga en cuenta que el tiempo de cocción y la cantidad de líquido pueden variar en función de las microondas.

NOTA: Cuando elabore estofados, compruebe siempre que el alimento está cubierto de líquido.

NOTA: Cuando utilice caldo, utilice únicamente caldo de verduras libre de grasa.

NOTA: Con ciertos tipos de alimentos (ej.: ciertas especias, alimentos con alto contenido en grasa y concentrados de tomates), pueden aparecer manchitas o marcas blancas en el

interior del recipiente. Para minimizar su aparición, se aconseja añadir este tipo de alimentos una vez hayan finalizado los tiempos de cocción. La aparición de estas manchas no afectan a la funcionalidad del producto y no están cubiertas por la garantía Tupperware.

8. Garantía

La olla microexprés de Tupperware ha sido fabricada con sumo cuidado y precisión con materiales de la más alta calidad, aprobados para su uso alimenticio. La olla microexprés ha obtenido la certificación CE de la norma EN12778.

El año indicado en el centro de la base, representa el año de fabricación.

La Olla Microexprés tiene la misma Garantía que todos los productos Tupperware, con excepción de la junta de silicona de la tapa, la válvula indicadora de presión con el indicador de presión, la válvula reguladora de presión y el tapón de bloqueo de seguridad, los cuales están sujetos a una garantía legal. Si su reemplazo fuera necesario, todos estos componentes deben ser cambiados al mismo tiempo.

Con ciertos tipos de alimentos (ej.: ciertas especias, alimentos con alto contenido en grasa y concentrados de tomates), pueden aparecer manchitas o marcas blancas en el interior del recipiente. Para minimizar su aparición, se aconseja añadir este tipo de alimentos una vez hayan finalizado los tiempos de cocción. La aparición de estas manchas no afectan a la funcionalidad del producto y no están cubiertas por la garantía Tupperware.

No intente reparar nada usted mismo. Póngase en contacto con su Consultor Tupperware para comprar y reemplazar un componente.

www.tupperware.es

Principales tiempos de cocción

Alimento	Tipo	Peso	Líquido (ml)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo de reposo (min.)
FRUTA	Peras peladas, descorazonadas y troceadas	750 gr máx.	300 ml de vino tinto 1 rama de canela, 100 gr de azúcar	10 min.	5 min.
	Frutas secas (ciruelas, albaricoques)	500 gr máx.	350 ml de té	10 min.	10 min.

CARNE	Estofado de ternera	600 gr de ternera troceada / 400 gr de verduras sin piel y troceadas	750 ml. (templada)	30 min.	15 min.
	Aves de corral estofadas	500 gr de pechuga de pollo troceada / 600 gr de verduras peladas y troceadas	400 ml.	12 min.	15 min.
	Estofado de cordero	600 gr de cordero troceado / 400 g de verduras peladas y troceadas	400 ml.	20 min.	15 min.
	Cerdo estofado	600 gr de cerdo troceado / 800 gr de verduras peladas y troceadas	400 ml.	25 min.	15 min.

Alimento	Tipo	Peso	Líquido (ml) = agua, a menos que se especifique otro ingrediente	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo de reposo (min.)
VERDURAS	Judías/ alubias (secas, rehidratadas)	250 gr, 5 g de sal, 1 pastilla de caldo desmenuzada	1 l	30 min.	15 min.
	Zanahorias (en rodajas o cubos)	500 gr máx.	150 ml.	10 min.	5 min.
	Brócoli (cogollos)	600 gr máx.	150 ml.	6 min.	5 min.
	Puerros (troceados)	500 gr máx.	150 ml.	8 min.	10 min.
	Lentejas (secas)	250 gr	750 ml.	18 min.	10 min.
	Guisantes (1 kg con vaina)	500 gr sin vaina	150 ml.	6 min.	10 min.
	Patatas (cortadas y peladas, pequeñas sin pelar)	750 gr máx.	150 ml.	10 min.	5 min.
	Tomates (frescos) troceados	1 kg	150 ml	8 min.	5 min.
Sopa de verduras (peladas y troceadas)	500 gr máx.	500 ml*	8 to 12 min	10 min.	

* Después de la cocción añadir 1 l de agua hirviendo.

Alimento	Tipo	Peso	Líquido (ml) = agua, a menos que se especifique otro ingrediente	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo de reposo (min.)
PESCADO	Sopa de pescado	600 gr de pescado / 400 gr de verduras peladas y troceadas	150 ml**	12 min.	5 min.
	Mejillones pequeños	1 kg máx.	150 ml.	5-7 min.	10 min.
	Salmón (crudo)	800 gr	150 ml.	5 min.	5 min.
	Gambas (crudas)	400 gr	150 ml.	5 min.	5 min.

** Después de la cocción añadir 150 ml de agua hirviendo y nata.

Solución de problemas

Problema	Causa	Consejo
En mi olla microexprés no sube la presión.	La válvula indicadora de presión o la válvula reguladora de presión o la junta de silicona de la tapa no están bien colocadas o.	Los dispositivos de seguridad pueden estar sucios o puede haber partículas de alimentos en el borde: Consulte las instrucciones “5. ¿Cómo limpiar la olla microexprés?” Los dispositivos de seguridad están dañados: sustitúyalos. La junta no está bien colocada: Consulte las instrucciones en “4.2 Antes de cada uso”
	La cantidad de comida en la olla es excesiva.	Nunca supere los 2/3 de la capacidad de la olla. Respete la línea de llenado máximo indicada en 2 l.
	La tapa no está bien cerrada/el mango con bloqueo de seguridad no está bajado.	Consulte las instrucciones en “4.5 ¿Cómo cerrar tu olla microexprés?”
	El tapón del mango con bloqueo de seguridad no está colocado.	Vuelva a colocar el tapón de bloqueo de seguridad en el mango con bloqueo de seguridad.
	La junta de silicona de la tapa tiene fugas.	Vuelva a colocarla en su posición como se indica en la sección “5. ¿Cómo limpiar tu olla microexprés?” y sección “4.2 Antes de cada uso” .
	No hay suficiente líquido en la olla.	Consulte el apartado “7. Principales tiempos de cocción” .
	Los ajustes del microondas son demasiado bajos.	Se necesita una potencia mínima de 600-900 vatios. O consulte las instrucciones en “7. Principales tiempos de cocción” .
El líquido se consume al hervir.	Líquido insuficiente para el tiempo de cocción.	Consulte las instrucciones en “7. Principales tiempos de cocción” .
	Se ha excedido el tiempo de cocción máximo permitido.	No cocine durante más de 30 minutos seguidos.
	La cantidad de alimento es demasiado escasa.	Llene siempre la olla microexprés al menos hasta los 400 ml, hasta donde indica la línea de llenado mínimo (MIN).
Mi olla microexprés gotea.	La junta no está bien colocada.	Consulte las instrucciones en “4.5 ¿Cómo cerrar la olla microexprés?”
	Las válvulas han dejado de funcionar.	Compruebe si las válvulas presentan suciedad o daños.
	La junta está dañada.	Sustituya la junta y las válvulas.
La válvula reguladora de presión no funciona.	Si la válvula reguladora de presión se bloquea y la presión supera un cierto nivel, entonces la válvula indicadora de presión liberará el exceso de presión. Esta es una función de seguridad integrada.	Compruebe si la válvula reguladora y la tapa presentan suciedad o daños.

Parabéns por ter escolhido a revolucionária **Panela de Pressão para Micro-ondas** da Tupperware. Este produto exclusivo irá permitir-lhe preparar refeições deliciosas e saudáveis para si e para a sua família no forno micro-ondas. A sua versatilidade irá surpreendê-la e, em breve, irá usá-lo para preparar as suas refeições diárias. Desejamos-lhe uma experiência culinária agradável e muitas refeições deliciosas.

máx. 900W
máx. 30 min.

0°C
120°C/+248°F



Tupperware®

Preserving your future

Use um programa de temperatura baixa na máquina para poupar energia e proteger o ambiente.

1. Leitura de segurança importantes

- Observe todas estas instruções antes da primeira utilização.
- Não deixe que as crianças se aproximem da Panela de Pressão para Micro-ondas quando esta estiver a ser utilizada.
- Não coloque a Panela de Pressão para Micro-ondas dentro de um forno aquecido nem ao lume no fogão.
- Se a Panela de Pressão para Micro-ondas estiver sob pressão, não remova a panela do micro-ondas antes do tempo de repouso acabar. Não toque nas superfícies quentes. Use as pegas laterais. Utilize sempre luvas de cozinha ao manusear a panela Panela de Pressão para Micro-ondas.
- Nunca utilize a Panela de Pressão para Micro-ondas com outra finalidade para além daquela a que se destina, ou seja cozinhar sob pressão no micro-ondas. Não utilize este produto para reaquecer ou cozinhar alimentos sem pressão no micro-ondas ou no forno convencional.
- Esta panela cozinha sob pressão. Poderá escaldar-se se não utilizar a Panela de Pressão para Micro-ondas corretamente. Certifique-se de que a Panela de Pressão para Micro-ondas está devidamente fechada antes de ligar o micro-ondas; consulte a secção “4.5. Como fechar a Panela de Pressão para Micro-ondas?”.
- Nunca force a abertura da Panela de Pressão para Micro-ondas. Não abra antes de se certificar de que a pressão interna diminuiu na totalidade. Verifique o indicador de pressão conforme indicado em a secção “4.7. O que fazer com a Panela de Pressão para Micro-ondas depois de cozinhar no micro-ondas?”.
- Nunca use a Panela de Pressão para Micro-ondas sem acrescentar líquidos, caso contrário irá provocar danos graves.
- Encha sempre a Panela de Pressão para Micro-ondas até, pelo menos, 400 ml (indicados pela linha de enchimento mínimo (MIN)).
- Não encha a panela acima de 2/3 da sua capacidade, indicado pela linha de enchimento máximo. Ao cozinhar alimentos que se expandem durante a cozedura, tais como arroz ou vegetais desidratados, não encha a panela a mais de metade da sua capacidade.
- Use as definições corretas do micro-ondas de acordo com a secção “4.6. Como usar a Panela de Pressão para Micro-ondas no forno micro-ondas?”.

- Depois de cozinhar carnes com pele (por exemplo, língua de vaca) que podem inchar sob pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada; poderá escaldar-se.
- Ao cozinhar alimentos à base de farinha tais como sêmola ou pudim de arroz, abane a panela com cuidado, antes de retirar a tampa, para evitar que os alimentos saiam projectados.
- Antes de cada utilização, verifique se a junta e as válvulas não estão obstruídas. Ver a secção “4.2. Verificação antes da utilização diária”.
- Nunca utilize a Panela de Pressão para Micro-ondas para fritar.
- Não altere os nos sistemas de segurança para além das instruções de manutenção especificadas em na secção “4. Como utilizar a Panela de Pressão para Micro-ondas?”.
- Utilize apenas peças de substituição Tupperware em conformidade com o respectivo modelo. Mais concretamente, utilize uma base e uma tampa Tupperware que foram indicadas como compatíveis. Utilize apenas a junta e as válvulas Tupperware feitas especificamente para a Panela de Pressão para Micro-ondas.
- **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.**

2. Descrição dos componentes da Panela de Pressão para Micro-ondas (ver fig. A):

A Panela de Pressão para Micro-ondas consiste em:

- **Base** (1) com capacidade total para 3 L e uma capacidade útil máxima de 2 L.
- **Tampa** (2) com sistema de fecho de baioneta.
- **Pega do fecho de segurança** (3) evita a abertura da tampa durante a cozedura sob pressão e evita a acumulação de pressão quando a panela não está devidamente fechada.
- **Tampão de segurança** (4) para fechar o produto na totalidade.
- **Válvula de regulação de pressão** (5) regula a pressão de funcionamento.
- **Válvula do indicador de pressão** (6) com **Indicador de pressão** (7) que também funciona como válvula de segurança. Se a pressão exceder um nível de segurança, esta válvula sobe (por exemplo, se os alimentos bloquearem a válvula de regulação de pressão).
- **Junta da tampa em silicone** (8) amovível.

Peça de substituição	Peça	Número de molde
X	Base	7643
X	Tampa	7644
Sub-montagem	Peças	Número de molde
X	Pega do fecho de segurança	7645
	Tampão de segurança	7650
X	Junta da tampa em silicone	7646
	Válvula de regulação de pressão	7647
	Válvula do indicador de pressão	7648
	Indicador de pressão	7649
	Tampão de segurança	7650
	Folheto	63FLFL12020

3. Principais funcionalidades e vantagens

Capacidade: 3 L **Capacidade útil:** 2 L

PF = Pressão de serviço = 60 kPa

PS = Pressão máxima admissível = 120 kPa

Esta revolucionária Panela de Pressão para Micro-ondas é a resposta da Tupperware à procura cada vez maior de soluções rápidas para cozinhar. A Panela de Pressão para Micro-ondas é um recipiente tapado que acumula pressão durante a cozedura no micro-ondas, permitindo que a temperatura se eleve acima dos 100°C.

Esta panela de pressão engenhosamente concebida combina os métodos de cozedura a pressão tradicionais com a eficaz cozedura em micro-ondas dos dias de hoje; garante uma distribuição de calor uniforme, retenção melhorada da cor dos alimentos e tempos de cozedura mais rápidos. Ao combinar ambas as tecnologias, tem à sua disposição uma forma muito simples de cozinhar; não é necessário mexer os conteúdos durante a cozedura.

4. Como utilizar a Panela de Pressão para Micro-ondas?

4.1 Verificação antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização, verifique se estão incluídas todas as peças indicadas na secção “2. Descrição dos componentes da Panela de Pressão para Micro-ondas”.
- Lave Panela de Pressão para Micro-ondas à mão em água quente com detergente, enxágüe e seque. Leia o manual na íntegra.

4.2 Verificação antes da utilização diária

- Verifique o estado, o grau de limpeza e a montagem de todos os componentes:
 - Retire a junta de silicone da tampa para averiguar se está limpa. Uma junta em mau estado ou com objetos estranhos sob a mesma poderá provocar fugas (se a junta estiver danificada, compre um novo conjunto que inclui uma junta e válvulas e substitua todos estes componentes).
 - Volte a colocar a junta de silicone da tampa de formato simétrico no seu lugar, verificando se foi instalada corretamente e se está devidamente encaixada debaixo do rebordo da tampa (ver Fig. C).
 - Verifique se não há nada a obstruir as aberturas da válvula de regulação de pressão e da válvula do indicador de pressão com indicador de pressão (ver a secção “2. Descrição dos componentes da Panela de Pressão para Micro-ondas”, Fig. A, 5, 6 e 7). Verifique se estes dispositivos de segurança estão corretamente posicionados (ver Fig. K) e não estão danificados (se estiverem danificados, compre um novo conjunto que inclui a junta e substitua-os todos de uma vez).
 - Desbloqueie a pega do fecho de segurança levantando a patilha na extremidade da pega, até a pega ficar em posição vertical (ver Fig. E). Quando estiver a 90°, pode ser retirado da tampa. Verifique se o tampão de segurança está presente (ver a secção “2. Descrição dos componentes da Panela de Pressão para Micro-ondas” Fig. A 4) e se a abertura está limpa.
 - Para montar (ver Fig. D), posicione a pega do fecho de segurança a 90°, coloque-a por cima das dobradiças da tampa até ouvir um clique. Empurre a pega do fecho de segurança para baixo para bloqueá-la. Se algum dos componentes estiver danificado, não utilize a sua Panela de Pressão para Micro-ondas, nem tente repará-la. Contate o seu Demonstrador Tupperware para adquirir e substituir os componentes danificados.

4.3 Como abrir a Panela de Pressão para Micro-ondas?

- Levante a pega do fecho de segurança pela patilha (na ponta da pega) até ouvir um clique (ver Fig. E).
- Rode a tampa no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio até as setas da tampa e da base se alinharem (ver Fig. F). Levante a tampa.

NOTA: para rodar e tirar a tampa, pode segurar a tampa pelas pegas laterais ou pela pega central da tampa. Nunca use a pega do fecho de segurança para rodar a tampa dado que poderá parti-la.

4.4 Como cozinhar?

- Para obter uma cozedura rápida e uniforme, corte a carne e os legumes em pequenos pedaços de tamanho igual.
- Pique todos os alimentos que tiverem pele, tais como tomate, abobora, batata e faça pequenas incisões em peixe inteiro ou na pele do frango para permitir que o excesso de vapor saia, evitando assim que o alimento rebente.
- Coloque os ingredientes no interior da Panela de Pressão para Micro-ondas, com a quantidade de líquido correta, conforme indicado na secção “7. Tempos de cozedura principais”. Certifique-se de que os alimentos estão completamente submersos no líquido.
- A quantidade de líquido que é adicionado para cozedura na Panela de Pressão para Micro-ondas é importante. A ausência de líquido na Panela de Pressão para Micro-ondas pode provocar um sobreaquecimento e danificar gravemente o produto.
- Respeite sempre as relações: no mínimo 150 ml de líquido por cada 10 minutos de tempo de cozedura. Preencha a sua Panela de Pressão para Micro-ondas com o máximo de 2L, indicado pela linha de enchimento máximo (MAX).
- Encha sempre a Panela de Pressão para Micro-ondas até, pelo menos, 400 ml (indicados pela linha de enchimento mínimo (MIN)).
- Nunca exceda 2/3 da capacidade da Panela de Pressão para Micro-ondas ao encher. Respeite a linha de enchimento máximo de 2 L (indicados pela linha de enchimento máximo (MAX)).
- Em caso de alimentos que produzam espuma ou inchem durante a cozedura (arroz, legumes desidratados, etc.), nunca encha a Panela de Pressão para Micro-ondas a mais de metade da sua capacidade.
- Se encher a Panela de Pressão para Micro-ondas em demasia pode obstruir os dispositivos de segurança e provocar uma pressão excessiva no interior da Panela de Pressão para Micro-ondas.

NOTA: não use a panela de pressão para fritar, fazer caramelo, pipocas nem para cozer ovos.

NOTA: não cozinhe alimentos, tais como bagas, cevada perlada, aveia ou outros cereais, ervilhas secas, massa, macarrão, ruibarbo e esparguete. Estes alimentos tem tendência a criar espuma, a aspergir e entupir os dispositivos de alívio de pressão. Estes alimentos não devem ser cozinhados na Panela de Pressão para Micro-ondas.

NOTA: não use a Panela de Pressão para Micro-ondas com quaisquer outros recipientes no seu interior.

NOTA: não utilize a panela para fins médicos, como por exemplo para esterilizar.

NOTA: Nunca utilize o grill ou as funções de aquecer combinadas do seu micro-ondas.

NOTA: Consulte sempre o manual de instruções do seu micro-ondas para uma utilização apropriada.

NOTA: Nunca deixe o micro-ondas sem supervisão durante o uso.

4.5 Como fechar a Panela de Pressão para Micro-ondas?

- Certifique-se sempre de que a Panela de Pressão para Micro-ondas está devidamente fechada antes de a colocar no interior do micro-ondas. Se não estiver bem fechada, a Panela de Pressão para Micro-ondas não acumulará pressão.
- Coloque a tampa sobre a base, de forma a que a seta da tampa fique alinhada com a seta da base (ver Fig. G).
- Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até as pegadas laterais da tampa e da base ficarem posicionadas umas em cima das outras. Se sentir resistência excessiva, certifique-se de que a junta de silicone da tampa está devidamente encaixada debaixo do rebordo da tampa (ver Fig. C).
- Empurre a pega do fecho de segurança para baixo para bloquear a Panela de Pressão para Micro-ondas até ouvir um clique (ver Fig. H).

4.6 Como usar a Panela de Pressão para Micro-ondas no forno micro-ondas?

- Defina o tempo de cozedura e a potência (W) conforme indicado na secção Tempos de cozedura principais.
- A potência recomendada é 900 W (min. 600 WATTS).
- Não cozinhe durante mais de 30 minutos de cada vez. Deixe o produto e o micro-ondas arrefecerem antes de voltar a utilizá-los.
- Cozinhar durante mais de 30 minutos poderá danificar o produto e o micro-ondas.
- O indicador de pressão sobe quando a Panela de Pressão para Micro-ondas começa a acumular pressão (ver Fig. I); é a partir desta altura em que o líquido começa a ferver. Este processo irá demorar alguns minutos, dependendo da quantidade de líquido/alimentos.
- Quando a Panela de Pressão para Micro-ondas está totalmente pressurizada, a válvula de regulação de pressão alivia a pressão cuidadosamente. Esta acção é normal e permite a saída do vapor em excesso. Também poderá ouvir um silvar ou detetar a presença de condensação no interior da janela do micro-ondas. Isto é normal.
- Se a válvula de regulação de pressão não funcionar, a válvula do indicador de pressão irá libertar o excesso de pressão. Trata-se de uma característica de segurança interna do produto. Depois de cozinhar, examine a válvula de regulação de pressão para detetar defeitos e verificar o estado de limpeza conforme indicado na secção "5. Como limpar a Panela de Pressão para Micro-ondas?".
- Se usar um micro-ondas sem prato giratório, coloque a Panela de Pressão para Micro-ondas com a válvula do indicador de pressão voltada para a janela do micro-ondas, para verificar se esta válvula de segurança liberta pressão.
- Quando o micro-ondas emitir o sinal sonoro, não tire a Panela de Pressão para Micro-ondas do seu interior até o tempo de espera terminar. O tempo de espera é calculado como parte do tempo de cozedura total de cada receita e é obrigatório; permite que a pressão diminua naturalmente e os alimentos acabem de cozer. O indicador de pressão desce. Ver secção "7. Tempo de cozedura principais".

4.7 O que fazer com a Panela de Pressão para Micro-ondas depois de cozinhar no micro-ondas? (ver Fig. L)

- Enquanto a Panela de Pressão para Micro-ondas ainda estiver sob pressão, deixe-a no interior do micro-ondas até a pressão baixar. Calce luvas de cozinha para tirar a Panela de Pressão para Micro-ondas do micro-ondas e coloque-a numa base. Transporte a Panela de Pressão para Micro-ondas sempre em posição vertical.

NOTA: nunca arrefeça a Panela de Pressão para Micro-ondas debaixo de água fria da torneira nem a submerja em água para acelerar a libertação de pressão.

NOTA: não toque nos dispositivos de segurança enquanto a Panela de Pressão para Micro-ondas estiver pressurizada.

- Depois de o indicador de pressão descer e do tempo de repouso, pode abrir a tampa com as luvas de cozinha calçadas. Não se coloque por cima da panela de pressão ao realizar esta operação.
- Solte e levante a pega do fecho de segurança pela patilha (na extremidade da pega) até ouvir um clique (ver Fig. E). Tenha cuidado, irá sair vapor do tampão de segurança (ver Fig. J). Nunca coloque a mão sem luvas de cozinha por cima do tampão de segurança dado que pode queimar a mão com o vapor quente.
- Rode a tampa no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio até as setas da tampa e da base se alinharem (ver Fig. F).
- Levante sempre a tampa afastada de si, para que o vapor não queime os seus dedos.

NOTA: nunca use a pega do fecho de segurança para rodar a tampa porque poderá parti-la.

- Não abra a Panela de Pressão para Micro-ondas antes de o indicador de pressão descer. Isto significa que a pressão interna foi libertada.

NÃO FORCE A ABERTURA.

5. Como limpar a Panela de Pressão para Micro-ondas?

- Limpe e enxágue a Panela de Pressão para Micro-ondas imediatamente depois de arrefecer e deixe-a secar. Isto irá reduzir a formação de odores fortes e/ou manchas. No caso de ocorrer um odor forte, lave a Panela de Pressão para Micro-ondas na máquina de lavar a louça num ciclo de 75°C.
- Lave a válvula de regulação de pressão e a válvula do indicador de pressão com o indicador de pressão à parte se estiverem sujos.
- **Válvula de regulação de pressão**
 - Para retirá-la, empurre-a para baixo com um dedo até a válvula cair.
 - Para colocá-a, empurre para baixo na abertura no cimo da tampa (ver Fig. K). Pode colocá-lo em qualquer sentido. Verifique sempre se ficou bem colocada, observando-a de ambos os lados da tampa.
- **Válvula do indicador de pressão com indicador de pressão**
 - Para retirá-la, empurre-a para baixo com um dedo até o indicador cair.
 - Para limpar melhor, retire o indicador de pressão da válvula do indicador de pressão.
 - Para colocar, em primeiro lugar monte o indicador de pressão na válvula do indicador de pressão empurrando a cabeça redonda através da abertura da válvula. Em seguida, com a cabeça redonda do indicador de pressão voltada para cima, empurre-a através da abertura da parte de trás da tampa (ver Fig. K). Verifique sempre se ficou bem colocada, observando-a de ambos os lados da tampa.

NOTA: o diâmetro da válvula de regulação de pressão e da válvula do indicador de pressão é idêntico, por isso podem ser colocadas em qualquer um dos orifícios da tampa.

NOTA: só há uma forma de montar o indicador de pressão e a válvula do indicador de pressão no orifício da tampa!

- Todas as peças foram concebidas para podere ir à máquina de lavar louça. Use um programa de temperatura baixa na máquina para poupar energia e proteger o ambiente.

- Não deixe objetos afiados entrar contato com os dispositivos de segurança.
- Se algum alimento se colar à panela, deixe-a, durante algum tempo, de molho em água morna e sabão.
- Não use panos de limpeza abrasivos ou detergentes abrasivos, pois estes irão riscar o produto.
- Os alimentos com especiarias ou alimentos coloridos, tais como caril ou tomates podem manchar a panela. As manchas não afetam o desempenho do produto e não estão cobertas pela garantia Tupperware.

6. Como armazenar

- Deixe a panela destapada.
- Para um armazenamento compacto, coloque a tampa voltada ao contrário e coloque a base sobre a tampa.
- Mantenha a válvula do indicador de pressão com o indicador de pressão, a válvula de regulação de pressão, a junta de silicone da tampa e a pega do fecho de segurança colocados na tampa.
- Guarde as instruções de utilização na tampa para poder consultá-las facilmente.

7. Tempos de cozadura principais

- Os tempos indicados na tabela referem-se a micro-ondas de 900 W. Tenha em atenção que o tempo de cozadura e a quantidade de líquido poderão variar segundo o micro-ondas.

NOTA: Quando elaborar guisados, deve certificar-se que os alimentos estão sempre submersos no líquido.

NOTA: Quando utilizado caldo, use apenas de o de vegetais/sem gordura.

NOTA: Com determinados tipos de alimentos (ex. algumas especiarias, alimentos concentrados com alto teor de gordura e concentrado de tomate), poderão aparecer marcas brancas no interior da Panela de Pressão para Micro-ondas.

Para diminuir o aparecimento destas marcas, recomendamos que adicione este tipo de alimentos após o tempo de cozadura. Estas marcas brancas e manchas não influenciam a performance do produto não sendo assim abrangido pela garantia.

8. Garantia

A Panela de Pressão para Micro-ondas da Tupperware é fabricada com grande cuidado e precisão a partir de materiais da maior qualidade, aprovados para o uso em contacto com alimentos. A Panela de Pressão para Micro-ondas obteve a certificação CE de um organismo de certificação de acordo com a norma EN12778.

O Ano indicado no centro da base, representa o ano de fabrico.

A Panela de Pressão para Micro-ondas apresenta a mesma Garantia que todos os produtos Tupperware, excepto a Junta da tampa em silicone, a Válvula do indicador de pressão com o indicador de pressão, a Válvula de regulação de pressão e a Pega do fecho de segurança, que são sujeitos a uma garantia específica. Em caso de substituição de uma destas peças, todas as outras têm de ser substituídas simultaneamente.

Com determinados tipos de alimentos (ex. determinadas especiarias, alimentos com um alto teor de gordura, concentrado de tomate), pode dar-se o aparecimento de marcas brancas dentro da Panela de Pressão para Micro-ondas. Para prevenir o aparecimento de manchas, recomendamos que adicione este tipo de alimentos após o tempo de cozadura. Estas marcas brancas e manchas não influenciam a performance do produto não estando assim abrangido pela garantia.

Se algum dos componentes estiver danificado, não utilize a sua Panela de Pressão para Micro-ondas, nem tente repará-la. Contate o seu Demonstrador Tupperware para adquirir e substituir os componentes danificados.

www.tupperware.pt

Tempos de cozadura principais

Alimento	Tipo	Peso	Líquido (ml)	Tempo de cozadura (min.)	Tempo de espera (min.)
FRUTA	Pêras descascadas, descaroçadas e em cubo	750 ml máx.	300 ml vinho tinto, 1 pau de canela e 100 g açúcar	10 min	5 min
	Frutos secos (ameixas ou damascos)	500 gr máx.	350 ml chá	10 min	10 min
CARNE	Vitela estufada (aos cubos)	600 gr vitela aos cubos / max 400 gr vegetais descascados, aos cubos ou picados	750 ml (quente)	30 min	15 min
	Aves para estufar	500 gr de peito de frango em cubos/ 600 gr vegetais descascados, aos cubos ou picados	400 ml	12 min	15 min
	Borrego estufado	600 gr borrego aos cubos / 400 gr vegetais descascados, aos cubos ou picados	400 ml	20 min	15 min
	Porco estufado	600 gr carne de porco aos cubos / 800 gr vegetais descascados, aos cubos ou picados	400 ml	25 min	15 min

Alimento	Tipo	Peso	Líquido (ml) = água, salvo indicação em contrário	Tempo de cozedura (mín.)	Tempo de espera (mín.)
LEGUMES	Feijão Manteiga Seco (demolhado)	250 g, 5 ml sal, 1 cubo de caldo de vegetais ou caldo em cubos sem gordura desfeito	1 L	30 min	15 min
	Cenoura (picada ou em cubos)	500 g máx.	150 ml	10 min	5 min
	Brócolos (pedúnculo)	600 g máx.	150 ml	6 min	5 min
	Alho-francês (picado)	500 g máx.	150 ml	8 min	10 min
	Lentilhas (secas)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Ervilhas (1 kg com casca)	500 g sem casca	150 ml	6 min	10 min
	Batatas (cortadas e descascadas ou batatas pequenas com pele)	750 g máx.	150 ml	10 min	5 min
	Tomates (frescos - tamanho médio - em quartos)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
Sopa de legumes (descascados e em cubos)	500 g máx.	500 ml*	8 a 12 min	10 min	

* Depois de cozido, adicionar 1 L de água a ferver.

Alimento	Tipo	Peso	Líquido (ml) = água, salvo indicação em contrário	Tempo de cozedura (mín.)	Tempo de espera (mín.)
----------	------	------	--	--------------------------------	------------------------------

PEIXE	Sopa de peixe	600 gr peixe/ 400 gr vegetais descascados, em cubos ou picados	150 ml**	12 min	5 min
	Mexilhões tamanho pequeno	1 kg máx.	150 ml	5-7 min	10 min
	Salmão (cru)	800 g	150 ml	5 min	5 min
	Camarão (cru)	400 g	150 ml	5 min	5 min

** Depois de cozido, adicionar 150 ml de água e natas.

Resolução de problemas

Problema	Causa	Conselho
A pressão não sobe na Panela de Pressão para Micro-ondas.	A válvula do indicador de pressão ou a válvula de regulação de pressão ou a junta de silicone da tampa não estão corretamente montadas ou estão em falta.	Os dispositivos de segurança podem estar sujos ou pode haver partículas de alimentos no interior do rebordo: Ver instruções “5. Como limpar a Panela de Pressão para Micro-ondas?” Os dispositivos de segurança estão danificados: substitua-os. A junta não está corretamente encaixada: Ver instruções “4.2. Verificação antes da utilização diária”
	A quantidade de alimentos no interior da Panela de Pressão para Micro-ondas é demasiado elevada.	Nunca exceda 2/3 da capacidade da Panela de Pressão para Micro-ondas ao encher. Respeite a linha de enchimento máximo de 2 L.
	A tampa não está devidamente fechada/a pega do fecho de segurança não está para baixo.	Ver instruções “4.5. Como fechar a Panela de Pressão para Micro-ondas?”
	O tampão de segurança não está encaixado.	Coloque o tampão de segurança na pega do fecho de segurança.
	A junta de silicone da tampa tem uma fuga.	Volte a encaixá-la conforme indicado “5. Como limpar a Panela de Pressão para Micro-ondas?” e “4.2. Verificação antes da utilização diária” .
	Não há líquido suficiente na Panela de Pressão para Micro-ondas.	Ver secção “7. Tempos de cozedura principais” .
	A definição de potência do micro-ondas é muito baixa.	É necessária uma potência mínima de 600 a 900 W. Consulte as instruções “7. Tempos de cozedura principais” .
A Panela de Pressão para Micro-ondas ferve em seco.	Líquido insuficiente para o tempo de cozedura.	Ver instruções “7. Tempos de cozedura principais” .
	Foi excedido o tempo de cozedura máximo.	Não cozinhe durante mais de 30 minutos de cada vez.
	Quantidade de comida insuficiente	Encha sempre a Panela de Pressão para Micro-ondas até, pelo menos, 400 ml (indicados pela linha de enchimento mínimo (MIN)).
A Panela de Pressão para Micro-ondas está a verter.	A junta está mal encaixada.	Ver instruções “4.5. Como fechar a Panela de Pressão para Micro-ondas?”
	As válvulas deixaram de funcionar.	Examine as válvulas para averiguar o seu grau de limpeza e detetar danos.
	A junta está danificada.	Substitua a junta e as válvulas.
A válvula de regulação de pressão não funciona.	Se a válvula de regulação de pressão estiver bloqueada e a pressão exceder um certo nível, a válvula do indicador de pressão liberta o excesso de pressão. Trata-se de uma característica de segurança interna do produto.	Inspeccione a válvula de regulação e a tampa para detectar defeitos e apurar o grau de limpeza.

Tillykke med dit valg af Tupperwares revolutionerende **MicroWave Trykkoger**. Dette unikke produkt gør det muligt for dig at tilberede sunde måltider til dig selv og din familie ved hjælp af din mikrobølgeovn. Trykkogersens alsidighed gør den anvendelig at bruge i din daglige madlavning. Vi ønsker dig en god kulinarisk oplevelse og mange dejlige måltider.

Maks. 900 W
Maks. 30 min.

0°C
120°C/+248°F



Tupperware®

Preserving your future

Brug et lavtemperatprogram på din opvaskemaskine for at spare energi og beskytte miljøet.

1. Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

- Læs hele denne vejledning inden første ibrugtagning.
- Lad ikke børn komme i nærheden af trykkogeren, mens den er i brug.
- Sæt ikke trykkogeren i en opvarmet ovn eller på et komfur.
- Tag ikke trykkogeren ud af mikrobølgeovnen, før hviletiden er overstået og trykket er faldet. Rør ikke ved varme overflader. Brug sidehåndtagene. Brug altid ovenhandsker, når du håndterer din trykkoger.
- Anvend ikke MicroWave Trykkoger til andre formål end det tilsigtede, dvs. trykkogning i mikrobølgeovn. Anvend ikke dette produkt til opvarmning eller til madlavning uden tryk i mikrobølgeovnen eller til almindelig madlavning i en ovn.
- Dette apparat tilbereder fødevarer under tryk. U hensigtsmæssig brug af trykkogeren kan medføre skoldninger. Sørg for, at trykkogeren er helt lukket, før du sætter den i mikrobølgeovnen, se punkt 4.5 "Sådan lukker du din Microwave Trykkoger".
- Trykkogeren må aldrig åbnes med tvang. Trykkogeren må ikke åbnes, før det er blevet kontrolleret, at dens indvendige tryk er faldet helt. Kontrollér trykindikatoren som nævnt i punkt 4.7 "Sådan skal du gøre med din trykkoger efter brug i mikrobølgeovnen".
- Trykkogeren må aldrig anvendes uden tilsætning af væsker, da dette vil forårsage alvorlige skader.
- Fyld altid MicroWave Trykkoger mindst op til 400 ml, som er markeret med opfyldningsstregen minimum (MIN).
- Fyld ikke trykkogeren mere end 2/3 af sin kapacitet, som angivet ved maks. fyldlinien. Ved tilberedning af fødevarer, der udvides under tilberedningen, såsom ris eller dehydrerede grøntsager, må trykkogeren kun fyldes til halv kapacitet.
- Brug den passende mikrobølgeovnsindstilling i overensstemmelse med punkt 4.6 "Sådan bruger du din MicroWave Trykkoger".
- Ved tilberedning af kød med skind (f.eks. oksetunge), som kan svulme op under tryk, må kødet ikke punkteres, mens skindet er svulmet op, da du kan blive skoldet.

- Ved tilberedning af dejholdig mad, som f.eks. gryn- eller risbudding skal du forsigtigt ryste trykkogeren, før du åbner låget, for at undgå at maden slynges ud af trykkogeren.
- Kontrollér altid, at siikonepakningen og ventilerne er fri for blokeringer før brug. Se punkt 4.2 "Sådan bruger du din MicroWave Trykkoger".
- Trykkogeren må aldrig bruges til dyb eller overfladisk friturestegning.
- Pål ikke ved nogen af sikkerhedsanordningerne med undtagelse af dem, der er anført i vedligeholdelsesvejledningen i punkt 4 "Sådan bruger du din MicroWave Trykkoger".
- Brug kun beholder, låg, siikonepakning og ventil, som er udviklet til MicroWave Trykkoger.
- GEM DENNE VEJLEDNING.

2. Beskrivelse af de enkelte dele på MicroWave Trykkoger (se figur A).

MicroWave Trykkoger består af en:

- **Beholder** (1) med en fuld kapacitet på 3 liter og en maksimal anvendelig kapacitet på 2 liter.
- **Låg** (2) med bajonetfatning.
- **Håndtag med sikkerhedslås** (3) der forhindrer, at låget åbnes, mens det er under tryk og at der skabes tryk, hvis ikke håndtaget er sat rigtigt på.
- **Sikkerhedsprop** (4) der lukker produktet helt
- **Trykregulatorventil** (5) der regulerer trykket.
- **Trykindikatorventil** (6) med **Trykindikator** (7), der også fungerer som en sikkerhedsventil. Når trykket overstiger sikkerhedsniveauet, vil ventilen blive hævet (for eksempel, hvis fødevarer blokerer trykregulatoren).
- Aftagelig **siikonepakning til låget** (8).

Reserve del	Del	Nummer
X	Beholder	7643
X	Låg	7644
Delkomponent	Dele	Nummer
X	Håndtag med sikkerhedslås	7645
	Sikkerhedsprop	7650
	Aftagelig siikonepakning til låget	7646
	Trykregulatorventil	7647
	Trykindikatorventil	7648
	Trykindikator	7649
	Sikkerhedsprop	7650
	Brugsanvisning	63FLFL12020

3. Vigtigste egenskaber og fordele

Kapacitet: 3 liter **Anvendelig kapacitet:** 2 liter

PF = Arbejdstryk = 60 kPa

PS = Maksimalt tilladt tryk = 120 kPa

Denne revolutionerende MicroWave Trykkoger er Tupperwares svar på en stigende efterspørgsel efter nemme madlavningsløsninger. MicroWave Trykkoger er en beholder med låg, der opbygger tryk under tilberedningen i mikrobølgeovnen, så temperaturen kan stige til over 100 °C.

Tupperwares højteknologiske trykkoger kombinerer traditionelle tryktilberedningsmetoder med nutidens brug af effektive mikrobølgeovne. Herved sikres en jævn varmfordeling, bedre farver i fødevarer og hurtig tilberedningstid. Ved at kombinere begge teknologier får du en enkel madlavningsmetode, hvor det ikke er nødvendigt at røre i indholdet under tilberedningen.

4. Sådan bruger du din MicroWave Trykkoger

4.1 Kontrol inden første ibrugtagning

- Før trykkogeren tages i brug første gang, skal det kontrolleres, at alle trykkoherens dele er inkluderet. Se pkt. **Beskrivelse af de enkelte dele på MicroWave Trykkoger**.
- Vask din trykkoger i hånden i varmt sæbevand og skyl og tør den. Læs vejledningen grundigt.

4.2 Kontrol ved daglig brug

- Kontrollér alle komponenternes tilstand, renhed og samling:
 - Fjern silikonepakningen for at kontrollere om den er ren. En silikonepakning i dårlig stand eller snavset kan forårsage utætheder (hvis pakningen er beskadiget, skal du anskaffe dig et nyt sæt, der inkluderer pakning og ventiler, og udskifte dem alle).
 - Sæt den symmetrisk formede silikonepakning i, og kontrollér, at den er korrekt påsat, og at den er korrekt monteret under lågets kant (se figur C).
 - Kontrollér, at der ikke er noget, som blokerer åbningerne i trykregulatorventilen og trykindikatorventilen med trykindikator (se **Beskrivelse af dele** fig. 5, 6 og 7). Kontrollér, at disse sikkerhedsanordninger er korrekt placeret (se fig. K), og ikke er beskadiget (hvis de er beskadiget, skal du anskaffe dig et nyt sæt, inklusiv en pakning, og udskifte dem alle på en gang).
 - Åbn Håndtaget med sikkerhedslås ved at løfte i tappen for enden af håndtaget, indtil håndtaget står lodret op (se fig. E). Når det er i 90°-position, kan det tages af låget. Kontrollér, at sikkerhedsproppen sidder i (se pkt. 2 **Beskrivelse af de enkelte dele på MicroWave Trykkoger** (se figur A 4)) og om åbningen er ren.
- For at samle (se fig. D) håndtag med sikkerhedslås i 90°, skal det anbringes over hængslerne på låget indtil du hører et klik. Lås fast ved at trykke håndtaget med sikkerhedslås ned.
- Hvis nogle af delene er odelagt, må MicroWave Trykkoger ikke anvendes, og forsøg ikke selv at reparere den. Kontakt en Tupperware konsulent for reservedele.

4.3 Sådan åbner du din MicroWave Trykkoger

- Løft håndtag med sikkerhedslås i tappen (for enden håndtaget) indtil du hører et klik (se fig. E).
- Drej låget mod urets retning, indtil pilene på låget og beholderen flugter med hinanden (se fig. F). Løft låget af.

NB: For at dreje og fjerne låget kan du enten holde i dets sidehåndtag eller i lågets, midterhåndtag. Brug aldrig håndtag med sikkerhedslås til at dreje låget, da det kan medføre brud.

4.4 Forberedelse

- For at opnå en hurtig og jævn madlavning skal kød og grøntsager skæres i små, lige store stykker.
- Perforér alle fødevarer med skind, såsom æbler, tomater, squash og bagekartofler og rids hele fisken, eller kyllingebryst så overskydende damp kan komme ud og forhindre eksplosion pga. indvendig trykoppbygning.
- Kom ingredienserne i trykkogeren sammen med den rette mængde væske som anført i pkt. 7 **"Tilberedningstider"**. Indholdet skal være helt dækket af væske.
- Den væskemængde, der tilsættes i trykkogeren, er vigtig. Mangel på væske i trykkogeren kan medføre overophedning og vil forårsage alvorlig skade på produktet.
- Respekter altid forholdene: Mindst 150 ml. væske for hver 10 minutters tilberedningstid.
- Fyld altid MicroWave Trykkoger mindst op til 400 ml, som er markeret med minimum fyldlinje (MIN).
- Overskrid aldrig 2/3 af trykkoherens kapacitet ved påfyldning. Respekter den maksimale påfyldningslinje, der er angivet ved 2 liter.
- Hvis der er tale om fødevarer, der producerer skum eller udvides under tilberedningen (ris, tørrede grøntsager osv.), må trykkogeren aldrig fyldes til mere end halvdelen af sin kapacitet.
- Overfyldning af trykkogeren kan blokere sikkerhedsanordningerne og forårsage overtryk i trykkogeren.

NB: Brug ikke trykkogeren til friturestegning, fremstilling af karamel, popcorn eller kogning af æg.

NB: Brug ikke trykkogeren til tilberedning af fødevarer såsom tranebær, perlebyg, havregryn eller andre kornarter, flækærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti. Disse fødevarer har en tendens til at skumme, sprøjte og tilstoppe de trykfriggende anordninger. Disse fødevarer må ikke tilberedes i trykkogeren.

NB: Brug ikke trykkogeren med andre beholdere indeni.

NB: Må ikke bruges til medicinske formål, eksempelvis som sterilisator.

NB: Anvend aldrig grillopvarmningsfunktioner på kombiøvn.

NB: Følg altid brugsanvisningen for din mikroovn

NB: Mikroovnen skal være under opsyn, når den er i brug.

4.5 Sådan lukker du din MicroWave Trykkoger

- Sørg altid for, at trykkogeren er lukket korrekt, før du sætter den i mikrobølgeovnen. Hvis trykkogeren ikke er lukket korrekt, kan den ikke opbygge tryk.
- Sæt låget på beholderen på en sådan måde, at pilen på låget flugter med pilen på beholderen (se fig. G).
- Drej låget med uret, indtil sidehåndtagene på låget og beholderen er placeret oven på hinanden. Hvis du føler stor modstand, skal du sikre dig, at silikonepakningen er placeret korrekt i lågets kant (se fig. C).
- Tryk håndtag med sikkerhedsflås ned for at låse trykkogeren indtil du hører et klik (se fig. H).

4.6 Sådan bruges MicroWave Trykkoger i mikrobølgeovnen

- Indstil tilberedningstiden og effekt som anvist i afsnittet Tilberedningstid.
- Den anbefalede effekt er 900 Watt, (min. 600 Watt).
- Trykkogeren må højst være i mikrobølgeovnen i 30 minutter ad gangen. Både produktet og mikrobølgeovnen skal afkøle, før de bruges igen.
- Tilberedning i mere end 30 minutter kan medføre skader på produktet og mikrobølgeovnen.
- Trykindikatoren stiger, når trykkogeren begynder at opbygge et tryk (se fig. I). Det er det øjeblik, hvor væsken begynder at koge. Dette vil tage adskillige minutter afhængigt af mængden af væske/fodevarer.
- Når trykkogeren er under fuldt tryk, frigiver trykregulatorventilen forsigtigt trykket. Denne handling er normal og frigiver overskydende damp. Du kan også høre en hvislende lyd, eller se kondens på mikrobølgeovnens vindue. Dette er normalt.
- Hvis trykregulatorventilen ikke virker, vil trykindikatorventilen frigive det overskydende tryk. Dette er en indbygget sikkerhedsfunktion. Efter tilberedningen skal trykregulatorventilen inspiceres for defekter og renhed som anvist i pkt. 5: "**Sådan rengør du din MicroWave Trykkoger**".
- Når du bruger en mikrobølgeovn uden roterende plade, skal du anbringe trykkogeren med trykindikatorventilen vendt mod mikrobølgeovnens glas for at kontrollere, om denne sikkerhedsventil frigiver noget tryk.
- Når mikrobølgeovnen bipper, må trykkogeren ikke fjernes fra mikrobølgeovnen, før hviletiden er overstået. Hviletiden beregnes som en del af den samlede tilberedningstid for hver opskrift, og den er påkrævet. Dette giver mulighed for at trykket kan falde naturligt og tilberedningen af fødevarerne kan afsluttes. Trykindikatoren vil falde. Se pkt. 7 "**Tilberedningstider**".

4.7 Sådan skal du gøre med din trykkoger efter brug i mikrobølgeovnen (se fig. L)

- Mens trykkogeren stadig er under tryk, skal du lade den stå i mikrobølgeovnen, indtil trykket er faldet. Tag trykkogeren ud af mikrobølgeovnen med ovenhåndsker og stil den på en bordskåner. Trykkogeren skal altid transporteres i en lodret position.

NB: Trykkogeren må aldrig afkøles under rindende vand eller nedsænkes i vand for at accelerere frigivelsen af trykket.

NB: Berør aldrig sikkerhedsanordningerne, mens trykkogeren er under tryk.

- Efter trykindikatoren er faldet, og efter endt hviletid, kan låget åbnes ved brug af grydelapper. Stå ikke over trykkogeren når denne handling udføres.

- Løft håndtag med sikkerhedsflås i tappen (for enden af håndtaget), indtil du hører et klik (se fig. E). Vær forsigtig, da der vil komme damp ud af sikkerhedsproppen (se fig. J). Anbring aldrig din hånd uden grydelapper over denne prop, da varm damp kan brænde din hånd.
- Drej låget mod urets retning, indtil pilene på låget og beholderen flugter med hinanden (se fig. F).
- Løft altid låget væk fra dig selv, så dampen ikke brænder dine fingre.

NB: brug aldrig sikkerhedsflåsen til at dreje låget, da dette kan forårsage brud.

- Åbn ikke trykkogeren, før trykindikatoren er faldet. Dette betyder, at trykket er faldet. MÅ IKKE TRYNGES OP.

5. Sådan rengør du din MicroWave Trykkoger

- Rens og skyl trykkogeren umiddelbart efter afkøling og lad den tørre. Dette vil forebygge dannelsen af stærke lugte og/eller misfarvning. Hvis der opstår stærk lugt, så vask den på 75 grader i opvaskemaskinen.
- Skyl trykregulatorventilen og trykindikatorventilen med trykindikatoren separat, når de er snavsede.
- **Trykregulatorventil**
 - Fjernes ved at trykke ned med én finger, indtil ventilen falder ud.
 - Sættes på ved at trykke ned i åbningen øverst på låget (se fig. K). Du kan sætte den på oven fra eller neden fra. Det skal altid kontrolleres, at den er placeret korrekt fra begge sider af låget.
- **Trykindikatorventil med trykindikator**
 - Fjernes ved at trykke ned med én finger, indtil indikatoren falder ud.
 - For bedre rengøring skal trykindikatoren fjernes fra trykindikatorventilen.
 - Sættes på ved først at samle trykindikatoren i trykindikatorventilen ved at skubbe dens afrundede hoved gennem ventiliens åbning. Skub dernæst trykindikatorens afrundede hoved vendt opad gennem åbningen på bagsiden af låget (se fig. K). Det skal altid kontrolleres, at den er placeret korrekt fra begge sider af låget.

NB: Trykregulatorventilen og trykindikatorventilen har samme diameter, så de kan placeres vilkårligt i begge lågets huller.

NB: Der er kun én måde at samle trykindikatoren og trykindikatorventilen i lågets hull!

- Alle dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug et lavtemperaturprogram på din opvaskemaskine for at spare energi og beskytte miljøet.
- Lad ikke skarpe genstande komme i kontakt med sikkerhedsanordninger.
- Hvis madrester sidder fast, skal produktet kortvarigt lægges i blød i varmt sæbevand.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller slibende rengøringsmidler, da disse vil ridse produktet.
- Opvarmning af mad med krydderier eller farvet mad, som karry eller tomat, kan skabe pletter. Pletter vil ikke påvirke brugen af produktet og er ikke dækket af Tupperware-garantien.

6. Opbevaring

- Trykkogeren skal stå åben.
- For kompakt opbevaring kan låget vendes om og beholderen stilles oven på det.
- Opbevar trykindikatorventilen sammen med trykindikatoren, trykregulatorventilen, silikonepakningen og håndtag med sikkerhedsplås med sikkerhedsproppen monteret i låget.
- Opbevar brugsanvisningen i låget.

7. Tilberedningstider

- Tidspunkterne i tabellen er angivet ved en effekt på 900 watt. Bemærk venligst, at tilberedningstiden og mængden af væske kan variere afhængigt af mikroovnen.

NB: Ved tilberedning af gryderetter, sørg da for, at alle ingredienser er dækket af væske.

NB: Anvend kun vegetabilsk/fedtfri bouillon.

NB: Nogle typer råvarer (f.eks. krydderier, mad med højt fedtindhold og koncentreret tomatpuré) kan forårsage hvide pletter og farveafsmitning indvendigt i MicroWave Trykkoger. For at reducere forekomsten af dette, anbefales det at tilsætte disse råvarer efter end tilberedning. De hvide pletter og farveafsmitning har ingen indvirkning på produktets funktion og dækkes ikke af garantien.

8. Garanti

Tupperware MicroWave Trykkoger er fremstillet med stor omhu og præcision og produceret af de fineste råmaterialer og er godkendt til at komme i kontakt med madvarer. MicroWave Trykkoger har opnået CE-certificering fra et certificeret organ, der respekterer EN12778-normen.

Det anførte årstal i midten af bunden svarer til produktionsåret.

MicroWave Trykkoger har den samme garanti som alle Tupperware-produkter. Hvis nogle af delene skal udskiftes: Silikonepakningen, trykindikatorventilen med trykindikator, trykregulatorventilen og sikkerhedsproppen, skal de alle udskiftes på samme tid.

Nogle typer råvarer (f.eks. krydderier, mad med højt fedtindhold og koncentreret tomatpuré) kan forårsage hvide pletter og farveafsmitning indvendigt i MicroWave Trykkoger. For at reducere forekomsten af dette, anbefales det at tilsætte disse råvarer efter end tilberedning.

Du må ikke selv udføre reparationer på produktet. Kontakt din Tupperware-konsulent for at købe og få udskiftet en reservedel.

www.tupperware.dk

Tilberedningstider

Fødevarer	Type	Vægt	Væske (ml)	Tilberednings-tid (min)	Hviletid (min)
FRUGT	Skrællede pærer i tern	750 g max	300 ml rødvin, 1 kanelstang, 100 g sukker	10 min	5 min
	Tørret frugt (blommer eller abrikoser)	500g max	300 ml the	10 min	10 min

KØD	Gryderet med oksekød (tykkam, bov)	600 g skært oksekød/max 400 g grøntsager, skrællede, skåret i tern eller strimler	750 ml (varmt)	30 min	15 min
	Gryderet med fjerkræ	500 g kyllingebryst i tern/600 g grøntsager, skrællede, skåret i tern eller strimler	400 ml	12 min	15 min
	Gryderet med lammekød	600 g lam i tern/400 g grøntsager, skrællede, skåret i tern eller strimler	400 ml	20 min	15 min
	Gryderet med svinekød	600 g svinekød i tern/800 g grøntsager, skrællede, skåret i tern eller strimler	400 ml	25 min	15 min

Fødevarer	Type	Vægt	Væske (ml) = Vand, medmindre andet er anført	Tilberednings- tid (min)	Hviletid (min)
GRØNTSAGER	Bønner (tørrede, rehydrerede)	250 g, 1 tsk salt, 1 grøntsagsbouillon eller fedtfri bouillon, smuldret.	1 liter	30 min	15 min
	Gulerødder (hakkede eller i skiver)	500 g max	150 ml	10 min	5 min
	Broccoli (buketter)	600 g max	150 ml	6 min	5 min
	Porrer (i skiver)	500 g max	150 ml	8 min	10 min
	Linser (tørrede)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Ærter (1 kg med bælg)	500 g uden bælg	150 ml	6 min	10 min
	Kartofler (skåret i stykker og skrællede eller små uskrællede)	750 g	150 ml	10 min	5 min
	Tomater (friske - medium str. - skåret i kvarte)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
	Grøntsagssuppe, skrællede grøntsager og skåret i tern	500 g max	500 ml*	8 - 12 min	10 min

Tilsæt 1 liter kogende vand efter endt tilberedning*.

Fødevarer	Type	Vægt	Væske (ml) = Vand, medmindre andet er anført	Tilberednings- tid (min)	Hviletid (min)

FISK	Fiskesuppe	600 gr fisk/400 g grøntsager, skrællede, revne eller i tern	150 ml**	12 min	5 min
	Små muslinger	1 kg max	150 ml	5-7 min	10 min
	Laks (rå)	800 g	150 ml	5 min	5 min
	Rejer (rå)	400 g	150 ml	5 min	5 min

**Tilsæt 150 ml kogende vand og piskefløde efter endt tilberedning.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Råd
Trykket stiger ikke i trykkogeren.	Trykindikatorventilen, trykregulatorventilen eller silikonepakningen er ikke korrekt monteret eller mangler.	Snavsede sikkerhedsanordninger eller madrester på kanten: Se pkt. 5: " Sådan bruger du din MicroWave Trykkoger ". Sikkerhedsanordningerne er beskadigede: Udskift dem. Pakningen er ikke påsat korrekt: Se vejledningen under pkt. 4.2. " Kontrol ved daglig brug ".
	Der er for mange fødevarer i trykkogeren.	Overskrid aldrig 2/3 af trykkogere ns kapacitet ved påfyldning. Respekter den maksimale påfyldningslinje, der er angivet ved 2 liter-niveauet.
	Låget er ikke lukket korrekt/håndtag med sikkerhedslås er ikke nede.	Se vejledningen under pkt. 4.5 " Sådan lukker du din MicroWave Trykkoger ".
	Sikkerhedsproppen sidder ikke på plads.	Sæt sikkerhedslåseproppen i sikkerhedslåsehåndtaget.
	Silikonepakningen er utæt.	Sæt den korrekt som anført i pkt. 5 " Sådan rengøres din MicroWave Trykkoger " og pkt. 4.2 " Kontrol ved daglig brug ".
	Der er ikke tilstrækkelig væske i trykkogeren.	Se pkt. 7 " Tilberedningstider ".
Trykkogeren koger tør.	Mikrobølgeovens indstillinger er for lave.	Der kræves en minimumseffekt på 600-900 Watt. Læs anvisningerne i pkt. 7 " Tilberedningstider ".
	Utilstrækkelig væske i forhold til tilberedningstiden.	Se anvisningerne i pkt. 7 " Tilberedningstider ".
	Den maksimale tilladte tilberedningstid er blevet overskredet.	Trykkogeren må højst være i mikrobølgeoven i 30 minutter ad gangen.
Trykkogeren er utæt.	Madmængden er for lille.	Fyld altid MicroWave Trykkoger mindst op til 400 ml, som er markeret med minimums fyldlinjen (MIN).
	Pakningen sidder ikke korrekt.	Se vejledningen i pkt. 4.5 " Sådan lukker du din MicroWave Trykkoger ".
	Ventilerne virker ikke længere.	Efterse ventilerne for snavs og skade.
Trykregulatorventilen virker ikke.	Pakningen er beskadiget.	Udskift pakning og ventiler.
	Hvis trykregulatorventilen er blokeret, og trykket overstiger et bestemt niveau, vil trykindikatorventilen frigive det overskydende tryk. Dette er en indbygget sikkerhedsfunktion.	Kontrollér regulatorventilen og låget for defekter og snavs.

Tack för att du valt den revolutionerande **MicroWave Tryckkokare** från Tupperware. Med den här unika produkten kan du laga läcker och sund mat till dig och din familj i mikrovågsugnen. Du kommer att bli överraskad över hur mångsidig den är och använder den snart för era måltider varje dag. Vi önskar dig en härlig kulinarisk upplevelse och många goda måltider.

Max. 900 W
Max. 30 min.

0°C
120°C/+248 °F



Tupperware

Preserving your future

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

1. Viktiga försiktighetsanvisningar

- Läs hela bruksanvisningen innan du använder produkten första gången.
- Låt inte barn komma i närheten av tryckkokaren när den används.
- Placera inte tryckkokaren i en uppvärmd ugn eller på spisen.
- Ta inte ut tryckkokaren ur mikrovågsugnen innan vilotiden har överhållits och trycket har fallit. Använd handtagen på sidan. Använd alltid ugnsvantar när du hanterar tryckkokaren.
- Använd inte tryckkokaren för andra ändamål än vad den är avsedd för, dvs. tryckkokning i mikrovågsugn. Använd inte produkten för uppvärmning eller tillagning utan tryck i mikrovågsugn, eller för tillagning i en vanlig ugn.
- Tillagning med apparaten sker genom tryckkokning. Vid olämplig användning av tryckkokaren finns risk för brännskador. Se till att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du sätter in den i mikrovågsugn. Se avsnitt **4.5: Stänga MicroWave Tryckkokare**.
- Öppna aldrig tryckkokaren med våld. Öppna inte tryckkokaren utan att kontrollera att det inre trycket har upphört helt. Kontrollera tryckindikatorn enligt avsnitt **4.7: Hantering av MicroWave Tryckkokare efter tillagning i mikrovågsugn**.
- Använd aldrig tryckkokaren utan att tillsätta vätska, då detta kan orsaka allvariga skador.
- Fyll alltid tryckkokaren MicroWave Tryckkokare upp till minst 400 ml som markeras av minimistrecket (MIN).
- Fyll inte tryckkokaren utöver två tredjedelar, vilket anges av maxlinjen. När du tillagar mat som utvidgas vid tillagning, såsom ris eller torkade grönsaker, ska du inte fylla tryckkokaren till mer än hälften.
- Kontrollera mikrovågsugnens inställning enligt avsnittet **4.6: Användning av MicroWave Tryckkokare**.
- När du har tillagat kött med skinn (till exempel oxtunga) som kan svälla under tryck ska du inte sticka hål på köttet medan skinet är svullet eftersom du då kan bränna dig.

- När du tillagar degbaserad mat t.ex. gryn- eller rispudding ska du försiktigt skaka på tryckkokaren innan du öppnar locket, så att ingen mat slungas ut.
- Kontrollera att silikonpackningen och ventiler inte är tilltäppa före varje användning. Se avsnitt **4.2: Kontroller vid daglig användning**.
- Använd aldrig tryckkokaren för fritering eller stekning.
- Ändra aldrig på säkerhetsanordningarna utöver anvisningarna för underhåll se avsnitt **4: Användning av MicroWave Tryckkokare**.
- Använd endast reservdelar som passar till produkten. Använd endast behållare, lock, silikonpackningen och ventil som är utvecklat till MicroWave Tryckkokare som tillverkas särskilt för Micro Pressure Cooker.
- SPARA DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN.

2. Beskrivning av de olika delarna på MicroWave Tryckkokare (Se figur A):

MicroWave Tryckkokare består av följande delar:

- Behållare** (1) med en kapacitet på 3 liter och en maximal användbar kapacitet på 2 liter.
- Lock** (2) med bajonettlås.
- Låshandtag** (3) förhindrar att locket öppnas under tryckkokning och att trycket stiger då det inte är ordentligt stängt.
- Låsplugg** (4) för att stänga enheten helt.
- Tryckreglerventil** (5) reglerar arbetstrycket.
- Tryckindikatorventil** (6) med **tryckindikator** (7) som också fungerar som säkerhetsventil. När trycket är alltför högt utlöses den här ventilen (till exempel om maten blockerar tryckreglerventilen).
- Avtagbar **silikonpackning** (8).

Reservdel	Del	Nummer
X	Behållare	7643
X	Lock	7644
Delenhet	Delar	Nummer
X	Låshandtag	7645
	Låsplugg	7650
X	Silikonpackning	7646
	Tryckreglerventil	7647
	Tryckindikatorventil	7648
	Tryckindikator	7649
	Låsplugg	7650
	Bruksanvisning	63FLFL12020

3. Huvudsakliga egenskaper och fördelar

Kapacitet: 3 liter **Användbar kapacitet:** 2 liter

PF = arbetstryck = 60 kPa

PS = högsta tillåtna tryck = 120 kPa

Den revolutionerande MicroWave Tryckkokare är Tupperwares svar på den växande efterfrågan på enkla matlagningar. MicroWave Tryckkokare är en behållare med lock där trycket byggs upp under tillagning i mikrovågsugn, med temperaturer som överstiger 100°C.

Tupperwares högteknologiska tryckkokare kombinerar traditionell tryckkokning med dagens effektiva mikrovågstillagning, vilket ger jämn värmefördelning, bättre bevarande av ingrediensernas färg och snabba koktider. Genom att kombinera de båda teknikerna kan du laga mat på ett enkelt sätt, och du behöver inte röra om under tillagningen.

4. Användning av MicroWave Tryckkokare

4.1 Kontrollera före första användning

- Innan du använder enheten första gången ska du kontrollera att alla delar som omnämns i Beskrivning av delar finns med.
- Diska tryckkokaren för hand med varmt tvålvattnet; skölj och torka. Läs bruksanvisningen noga.

4.2 Kontroller vid daglig användning

- Kontrollera att alla komponenter är hela, rena och sitter ordentligt:
 - Ta bort silikonpackningen och kontrollera att den är ren. En packning i dåligt skick eller med skräp undertill kan orsaka läckor (om packningen är skadad anskaffa du en ny uppsättning med packning och ventiler och byter ut allihopa).
 - Sätt tillbaka den symmetriska silikonpackningen, kontrollera att den är rätt monterad och sitter fast ordentligt under kanten på locket (se bild C).
 - Kontrollera att ingenting blockerar öppningarna på tryckreglerventilen eller tryckindikatorventilen med tryckindikator (se bild 5, 6 och 7 i Beskrivning av delar). Kontrollera att de här säkerhetsanordningarna sitter korrekt (se figur K) och inte är skadade (om de är skadade anskaffa du en ny uppsättning inklusive packning och byta ut allihopa på samma gång).
- Läs upp låshandtaget genom att lyfta i den utskjutande delen på handtagets ände tills handtaget är i lodrätt läge (se figur E). I 90 graders läge kan det tas bort från locket. Kontrollera att låspulgen sitter på plats (se avsnitt 2: Beskrivning av de olika delarna (se figur A4)) och att öppningen är ren.
- Montera (se bild D) genom att placera låshandtaget i 90 graders vinkel över lockets gångjärn tills du hör ett klick. Läs locket genom att trycka ned låshandtaget.
- Om några av delarna är förstörda får MicroWave Tryckkokare inte användas. Försök inte att själv reparera den. Kontakta en Tupperware-konsulent.

4.3 Öppna MicroWave Tryckkokare

- Lyft låshandtaget i den utskjutande delen på handtagets ände tills du hör ett klick (se bild E).
- Vrid locket i moturs riktning tills pilarna på locket och på behållaren är i linje med varandra (se bild F). Lyft av locket.

OBS! När du ska vrida på locket och ta av det kan du antingen hålla i handtagen på lockets sidor eller i handtaget i mitten på locket. Vrid aldrig på locket med låshandtaget eftersom det då kan gå sönder.

4.4 Förberedelser

- Skär kött och grönsaker i små, jämnstora bitar, så går de snabbt att koka och blir jämnt tillagade.
- Stick hål på alla ingredienser med skinn, till exempel äpplen, tomater, squash och bakad potatis, och skära hel fisk eller kycklingbröst så att överflödiga ånga kan ta sig ut och maten inte spricker till följd av inre tryck.
- Lägg ingredienserna i tryckkokaren, inklusive rätt mängd vätska, enligt anvisningarna i avsnitt 7: **Koktider**. Innehålles ska vara täckt av vätska.
- Mängden vätska som tillsätts vid tillagning i tryckkokaren har stor betydelse. Om det inte finns vätska i tryckkokaren kan den bli överhettad och få stora skador.
- Ha alltid följande proportioner i åtanke: minst 150 ml vätska per 10 minuters koktid.
- Fyll alltid tryckkokaren MicroWave Tryckkokare upp till minst 400 ml som markeras av minimistrecket (MIN).
- Fyll aldrig tryckkokaren till mer än två tredjedelar. Överskrid inte maxlinjen vid 2 liter.
- Om du tillagar mat som skummar eller utvidgas vid tillagning (ris, torkade grönsaker osv.) ska tryckkokaren bara fyllas till hälften.
- Om du fyller på för mycket i tryckkokaren kan säkerhetsanordningarna täppas till och trycket kan bli för högt.

OBS! Använd inte tryckkokaren för att steka, göra kolasås, poppa popcorn eller koka ägg.

OBS! Tillaga inte mat såsom tranbär, pärlgryn, havreflingor eller andra sädeslag, spritade örter, nudlar, makaroner, rabarber eller spaghetti. Sådana livsmedel brukar skumma, skvätta och täppa till säkerhetsanordningarna. De ska därför inte tillagas i tryckkokaren.

OBS! Använd inte tryckkokaren med andra behållare inuti.

OBS! Använd inte för medicinska ändamål, till exempel för sterilisering.

Använd alltid grilluppvärmningsfunktionen på kombinationsugnar. Följ alltid bruksanvisningen för din mikrovågsugn.

4.5 Stänga MicroWave Tryckkokare

- Se alltid till att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du sätter den i mikrovågsugnen. Om den inte är stängd byggs inget tryck upp i den.
 - Placera locket på behållaren på ett sådant sätt att pilen på locket är i linje med pilen på behållaren (se bild G).
 - Vrid locket medurs tills handtagen på sidan av locket och behållaren ligger över varandra. Om du känner alltför stort motstånd ska du kontrollera att silikonpackningen sitter korrekt inuti kanten på locket (se bild C).
 - Läs tryckkokaren genom att trycka låshandtaget nedåt tills du hör ett klick (se bild H).

4.6 Användning av MicroWave Tryckkokare i mikrovågsugnen

- Ställ in koktid och effekt enligt anvisningarna i avsnittet Koktider.
- Rekommenderad effekt är 900 watt (min. 600 watt).
- Koka inte längre än 30 minuter åt gången i mikrovågsugnen. Låt både produkten och mikrovågsugnen svalna innan du använder dem igen.
- Tillagning i över 30 minuter kan orsaka skador på produkten och mikrovågsugnen.
- Tryckindikatorn höjer sig när trycket stiger i tryckkokaren (se bild I). Det är nu som vätskan börjar koka. Detta tar flera minuter beroende på mängden vätska/mat.
- När högsta möjliga tryck har uppnåtts i tryckkokaren släpper tryckreglerventilen försiktigt på trycket. Detta är normalt och medför att överflödigt ånga kan strömma ut. Du kanske också hör ett pysande ljud eller ser kondensation på mikrovågsugnens fönster. Det är helt normalt.
- Om tryckreglerventilen inte fungerar släpper tryckindikatorventilen ut överflödigt ånga. Detta är en inbyggd säkerhetsfunktion. Efter tillagningen ska du inspektera tryckreglerventilen och se om den är skadad eller smutsig. Se avsnitt 5: Rengöring av MicroWave Tryckkokare.
- När du använder mikrovågsugnen utan roterande bottenplatta ska du placera tryckkokaren med tryckindikatorventilen mot mikrovågsugnens fönster så att du kan se om ventilen släpper ut ånga.
- När mikrovågsugnen piper ska du inte ta ut tryckkokaren förrän vilotiden är slut. Stätiden beräknas som en del av den totala koktiden för varje recept och är obligatorisk. Under stätiden minskar trycket naturligt och maten kokas klart. Tryckindikatorn sänks. Se avsnitt 7: Koktider.

4.7 Hantering av MicroWave Tryckkokare efter tillagning i mikrovågsugn (se bild L)

- Innan trycket har lagt sig i tryckkokaren ska den stå kvar i mikrovågsugnen. Ha på dig ugnsvantar när du tar ut tryckkokaren ur mikrovågsugnen och ställ den på ett underlägg. Tryckkokaren ska alltid flyttas i upprätt läge.
- OBSt** Låt aldrig tryckkokaren svalna under rinnande vatten eller nedsänkt i vatten för att trycket ska minska snabbare.
- OBSt** Rör aldrig vid säkerhetsanordningarna då tryckkokaren är under tryck.
- Då tryckindikatorn har sänkts och efter vilotiden kan locket öppnas. Tänk på att ha på dig ugnsvantar och inte stå lutad över tryckkokaren när du öppnar den.
- Lyft läshandtaget i den utskjutande delen på handtagets ände tills du hör ett klick (se bild J). Ånga släpps ut från läspluggen, så var försiktig (se bild J). Lägg aldrig handen utan ugnsvantar över pluggen eftersom du kan bränna dig på den varma ångan.
- Vrid locket i moturs riktning tills pilarna på locket och på behållaren är i linje med varandra (se bild E).
- Lyft alltid locket i riktning bort från dig så att du inte bränner fingrarna på ångan.

OBSt! Vrid aldrig på locket med läshandtaget, eftersom det då kan gå sönder.

- Öppna inte tryckkokaren förrän tryckindikatorn har sänkts. Detta innebär att det inre trycket har minskat. ÖPPNA INTE MED VÅLD.

5. Rengöring av MicroWave Tryckkokare

- Rengör och skölj tryckkokaren så fort den har svalnat och låt torka. Detta förebygger stark lukt och/eller fläckar. Om det uppstår stark lukt, disk produkten vid 75 grader i diskmaskin.
- Rengör tryckreglerventilen och tryckindikatorventilen med tryckindikatorn separat då de är smutsiga.
- **Tryckreglerventilen**
 - Avlägsna genom att trycka med ett finger tills ventilen lossnar.
 - Montera genom att trycka ned den i öppningen på lockets ovansida (se bild K). Du kan placera den i valfri riktning. Kontrollera alltid att den är korrekt placerad från båda sidor av locket.
- **Tryckindikatorventilen med tryckindikator**
 - Avlägsna genom att trycka med ett finger tills indikatorn lossnar.
 - Ta av tryckindikatorn från tryckindikatorventilen så blir de lättare att göra rent.
 - Montera genom att först sätta tryckindikatorn i tryckindikatorventilen genom att trycka dess rundade huvud genom öppningen på ventilen. Med tryckindikatorns rundade huvud i upprätt läge trycker du den sedan genom öppningen på lockets baksida (se bild K). Kontrollera alltid att den är korrekt placerad från båda sidor av locket.

OBSt! Tryckreglerventilen och tryckindikatorventilen har samma diameter, så de kan placeras i båda hålen på locket.

OBSt! Det finns bara ett sätt att montera tryckindikatorn och tryckindikatorventilen i hålet på locket!

- Alla delar är avsedda att diskas i maskin. Spara energi och skydda miljön genom att använda ett maskindiskprogram med låg temperatur.
- Låt inte vassa föremål komma i kontakt med säkerhetsanordningarna.
- Om maten fastnar kan du lägga produkten i blöt i varmt tvålatten en kort stund.
- Använd inte skursvampar eller rengöringsmedel som kan repa produkten.
- Kryddad eller färgstark mat, till exempel curry eller tomat, kan ge fläckar. Fläckar påverkar inte användningen av produkten och omfattas inte av Tupperwares garanti.

6. Förvaring

- Låt produkten vara öppen.
- Lägg locket upp och ned och placera grytan över det, så tar produkten mindre plats.
- Förvara tryckindikatorventilen med tryckindikatorn, tryckreglerventilen, silikonpackningen och läshandtaget med läspluggen på plats i locket.
- Förvara bruksanvisningen i locket.

7. Koktider

- De angivna tiderna i tabellen gäller mikrovågsugnar på 900 watt. Tänk på att koktid och vätskemängd kan variera beroende på mikrovågsugn. Vid tillagning av grytträtter, se till att alla ingredienser har täckts av vätska. Använd uteslutande vegetabilisk/fettfri buljong.

8. Garanti

MicroWave Tryckkokare från Tupperware är tillverkad med stor omsorg och precision med material av högsta kvalitet som godkänts för att komma i kontakt med livsmedel. MicroWave Tryckkokare har CE-certifierats av ett certifierat organ enligt standarden EN12778.

Året som anges i mitten i botten motsvarar produktionsåret.

MicroWave Tryckkokare åtföljs av samma garanti som alla Tupperware-produkter. Om några delar ska bytas ut: silikonpackning, tryckindikatorventil med tryckindikator, tryckreglerventil och låsplugg ska alla bytas ut samtidigt.

Några sorters råvaror (t.ex. kryddor, mat med ett högt fettinnehåll och tomatpuré) kan förorsaka vita fläckar och missfärgning invändigt i MicroWave Tryckkokare. För att reducera detta, rekommenderas det att tillsätta dessa råvaror efter avslutad tillagning. Vita fläckar och missfärgning har ingen inverkan på produktens funktion och täcks inte av garantin.

Använd inte MicroWave Tryckkokare om några av delarna har skadats och försök inte själv att reparera den. Vänligen kontakta en Tupperware-konsulent för att köpa och byta ut de skadade delarna.

Enligt Tupperwares garanti byts en produkt ut om den uppvisar fabriktions- eller materialfel vid normalt hushållsbruk.

Du ska inte försöka reparera något själv. Kontakta din Tupperware-konsulent om du vill köpa eller byta ut en reservdel.

www.tupperware.se

Koktider

Livsmedel	Typ	Vikt	Vätska (ml)	Koktid (min)	Vilotid (min)
FRUKT	Skalade päron i tärningar	Max. 750 g	300 ml rödvin	10 min	5 min
	Torkad frukt (sviskon eller aprikoser)	Max. 500 g	350 ml te	10 min	10 min
KÖTT	Nötköttsgryta (högrev)	600 g skuret nötkött/max. 400 g grönsaker, skalade, skurna i tärningar eller i strimlor	750 ml (varmt)	30 min	15 min
	Kyckling i bitar	500 g kycklingbröst i tärningar/ max. 600 g grönsaker, skalade, skurna i tärningar eller i strimlor	400 ml	12 min	15 min
	Lammstuvning	600 g lamm i tärningar/400 g grönsaker, skalade, skurna i tärningar eller i strimlor	400 ml	20 min	15 min
	Fläskköttsgryta	600 g fläskkött i tärningar/800 g grönsaker, skalade, skurna i tärningar eller i strimlor	400 ml	25 min	15 min

Livsmedel	Typ	Vikt	Vätska (ml) = vatten om inget annat anges	Koktid (min)	Vilotid (min)
GRÖNSAKER	Bönor (torkade)	250 g, 1 tsk salt, 1 grönsaksbuljong eller fettfri buljong, smulad	1 liter	30 min	15 min
	Morötter (hackade eller i skivor)	Max. 500 g	150 ml	10 min	5 min
	Broccoli (buketter)	Max. 600 g	150 ml	6 min	5 min
	Purjolök (i skivor)	Max. 500 g	150 ml	8 min	10 min
	Linser (torkade)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Ärtor (1 kg med skida)	500 g (utan skida)	150 ml	6 min	10 min
	Potatis (skuren i bitar och skaladellersmå bitar oskalade)	750 g	150 ml	10 min	5 min
	Tomater (färska - mellanstorlek - dela tomaten i fyra delar).	1 kg	150 ml	8 min	5 min
Grönsakssoppa, skalade grönsaker och skurna i tärningar	500 g	500 ml*	8-12 min	10 min	

* Tillsätt 1 liter kokhett vatten efter tillagning.

Livsmedel	Typ	Vikt	Vätska (ml) = vatten om inget annat anges	Koktid (min)	Vilotid (min)
FISK	Fisksoppa	600 g fisk/400 g grönsaker, skalade, rivna eller i tärningar	150 ml**	12 min	5 min
	Små musslor	Max. 1 kg	150 ml	5 -7 min	10 min
	Lax (rå)	800 g	150 ml	5 min	5 min
	Räkor (råa, frusna)	400 g	150 ml	5 min	5 min

** Tillsätt 150 ml kokhett vatten och gräddes efter tillagning.

Felsökning

Problem	Orsak	Råd
Trycket stiger inte i tryckkokaren.	Tryckindikatorventilen, tryckreglerventilen eller silikonpackningen är inte korrekt monterade eller saknas.	Säkerhetsanordningarna kan vara smutsiga eller matbitar kan finnas på kanten: Se avsnitt 5: Rengöring av MicroWave Tryckkokare . Säkerhetsanordningarna är skadade: byt ut dem. Packningen är inte korrekt monterad: Se avsnitt 4.2: Kontroller vid daglig användning .
	Det finns för mycket mat i tryckkokaren.	Fyll aldrig tryckkokaren till mer än två tredjedelar. Överskrid inte maxlinjen vid 2 liter.
	Locket är inte helt stängt/låshandtaget är inte nedtryckt.	Se avsnitt 4.5: Stänga MicroWave Tryckkokare .
	Låspluggen sitter inte på plats.	Sätt tillbaka låspluggen i låshandtaget.
	Silikonpackningen läcker.	Sätt i korrekt läge enligt avsnitt 5: Rengöring av MicroWave Tryckkokare och avsnitt 4.2: Kontroller vid daglig användning .
	Det finns inte tillräckligt med vätska i tryckkokaren.	Se avsnittet avsnitt 7: Koktider .
Tryckkokaren kokar torrt.	Mikrovågsugnen är inställd på för låg effekt.	Det krävs minst 600–900 watt. Kontrollera även anvisningarna i Koktider .
	Inte tillräckligt med vätska för koktiden.	Se avsnitt 7: Koktider .
	Högsta tillåtna koktid har överskridits.	Koka inte längre än 30 minuter åt gången i mikrovågsugnen.
	För liten mängd mat.	Fyll alltid tryckkokaren MicroWave Tryckkokare upp till minst 400 ml som markeras av minimistrecket (MIN).
Tryckkokaren läcker.	Packningen är inte korrekt monterad.	Se avsnitt 4.5: Stänga Micro Pressure Cooker .
	Ventilerna fungerar inte längre.	Kontrollera om ventilerna är smutsiga eller skadade.
	Packningen är skadad.	Byt ut packning och ventiler.
Tryckreglerventilen fungerar inte.	Om tryckreglerventilen är blockerad och trycket överstiger en viss nivå släpper tryckindikatorventilen ut överflödiga ånga. Detta är en inbyggd säkerhetsfunktion.	Kontrollera att tryckreglerventilen och locket inte är skadade eller smutsiga.

Gratulerer med valget av Tupperwares revolusjonerende **MicroWave Trykkoker**. Dette unike produktet gjør det mulig for deg å tilberede, sunne måltider for deg selv og familien med bruk av mikrobølgeovnen. Trykkokerens allsidighet gjør den enkel å bruke i den daglige matlagingen. Vi ønsker deg flotte kulinariske opplevelser og mange hyggelige måltider.

Maks. 900 W **0°C**
Maks. 30 min. **120°C/+248°F**



Tupperware®

Preserving your future

Bruk et lavtemperaturprogram på oppvaskmaskinen for å spare energi og beskytte miljøet.

1. Viktige beskyttelsestiltak

- Les alle instruksjonene før første gangs bruk.
- Ikke la barn komme nær trykkokeren når den er i bruk.
- Ikke sett trykkokeren i en oppvarmer oven eller på en kokeplate.
- Ikke ta ut trykkokeren fra mikrobølgeovnen før hviletiden er over og trykket har falt. Ikke ta på de varme flatene. Bruk sidehåndtakene. Bruk alltid ovnsvotter når du håndterer trykkokeren.
- Micro Pressure Cooker må ikke brukes til andre formål enn den er ment for, det vil si trykkoking i mikrobølgeovn. Dette produktet må ikke brukes til oppvarming eller tilberedning av mat uten trykk i mikrobølgeovn eller til vanlig matlaging i komfyr.
- Dette apparatet koker under trykk. Feilaktig bruk av trykkokeren kan føre til skolding. Forsikre deg om at trykkokeren er korrekt lukket før du slår på mikrobølgeovnen. Se punkt 4.5: "**Slik lukker du MicroWave Trykkoker**".
- Du må aldri åpne trykkokeren med tvang. Den må ikke åpnes før du er sikker på at det indre trykket er helt borte. Kontroller trykkindikatoren slik det beskrives i punkt 4.7: "**Dette gjør du med MicroWave Trykkoker etter at du har kookt i mikrobølgeovnen**".
- Bruk aldri trykkokeren uten å tilsette væske, da dette kan medføre alvorlig skade.
- Fyll alltid Micro Pressure Cooker minst opp til 400 ml, indikert av linjen for min. påfylling (MIN).
- Ikke fyll kokeren mer enn 2/3 av kapasiteten, som indikeres av en strek for maksimal fylling. Når du koker matvarer som utvider seg under koking, som ris eller tørkede grønnsaker, må du ikke fylle kokeren med mer enn halve kapasiteten.
- Bruk en passende innstilling av mikrobølgeovnen slik det beskrives i punkt 4.6: "**Slik bruker du MicroWave Trykkoker i mikrobølgeovnen**".
- Når man koker kjøtt med skinn (f.eks. oksetunge) som kan svulme opp under trykk, må du ikke stikke i kjøttet mens skinnen er oppsvulmet. Dette kan føre til skolding.
- Når du koker deigaktige matvarer, som f.eks. gryn- eller rispudding, må du riste trykkokeren litt før du åpner lokket for å unngå at matvarene spruter ut.

- Før hver gangs bruk må du kontrollere at silikonpakningen og ventilene ikke er blokkerte. Se punkt 4.2: "**Kontroll ved daglig bruk**".
- Bruk aldri trykkokeren til frityrsteiking av noe slag.
- Du må ikke tukle med sikkerhetssystemene på annen måte enn det som forklares i vedlikeholdsinstruksjonene i punkt 4: "**Slik bruker du MicroWave Trykkoker**".
- Bruk kun reservedeler fra Tupperware, som passer til produktet. Bruk kun beholder, lokk, silikonpakning og ventil som er utviklet til MicroWave Trykkoker ventil fra Tupperware, spesielt for Micro Pressure Cooker.
- TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE.

2. Beskrivelse av de enkelte deler på MicroWave Trykkoker (se figur A).

MicroWave Trykkoker består av:

- **Beholder** (1) med en total kapasitet på 3 liter og maksimal brukskapasitet på 2 liter.
- **Lokk** (2) med bajonettlås.
- **Håndtak med sikkerhetslås** (3) som hindrer åpning av lokket mens kokeren står under trykk og som hindrer at det bygges opp trykk hvis kokeren ikke er riktig lukket.
- **Sikkerhetsplugg** (4) for å låse kokeren fullstendig.
- **Trykkregulatorventil** (5) som regulerer trykket.
- **Trykkindikatorventil** (6) med **trykkindikator** (7) som også fungerer som en sikkerhetsventil. Når trykket overskrider et sikkerhetsnivå, vil ventilen løftes (f.eks. hvis matvarer blokkerer trykkregulatorventilen).
- **Avtakbar silikonpakning i lokket** (8).

Reservedel	Del	Nummer
X	Beholder	7643
X	Lokk	7644
Undermontasjer	Deler	Nummer
X	Håndtak med sikkerhetslås	7645
	Sikkerhetsplugg	7650
X	Silikonpakning i lokket	7646
	Trykkregulatorventil	7647
	Trykkindikatorventil	7648
	Trykkindikator	7649
	Sikkerhetsplugg	7650
	Bruksanvisning	63FLFL12020

3. Hovedfunksjoner og fordeler

Kapasitet: 3 l **Anvendbar kapasitet: 2 l**

PF = Arbeidstrykk = 60 kPa

PS = Maks tillatt trykk = 120 kPa

Denne revolusjonerende MicroWave Trykkoker er Tupperwares svader på et voksende behov for enkle matlagingsløsninger. Trykkokeren er en beholder med lokk som bygger opp trykk under koking i mikrobølgeovnen slik at temperaturen kan stige til over +100°C.

Tupperwares høyteknologiske trykkoker kombinerer tradisjonelle svader for trykkoking med dagens effektive mikrobølgeovner og fordeler varmen jevnere, ivaretar matvarenes farge bedre og koker raskere. Ved å kombinere begge teknologier får du en enklere måte å koke på. Det er ikke behov for å røre i maten under koking.

4. Slik bruker du MicroWave Trykkoker

4.1 Kontroll ved første gangs bruk

- Før første gangs bruk må du kontrollere at alle delene er inkludert. Se punkt beskrivelse av de enkelte deler på MicroWave Trykkoker.
- Vask trykkokeren for hånd i varmt såpevann, skyll og tørk. Les bruksanvisningen grundig.

4.2 Kontroll ved daglig bruk

- Kontroller at alle komponentene er i god stand, rene og riktig monteret:
 - Ta ut silikonpakningen i lokket for å kontrollere at den er ren. En pakning som er i dårlig stand eller som er skitten kan forårsake lekkasje (hvis pakningen er skadet, må du anskaffe deg et nytt sett med pakninger og ventiler og skifte alt sammen).
 - Sett den symmetriske silikonpakningen på sin plass i lokket og kontroller at den sitter riktig under kanten på lokket (se fig. C).
 - Kontroller at det ikke er noe som blokkerer åpningene til trykkreguleringsventilen eller trykkindikatorventilen med trykkindikatoren (se "Beskrivelse av deler", fig. 5, 6 og 7). Kontroller om disse sikkerhetsanordningene er korrekt plassert (se fig. K) og uskadet (hvis de er skadet, må du kjøpe et nytt sett, inkludert pakning, og skifte alt sammen).
 - Åpne håndtaket med sikkerhetslås ved å løfte klaffen på enden av håndtaket til håndtaket blir stående loddrett (se fig. E). Når håndtaket står i 90° kan det tas av lokket. Sjekk at sikkerhetspluggen er på plass (se pkt. 2 "Beskrivelse av de enkelte deler" på MicroWave Trykkoker (se figur A)) og at åpningen er ren.
- For å montere håndtak med sikkerhetslås igjen (se fig. D), holder du det i 90° og plasserer det over hengslen på lokket til du hører et klikk. Skyv håndtak med sikkerhetslås ned for å låse.
- Hvis noen av delene er ødelagt, må MicroWave Trykkoker ikke brukes, og du skal ikke selv forsøke å reparere den. Kontakt en Tupperware konsultant for reservedeler.

4.3 Slik åpner du MicroWave Trykkoker

- Løft håndtak med sikkerhetslås med effekten (på enden av håndtaket) til du hører et klikk (se fig. E).
- Drei lokket mot klokken til pilene på lokket og beholderen er stilt inn med hverandre (se fig. F). Løft av lokket.

OBSt For å dreie og ta av lokket kan du enten holde lokket i sidehåndtakene eller i lokkets midthåndtak. Bruk aldri håndtak med sikkerhetslås til å dreie lokket, da dette kan brette håndtak med sikkerhetslås.

4.4 Klargjøring

- For å oppnå rask og jevn koking, må du skjære kjøtt og grønnsaker i små og like store biter.
- Stikk i alle matvarer med skinn, som tomater, squash og poteter med skall, og skjær noen snitt i fisken eller kyllingbrystet for at dampen skal kunne slippe ut slik at ikke trykket i matvarene sprenger seg ut.
- Plasser ingrediensene i trykkokeren sammen med riktig mengde væske, som indikert i pkt. 7 "Viktigste koketider". Innholdet skal være helt dekket av væske.
- Mengden av væske som tilsettes i trykkokeren er viktig. Feil mengde væske i trykkokeren kan føre til overoppheting, noe som kan føre til alvorlig skade på produktet.
- Respekter alltid dette forholdet: minst 150 ml væske per 10 minutters koketid.
- Fyll alltid Micro Pressure Cooker minst opp til 400 ml, indikert av linjen for minimum fylllinje (MIN).
- Fyll aldri mer enn 2/3 av kapasiteten til trykkokeren ved påfylling. Respekter streken for maks fylling, som indikerer 2 liter.
- Med matvarer som produserer skum eller som eser opp under kokingen (ris, dehydrerte grønnsaker osv.), må du aldri fylle opp trykkokeren mer enn til halvparten av kapasiteten.
- Overfylling av trykkokeren kan hindre sikkerhetsanordningene og skape overtrykk i trykkokeren.

OBSt Ikke bruk trykkokeren til å frituresteke, lage karamell, popcorn eller til å koke egg.

OBSt Ikke kok matvarer som tranebær, perlegryn, havregryn eller andre kornslag, gule erter, nudler, makaroni, rarabra eller spagetti. Disse matvarene har en tendens til å skumme, sprute og tette trykkavlastningsanordningene. Disse matvarene bør ikke kokes i trykkokeren.

OBSt Ikke plasser andre beholdere i trykkokeren.

OBSt Må ikke brukes til medisinske formål, som sterilisering.

OBSt Aldri bruk grilloppvarmingsfunksjoner på kombiovnner.

OBSt Alltid følg bruksanvisningen for din mikrobølgeovn

OBSt Mikrobølgeovnen skal være under oppsyn, når den er i bruk.

4.5 Slik lukker du MicroWave Trykkoker

- Påse alltid at trykkokeren er korrekt lukket for du plasserer den i mikrobølgeovnen. Hvis den ikke er riktig lukket, vil trykkokeren ikke bygge opp trykk.
 - Plasser lokket på beholderen slik at pilen på lokket er på linje med pilen på beholderen (se fig. G).

- Drei lokket med klokken til sidehåndtakene på lokket og på beholderen sitter over hverandre. Hvis du kjenner stor motstand, må du kontrollere at silikonpakningen i lokket sitter korrekt under lokkets kant (se fig. C).
- Skyv ned håndtak med sikkerhetslås for å låse trykkokeren til du hører et klikk (se fig. H).

4.6 Slik bruker du MicroWave Trykkoker i mikrobølgeovnen

- Still inn koketid og effekt som anvist i delen "Viktigste koketider".
- Den anbefalte effekten er 900 W (min. 600 Watt).
- Ikke kok i mer enn 30 minutter om gangen i mikrobølgeovnen. La produktet og mikrobølgeovnen kjøle seg ned før ny bruk.
- Hvis du koker i mer enn 30 minutter, kan både kokeren og mikrobølgeovnen skades.
- Trykkindikatoren stiger når trykkokeren begynner å bygge opp trykk (se fig. I). Dette er når væsken begynner å koke. Dette vil ta noen minutter, avhengig av mengden av væske og matvarer.
- Når trykkokeren er fullstendig under trykk, vil trykkreguleringsventilen forsiktig avlaste trykket. Dette er normalt og gjør at overflødig damp slipper ut. Du vil kanskje høre en viselyd eller se kondens på innsiden av vinduet til mikrobølgeovnen. Dette er normalt.
- Dersom trykkreguleringsventilen ikke virker, vil trykkindikatorventilen slippe ut det overflødig trykket. Dette er en innebygget sikkerhetsfunksjon. Etter kokning må du inspisere trykkreguleringsventilen for defekter og renhet, som anvist i pkt. 5: "Slik rengjør du MicroWave Trykkoker".
- Hvis du bruker en mikrobølgeovn uten roterende tallerken, plasserer du trykkokeren med trykkindikatoren pekende mot vinduet i ovnen, slik at du kan se om denne sikkerhetsventilen slipper ut trykk.
- Når mikrobølgeovnen piper, må du ikke ta ut trykkokeren fra ovnen før hviletiden er over. Hviletiden beregnes som en del av den totale koketiden for hver oppskrift. Dette gjør at trykket kan avta på naturlig måte og at matvarene ferdigkokes. Trykkindikatoren vil synke. Se delen pkt. 7 "Viktigste koketider".

4.7 Dette gjør du med MicroWave Trykkoker etter at du har kookt i mikrobølgeovnen (se fig. L)

- Når trykkokeren fremdeles er under trykk, lar du den stå i mikrobølgeovnen til trykket har falt. Bruk ovnshansker til å ta trykkokeren ut av mikrobølgeovnen, og la den stå på et gryteunderlag. Trykkokeren må alltid flyttes i stående stilling.

OBS! Kjøld aldri trykkokeren ned under rennende vann eller ved å senke den ned i vann for å fremskynde trykkfallet.

OBS! Ikke ta på sikkerhetsanordningene mens trykkokeren er under trykk.

• Etter at trykkindikatoren har falt, og etter endt hviletid kan lokket åpnes med bruk av ovnshansker. Ikke stå rett over trykkokeren når du gjør dette.

• Løft håndtak med sikkerhetslås i klaffen (på enden av håndtaket) til du hører et klikk (se fig. E). Vær forsiktig, da det vil strømme damp fra sikkerhetspluggen (se fig. J). Plasser aldri en hånd uten ovnshanske over denne pluggen, da den varme dampen kan brenne deg.

• Drei lokket mot klokken til pilene på lokket og beholderen er stillt inn med hverandre (se fig. F).

- Løft alltid lokket bort fra deg så dampen ikke brenner fingrene dine.

OBS! Bruk aldri sikkerhetslåsen til å dreie lokket, da det kan bretteke.

- Ikke åpne trykkokeren før trykkindikatoren har falt. Dette betyr at det innvendige trykket har falt. IKKE BRUK KRAFT TIL Å ÅPNE LOKKET.

5. Slik rengjør du MicroWave Trykkoker

- Vask og skyll trykkokeren rett etter nedkjøling og tørk den. Dette vil hindre utvikling av sterk lukt og/eller misfarging. Hvis det oppstår sterk lukt, så vask den på 75 grader i oppvaskmaskinen.
- Vask trykkreguleringsventilen og trykkindikatorventilen med trykkindikatoren hver for seg når de er urene.
- **Trykkreguleringsventil**
 - Ventilen fjernes ved å trykke på den med en finger til den faller ut.
 - Den settes på plass ved å trykke den ned i åpningen i lokket (se fig. K). Den kan settes i begge veier. Sjekk begge sider av lokket for å se at den sitter riktig.
- **Trykkindikatorventil med trykkindikator**
 - Ventilen fjernes ved å trykke på den med en finger til indikatoren faller ut.
 - Det er enklere å rengjøre trykkokeren hvis du fjerner trykkindikatoren fra trykkindikatorventilen.
 - Montering gjøres ved først å sette trykkindikatoren i trykkindikatorventilen ved å trykke det avrundede hodet gjennom åpningen i ventilen. Deretter, med det avrundede hodet ned til trykkindikatoren vendt opp, skyver du ventilen gjennom åpningen på baksiden av lokket (se fig. K). Sjekk begge sider av lokket for å se at den sitter riktig.

OBS! Diameteren til trykkreguleringsventilen og trykkindikatorventilen er den samme, så de kan plasseres i begge hullene.

OBS! Det er kun én måte å sette trykkindikatoren og trykkindikatorventilen inn i hullet i lokket på!

- Alle deler er beregnet på å vaskes i oppvaskmaskinen. Bruk et lavtemperaturprogram på oppvaskmaskinen for å spare energi og beskytte miljøet.
- Ikke la skarpe objekter komme i kontakt med sikkerhetsanordningene.
- Hvis det sitter matvarer fast på produktet, bløtlegger du en liten stund i varmt såpevann.
- Ikke bruk skureputer eller skuremidler, da disse vil lage riper i produktet.
- Matvarer med krydder eller farget mat, som karri eller tomater, kan forårsake misfarging. Flekker vil ikke påvirke produktets ytelse og dekkes ikke av Tupperwares garanti.

6. Oppbevaring

- Trykkokeren skal oppbevares åpen.
- For kompakt oppbevaring kan du plassere lokket opp ned og plassere beholderen på topp av lokket.
- Oppbevar trykkindikatorventilen med trykkindikatoren, trykkreguleringsventilen, silikonpakningen til lokket og håndtak med sikkerhetslås med sikkerhetspluggen montert i lokket.
- Oppbevar bruksanvisningen i lokket.

7. Viktigste koketider

- Tidene som oppgis i tabellen gjelder mikrobølgeovner med 900 W. Merk deg at koketiden og mengden av væske kan variere avhengig av mikrobølgeovnene.

OBS! Ved tilberedning av gryteretter, sørg for at alle ingrediensene er dekket av veske.

OBS! Bruk kun vegetabilsk/fettfri buljong.

OBS! Noen typer råvarer (f.eks. krydder, mat med høyt fettinnhold og konsentrert tomatpuré) kan forårsake hvite flekker og fargeavsmittning innvendig i MicroWave Trykkoker. For å redusere forekomsten av dette, anbefales det å tilsette disse råvarene etter endt tilberedning. De hvite flekker og fargeavsmittning har ingen innvirkning på produktets funksjon og dekkes ikke av garantien.

8. Garanti

Tipperware Micro Pressure Cooker er produsert med stor omhu og presisjon av materialer av topp kvalitet, godkjent for bruk i kontakt med matvarer. Micro Pressure Cooker er gitt CE-sertifisering fra et sertifiseringsorgan, i samsvar med standarden EN12778.

Angitt årstall i midten av bunnen er produksjonsåret.

MicroWave Trykkoker har samme garanti som alle produkter fra Tipperware, bortsett fra silikonepakningen i lokket, trykkindikatorventilen med trykkindikatoren, trykkreguleringsventilen og sikkerhetspluggen. Når en av disse delene skal skiftes ut, må alle delene skiftes ut samtidig.

Noen typer råvarer (f.eks. krydder, mat med høyt fettinnhold og konsentrert tomatpuré) kan forårsake hvite flekker og fargeavsmittning innvendig i MicroWave Trykkoker. For å redusere forekomsten av dette, anbefales det å tilsette disse råvarene etter endt tilberedning. De hvite flekkene og fargeavsmittning har ingen innvirkning på produktets funksjon og dekkes ikke av garantien.

Hvis noen av delene er ødelagt, ikke bruk MicroWave Trykkoker og ikke forsøk å selv reparere den. Vennligst kontakt en Tipperware konsulent for å kjøpe og utskifte de ødelagte delene. Du må ikke forsøke å reparere noe selv. Kontakt din Tipperware-representant for å kjøpe og skifte ut en komponent.

På vårt mininettssted er det en video som gir deg full oversikt over de viktigste koketidene.

www.tipperware.no

Viktigste koketider

Matvare	Type	Vekt	Væske (ml)	Koketid (min)	Hviletid (min)
FRUKT	Skrellede pærer i terninger	Maks. 750 g	300 ml rødvin, 1 stokk med kanel, 100 gr sukker	10 min	5 min
	Tørket frukt	Maks. 500 g	350 ml te	10 min	10 min
KJØTT	Gryteretter med oksekjøtt (tykkam, skulder)	600 g skåret oksekjøtt / maks. 400 g grønnsaker, skrellet, skåret i terninger eller strimler	750 ml (varmt)	30 min	15 min
	Gryteretter med fjærkre	500 g kyllingbryst i terninger / 600 g skrellede, skåret i terninger eller strimler	400 ml	12 min	15 min
	Lammefrikassé	600 g lam i terninger / 400 g grønnsaker	400 ml	20 min	15 min
	Svinelapskaus	600 g svinekjøtt i terninger / 800 g grønnsaker	400 ml	25 min	15 min

Matvare	Type	Vekt	Væske (ml) = vann, hvis ikke noe annet spesifiseres	Koketid (min)	Ståtid (min)
GRØNNSAKER	Bønner (tørkede, rehydrerte)	250 g, 1 ts salt, 1 grønnsaksbuljong eller fettfri buljong, smuldret.	1 l	30 min	15 min
	Gulrøtter (hakkede eller i skiver)	Maks. 500 g	150 ml	10 min	5 min
	Brokkoli (buketter)	Maks. 600 g	150 ml	6 min	5 min
	Purreløk (i skiver)	Maks. 500 g	150 ml	8 min	10 min
	Linser (tørkede)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Erter (1 kg med bælg)	500 g uten bælg	150 ml	6 min	10 min
	Poteter (hakkede og skrelte eller små, uskrelte)	750 g	150 ml	10 min	5 min
	Tomater (ferske - medium str. - skåret i kvarte biter)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
Grønnsakssuppe	500 g	500 ml*	8 - 12 min	10 min	

* Etter koking tilsettes 1 l kokende vann.

Matvare	Type	Vekt	Væske (ml) = vann, hvis ikke noe annet spesifiseres	Koketid (min)	Hviletid (min)
FISK	Fiskesuppe	600 g fisk / 400 g grønnsaker	150 ml**	12 min	5 min
	Små blåskjell	Maks. 1 kg	150 ml	5-7 min	10 min
	Laks (rå)	800 g	150 ml	5 min	5 min
	Reker (rå)	400 g	150 ml	5 min	5 min

** Etter koking tilsettes 150 ml kokende vann og fløte.

Feilsøking

Problem	Årsak	Råd
Trykket stiger ikke i trykkokeren.	Trykkindikatorventilen, trykkregulatorventilen eller silikonpakningen mangler eller er satt feil i.	Urene sikkerhetsanordninger eller matrester på kanten: Se punkt 5: "Slik bruker du MicroWave Trykkoker" . Sikkerhetsanordningene er skadet: skift dem ut. Pakningen er ikke riktig satt på: Se anvisningene under "Kontroll ved daglig bruk" .
	Det er for mye matvarer i trykkokeren.	Fyll aldri mer enn 2/3 av kapasiteten til trykkokeren ved påfylling. Respekter streken for maks fylling, som indikerer 2 liter.
	Lokket er ikke riktig lukket / håndtak med sikkerhetslås er ikke helt nede.	Se anvisningene under punkt 4.5 "Slik lukker du MicroWave Trykkoker" .
	Sikkerhetspluggen er ikke på plass.	Sett sikkerhetspluggen i håndtak med sikkerhetslås.
	Silikonpakningen lekker.	Plasser pakningen som anvist under punkt 5 "Slik rengjør du MicroWave Trykkoker" og punkt 4.2 "Kontroll ved daglig bruk" .
	Det er ikke nok væske i trykkokeren.	Se punkt 7 "Viktigste koketider" .
	Mikrobølgeovnen er satt for lavt.	Det kreves en min. effekt på 600-900 W. Se punkt 7 "Viktigste koketider" .
Trykkokeren koker tørr.	Utilstrekkelig væske for koketiden.	Se anvisningene i punkt 7 "Viktigste koketider" .
	Maks tillatt koketid er overskredet.	Ikke kok i mer enn 30 minutter om gangen i mikrobølgeovnen.
	Matmengden er for liten.	Fyll alltid Micro Pressure Cooker minst opp til 400 ml, indikert av linjen for minimums fyll (MIN).
Trykkokeren lekker.	Pakningen sitter feil.	Se anvisningene i punkt 4.5 "Slik lukker du MicroWave Trykkoker" .
	Ventilene virker ikke.	Inspiser ventilene for urenheter og skader.
	Pakningen er skadet.	Skift pakning og ventiler.
Trykkreguleringsventilen virker ikke.	Hvis trykkregulatorventilen er blokkert og trykket overskrider et bestemt nivå, vil trykkindikatorventilen slippe ut det overskytende trykket. Dette er en innebygd sikkerhetsfunksjon.	Kontroller reguleringsventilen og lokket for defekter og urenheter.

Omnittelut mullistavan Tupperware **MicroWave Painekaitin** valinnasta. Tällä ainutlaatuisella laitteella valmistat herkulliset ja terveelliset ruoat itsellesi ja perheellesi mikroaaltouunissasi. Laitteen monipuolisuus yllättää sinut, ja huomaat pian käyttäväsi sitä päivittäin ruoanlaitossa. Toivotamme sinulle mukavia ruuanlaittohetkiä ja monia nautittavia aterioita.

Max 900 W **0 °C**
Max 30 min. **120 °C +248 °F**



Tupperware®

Preserving your future

Käytä astianpesukoneessa alhaista lämpötilaa energian säästämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi.

1. Tärkeitä turvatoimia

- Lue nämä ohjeet kokonaan ennen ensimmäistä käyttöä.
- Älä päästä lapsia käytössä olevan MicroWave Painekaitimen lähelle.
- Älä laita MicroWave Painekattilaa kuumaan uuniin tai lieđen päälle.
- Kun tuotteessa on painetta sisällä, älä siirrä sitä mikrounistani ennen seisottamisajan päättymistä. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä sivukahvoja. Käytä aina uunikintaita MicroWave Painekaitintä käsitellessäsi.
- Micro Pressure Cooker -painekattilaa saa käyttää ainoastaan sen käyttötarkoitukseen eli painekattilana mikroaaltouunissa. Älä käytä tätä tuotetta lämmittämiseen tai kypsentämiseen ilman painetta mikroaaltouunissa tai tavanomaiseen kypsentämiseen uunissa.
- Tämä laite on painekaitin. MicroWave Painekaitimen vääriä käyttö voi aiheuttaa palovammoja. Varmista, että MicroWave Painekaitin on kunnolla kiinni ennen virran kytkemistä. Katso kohta **4.5 MicroWave Painekaitimen käyttö**.
- Älä koskaan MicroWave Painekaitintä väkisin. Älä avaa ennenkuin olet varmistanut, että sisäinen paine on kokonaan kadonnut. Tarkista paineenilmaisimen kuten kohdassa **4.7 MicroWave Painekaitimen käyttö** kerrotaan.
- Älä koskaan käytä MicroWave Painekaitintä nestettä lisäämättä: se aiheuttaa vakavaa vahinkoa.
- Täytä MicroWave Painekaitin aina vähintään minimityttörajan (MLN) osoittamaan 400 ml:aan asti.
- Älä koskaan täytä keitintä yli 2/3 sen vetoisuudesta, joka näkyy maksimitäytön viivasta. Kun kypsennät keittäessä laajenevia ruokia, kuten riisiä tai kuivattuja vihannuksia, täytä keitin korkeintaan puoleen sen vetoisuudesta.
- Käytä sopivaa, **MicroWave Painekaitimen käyttö kohdassa 4.6** ohjeiden mukaista mikrouuniin asetusta.
- Kun olet kypsentänyt paineessa pullistuvaa nahan sisällä olevaa lihaa (esim. härän kieltä), älä leikkaa lihaa nahan ollessa pullistuneena, voit saada palovammoja.

- Kun olet kypsentänyt taikinaista ruokaa, kuten esim. suurimo- tai riisibuddingia ravista keitintä hiukan ennen avaamista, jottei ruokaa työnnä ulos.
- Tarkista aina ennen käyttöä, että tiivisteet ja venttiilit ovat esteettömät. Katso kohta **4.2 Päivittäisessä käytössä**.
- Älä koskaan käytä MicroWave Painekaitintä uppoaistamiseen.
- Älä puutu millään muulla lailla turvalaitteisiin, paitsi kohdan **4 MicroWave Painekaitimen käyttö** ohjeiden mukaan.
- Käytä vain malliin sopivia Tupperwaren varoasia. Erityisesti saa käyttää vain sellaisia Tupperwaren runkoja ja kansia, jotka on ilmoitettu yhteensopiviksi. Käytä vain erityisesti MicroWave Painekaitintä varten tehtyjä tiivisteitä ja venttiileitä.
- SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.

2. MicroWave Painekaitimen yksittäisten osien kuvaus (katso kuva A).

MicroWave Painekaitimeen kuuluu:

- **Runko** (1), vetoisuus 3 litraa, josta on käytettävissä enintään 2 litraa.
- **Kansi** (2), lukitaan pikakiinnityksellä.
- **Turvalukituskahva** (3), estää kannen avaamisen paineistettuna eikä kehitä painetta, jos ei ole kunnolla kiinni.
- **Turvalukitustulppa** (4), laitteen sulkemiseen kokonaan.
- **Paineensäätöventtiili** (5), säätää käyttöpainetta.
- **Paineenilmaisinventtiili** (6), jonka **paineenilmaisim** (7) toimii myös turvaventtiilinä. Kun paine ylittää turvallisen tason, tämä venttiili nousee (jos esimerkiksi ruoka tukkii paineensäätöventtiiliin).
- Irotettava **silikoninen kansitiiviste** (8).

Varaosa	Osa	Muotinumero
X	Runko	7643
X	Kansi	7644
Osakokonaisuus	Osat	Muotinumero
X	Turvalukituskahva	7645
	Turvalukitustulppa	7650
X	Silikoninen kansitiiviste	7646
	Paineensäätöventtiili	7647
	Paineenilmaisinventtiili	7648
	Paineenilmaisim	7649
	Turvalukitustulppa	7650
	Lehtinen	63FLFL12020

3. Pääominaisuudet ja edut

Tilavuus: 3 litraa **Tilavuutta käytettävissä:** 2 litraa
PF = käyttöpaine = 60 kPa
PS = sallittu maksimipaine = 120 kPa

Tämä mullistava MicroWave Painekeitin on Tupperwaren vastaus lisääntyneeseen helppojen kypsennysratkaisujen kysyntään. MicroWave Painekeitin on kannellinen astia, joka kehittää mikroaaltoväestössä keittäessä painetta, jotta lämpötila voi nousta yli 100 °C:n.

Tämä nerokkaasti suunniteltu painekeitin yhdistää perinteiset painekypsennyksen menetelmät nykyajan tehokkaaseen mikroaaltoväestöön, takaa lämmön tasaisen jakautumisen, paremman ruoan värin säilymisen ja nopeat valmistusajat. Näiden menetelmien yhdistäminen helpottaa ruoanvalmistusta: keittämisen aikana sisältöä ei tarvitse sekoittaa.

4. MicroWave Painekeitimen käyttö

4.1 Tarkistus ensi kertaa käytettäessä

- Tarkista ennen ensimmäistä käyttöä, että kaikki luettelut osat ovat mukana. Katso kohta 2. **MicroWave Painekeitimeen kuuluu.**
- Pese MicroWave Painekeitin käsin kuumassa astianpesuaineväivedessä ja huuhtelee sekä kuivaa se. Lue käyttöohje tarkasti.

4.2 Päivittäisessä käytössä

- Tarkasta kaikkien osien kunto, puhtaus ja kiinnitys:
 - Irrota silikoniinen kansitiiviste ja tarkista, että se on puhdas. Heikkoutoinen tiiviste tai siinä olevat irtoaineet voivat aiheuttaa vuotoa (jos tiiviste on vahingoittunut, osta uusi tiiviste- ja venttiilipakkaus, ja vaihda ne kaikki).
 - Laita muodoltaan symmetrinen silikoniinen kansitiiviste takaisin paikalleen tarkistaen, että se asettuu oikein ja kunnolla paikalleen kannen reunan alle (katso kuva C).
 - Katso, ettei mikään tuki paineensäätö- ja paineenilmsiventtiin aukkoja (katso Osien kuvaus -kappaleesta kuvat 5, 6 ja 7). Tarkasta, että nämä turvalaitteet ovat oikein paikallaan, katso kuva K, ja ettei niissä ole vaurioita (jos niissä on vaurioita, osta uusi tiiviste- ja venttiilipakkaus ja vaihda ne kaikki kerralla).
- Vapauta turvalukituskahvan lukitus nostamalla salpaa kahvan päästä, kunnes kahva on pystyssä. Katso kuva E. Kun kahva on 90 asteen kulmassa, voi sen irrottaa kannesta. Tarkista, että turvalukituksen tulppa on paikallaan (katso kohta 2 **MicroWave Painekeitimen** yksittäisten osien kuvaus (katso kuva A 4)) ja että aukko on puhdas.
- Kokoa turvalukituskahva 90°:een kulmassa, ja laita kahva kannen saranoiden päälle, kunnes kuuluu naksahdus (katso kuva D). Lukitse painamalla turvalukituksen kahva alas.
- Mikäli jokin osa on rikkoontunut, ei MicroWave Painekeitintä saa käyttää, älä myöskään yritä korjata sitä itse. Ota yhteyttä Tupperware-konsulttiin koskien varaosia.

4.3 MicroWave Painekeitimen avaaminen

- Nosta turvalukituskahvaa salvaan (kahvan päässä) kunnes kuulet naksauksen (katso kuva E).
- Käännä kannta vastapäivään, kunnes kannen ja rungon ruolet ovat kohdakkain (katso kuva F). Nosta kannen pois.

HUOMAUTUS: Kannen voi kääntää ja irrottaa joko pitämällä kiinni sen sivukahvoista tai sen keskikahvasta. Älä koskaan röntäytä kannta turvalukituskahvasta, sillä se voi vahingoittaa tuoteita.

4.4 Valmistelut

- Ruoka valmistuu nopeasti ja tasaisesti, kun liha ja vihannekset on pienitty tasakokoisiksi.
- Rei'itä kaikki kuorelliset ruoat, kuten tomaatit, kurpitsat ja kouriperunat ja viiltele kokonaiset kalat tai broilerin rintapalat, jotta liha höyry pääsee ulos, eivätkä ne poksahda, kun painetta jätetty sisälle.
- Laita ainekset MicroWave Painekeitimeen, sekä oikea määrä nestettä, kohdan 7 **Kypsennysajat ohjeiden mukaisesti**. Sisällön on oltava täysin nesteeseen peitossa.
- MicroWave Painekeitimeen lisättävän veden määrä on tärkeä. Nesteeseen puuttuminen saattaa ylikuumentaa MicroWave Painekeitimen ja aiheuttaa vakavan tuotevaurion.
- Muista aina: vähintään 1,5 dl nestettä 10 minuutin valmistusaikaa kohden.
- Täytä MicroWave Painekeitin aina vähintään nimitäyttörajan (MIN) osoittamaan 400 ml:aan asti.
- Älä koskaan täytä MicroWave Painekeitintä yli 2/3:n. Huomioi ensimmäistäytön viivaa 2 litran kohdalla.
- Jos ruokia kypsennettäessä syntyy vaahtoa tai jos ruoka on turpoavaa (riisi, kuivatut vihannekset jne.), täytä MicroWave Painekeitin enintään puolleelle.
- MicroWave Painekeitimen liikatäyttö voi tuottaa turvalaitteet ja aiheuttaa keittimeen liikapainetta.

HUOMAUTUS: Älä käytä mikropainekeitintä paistamiseen, karamellin valmistukseen, popcornille tai kananmunien keittämiseen.

HUOMAUTUS: Älä kypsennä sellaisia ruokia kuten karpalot, ohrahelmet, kaurapuuro tai muita viljoja, halkaistuja herneitä, nuudeleita, makaronia, raparperia tai spagettia. Näillä ruoilla on taipumus vaahtota tai räiskyä ja tukkia paineenpoistokaut. Näitä ruokia ei tulisi kypsentää MicroWave Painekeitimessä.

HUOMAUTUS: MicroWave Painekeitintä ei saa käyttää, jos sen sisällä on joku muu astia.

HUOMAUTUS: Älä käytä terveydenhoitoesteihin, kuten sterilointiin.

HUOMAUTUS: Älä käytä koskaan grillitoimintoa yhdistelmämikrouunissa.

HUOMAUTUS: Seuraa aina mikroaaltouunisi käyttöohjeita.

HUOMAUTUS: Mikrouunia on tarkkailtava, kun se on käytössä.

4.5 MicroWave Painekeitimen sulkeminen

- Varmista aina, että MicroWave Painekeitin on kunnolla suljettu ennen sen laittamista mikroouuniin. Jos se ei ole kunnolla kiinni, MicroWave Painekeitin ei kehitä painetta.
- Kiinnitä kansi runkoon niin, että kannen nuoli on kohdakkain rungon nuolen kanssa (katso kuva G).
- Käännä kantta myötäpäivään, kunnes kannen ja rungon sivukahvat ovat päällekkäin. Jos vastusta tuntuu olevan liikaa, varmista että silikoinen kansistiviste on oikein kannen reunan sisäpuolella (katso kuva C).
- Lukitse MicroWave Painekeitin painamalla turvalukituskahvaa alaspäin, kunnes se naksahtaa (katso kuva H).

4.6 MicroWave Painekeitimen käyttö mikrounissa

- Aseta kypsennysaika ja teho Tärkeimmät kypsennysajat -kappaleen ohjeiden mukaisiksi.
- Suositeltu teho on 900 W (väh. 600 W).
- Käytä laitetta korkeintaan 30 minuuttia kerrallaan. Anna laitteen ja mikroounin jäähtyä ennen seuraavaa käyttöä.
- Yli 30 minuutin käyttö voi vahingoittaa tuotetta ja mikroounia.
- Paineenilmaisnin nousee MicroWave Painekeitimen aikana kehittää painetta (katso kuva I), sillä hetkellä, kun neste alkaa kiehua. Siihen kuluu monta minuuttia, nesteen ja ruoan määrästä riippuen.
- Kun MicroWave Painekeitimessä on täysi paine, paineensäätöventtiili vapauttaa varovasti painetta. Tuote päästää liikahöyryä pois ja on mahdollista, että mikroounista kuuluu silloin siihisevää ääntä tai mikroounin ikkunassa voi näkyä tiivistynyt höyryä. Kaikki tämä kuuluu asiaan ja on normaalia.
- Jos paineensäätöventtiili ei toimi, niin paineenilmaisventtiili vapauttaa liikapaineen. Se on turvaominaisuus. Tarkasta kypsennyksen jälkeen katso kohta 5 **MicroWave Painekeitimen** puhdistaminen ohjeiden mukaisesti, ettei paineensäätöventtiilissä ole vikaa tai likaa.
- Kun käytät mikroounia, jossa ei ole pyörivää lautasta, laita MicroWave Painekeitimen paineenilmaisventtiili mikroounin ikkunan puolelle, jotta voit tarkistaa vapauttaako tämä turventiili painetta.
- Kun mikroouni piippaa, ota MicroWave Painekeitin pois mikroounista vasta odotusajan kuluuttua. Odotusaika lasketaan osaksi kokonaiskypsennysaika kullekin reseptille ja se on pakollinen. Paine laskeutuu luonnollisesti ja ruoka kypsyy valmiiksi. Paineenilmaisnin laskeutuu alas. Katso kohta 7 **Kypsennysajat**.

4.7 Mitä MicroWave Painekeitimelle tehdään mikroounikypsennyksen jälkeen? (katso kuva L)

- Kun MicroWave Painekeitimessä on vielä painetta, jätä se mikroouniin siksi aikaa, että paine putoaa. Käytä uunikintaita, kun otat MicroWave Painekeitimen pois mikroounista, ja laita se pannunalustalle. Kuljeta MicroWave Painekeitintä aina pystyasennossa.

HUOMAUTUS: Älä koskaan jäähdytä mikropainekeitintäsi vesihanalla, äläkä upota sitä veteen paineen alenemisen nopeuttamiseksi.

HUOMAUTUS: Älä koske turvalaitteisiin, kun mikropainekeitimessä on painetta.

• Kun paineenilmaisnin on laskenut alas seisonta-ajan jälkeen, kansi voidaan avata uunikintaat kädessä. Älä ole painekeitimen yläpuolella tätä tehdessäsi.

- Nosta turvalukituskahvaa salvaasta (kahvan päässä), kunnes kuolet naksauksen (katso kuva E). Ole varovainen, sillä turvalukituksen tulpasta tulee höyryä (katso kuva J). Älä koskaan laita kättäsi ilman uunikintaita tämän tulpan päälle, sillä kuuma höyry voi polttaa kätesi.
- Käännä kantta vastapäivään, kunnes kannen ja rungon nuolet ovat kohdakkain (katso kuva F).
- Nosta kansi aina itsestäsi pois päin niin, että höyry ei polta sormia.

HUOMAUTUS: älä koskaan kierrä kantta turvalukituksesta, sillä se voi rikkoutua.

- Älä avaa MicroWave Painekeitintä, ennenkuin paineenilmaisnin on laskeutunut alas. Se kertoo, että sisäinen paine on vapautunut.
- ÄLÄ AVAA VÄKISIN.**

5. MicroWave Painekeitimen puhdistaminen

- Puhdista ja huuhtelee MicroWave Painekeitin heti sen jäähdytyä ja anna sen kuivua. Tämä ehkäisee voimakkaat hajut ja värjäntymiset. Mikäli keittimessä ilmenee vahvoja hajuja, pese se 75 asteessa astianpesukoneessa.
- Pese paineensäätö- ja paineenilmaisventtiilit erikseen, kun ne ovat likaisia.
- **Paineensäätöventtiili**
 - Irrota venttiili painamalla sitä alas sormella, kunnes venttiili irtoaa.
 - Laita venttiili paikalleen painamalla se kannen päällä olevaan aukkoon (katso kuva K). Voit laittaa sen kumpaun suuntaan tahansa. Tarkista aina kannen molemmilta puolilta, että venttiili on hyvin paikallaan.
- **Paineenilmaisventtiili, jossa on paineenilmaisnin**
 - Irrota ilmaisnin painamalla sitä alas sormella, kunnes osa irtoaa.
 - Paineenilmaisnin on helpompi puhdistaa, kun irrotat sen paineenilmaisventtiilistä.
 - Laita paineenilmaisnin ensin kiinni paineenilmaisventtiiliin niin, että osan pyöristetty pää painetaan läpi venttiiliin aukosta. Paina se sitten läpi kannen taustan aukosta niin, että paineenilmaisimen pyöreä pää on ylöspäin (katso kuva K). Varmista aina kannen molemmilta puolilta, että se on hyvin paikallaan.

HUOMAUTUS: Paineensäätö- ja paineenilmaisventtiilien halkaisijat ovat samat, joten ne voidaan laittaa kumpaun tahansa kannen reikään.

HUOMAUTUS: Paineenilmaisimen ja paineenilmaisventtiiliin voi kiinnittää vain yhdellä tavalla kannen reikään!

- Kaikki osat on suunniteltu pestäväksi astianpesukoneessa. Käytä astianpesukoneessa alhaista lämpötilaa energian säästämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi.
- Älä anna terävien esineiden osua turvalaitteisiin.
- Jos ruoka tarttuu tuotteeseen, liota sitä hetken lämpimässä astianpesuainevedessä.
- Älä käytä puhdistukseen hankaavia sienitä tai puhdistusaineita, sillä ne naarmuttavat tuotetta.
- Mausteiset ja värikkäät ruoat, kuten curry tai tomaatit, saattavat värjätä tuotetta. Värjäntymiset ei vaikuta tuotteen toimintaan, eikä Tupperwaren takuu kata niitä.

6. Säilytys

- Jätä tuote auki.
- Tuote vie säilytyksessä vähemmän tilaa, kun laitot kannen ylösalaisin ja astian sen päälle.
- Pidä paineenilmäinventtiili paineenilmäisimessä, paineensäätöventtiili, silikoninen kansitiivistekä turvalukituskahva ja turvalukitustulppa paikallaan kanssa.
- Pidä käyttöohjeet tallessa paikassa, josta ne ovat helposti saatavilla.

7. Kypsennysajat

- Taulukon ajat ovat 900 watin mikrouuneille. Huomaa, että kypsennysaika ja nestemäärä voivat vaihdella mikrouuneittain.

HUOMAUTUS: Pataruokia valmistettaessa, huolehdi, että kaikki aineet on peitetty nesteellä.

HUOMAUTUS: Käytä ainoastaan kasvis/rasvattomia liemikuutioita.

HUOMAUTUS: Jotkut valmistusaineet (kuten esim. mausteet, erittäin rasvapitoiset elintarvikkeet ja tomaattipyree, saattavat aiheuttaa valkoisia täpliä ja värjäytymisiä tuotteen sisäpinnalle. Nämä eivät vaikuta tuotteen toimintaan, eivätkä kuulu takuun piiriin.

8. Takuu

Tupperware MicroWave Painekeitin on valmistettu huolellisesti ja tarkasti laadukkaista materiaaleista, ja se on hyväksytty elintarvikkeikäyttöön. MicroWave Painekeitin on sertifiointilaitos antanut CE-hyväksynnän EN12778-standardin mukaisesti. Vuosiluku eskellä pohjaa vastaa valmistusvuotta.

MicroWave Painekeitinillä on sama takuu kuin kaikilla Tupperware-tuotteilla, paitsi silikonisella kansitiivistekä, paineensäätöventtiilillä ja turvalukituksen tulpalla. Niitä vaihdettaessa on ne kaikki vaihdettava samalla kertaa.

MicroWave Painekeitinillä on sama takuu kuin kaikilla Tupperware-tuotteilla, paitsi silikonisella kansitiivistekä, paineensäätöventtiilillä ja turvalukituksen tulpalla. Niitä vaihdettaessa on ne kaikki vaihdettava samalla kertaa.

Tupperware-takuu korvaa tuotteen, mikäli tuotteesta ilmenee valmistus- tai materiaaivika normaalissa kotikäytössä.

Älä korjaa mitään itse. Ota yhteyttä Tupperware-konsulttisi koskien varaosia.

www.tupperware.fi

Tärkeimmät kypsennysajat

Ruoka	Tyyppi	Paino	Neste (ml)	Keittoaika (min)	Odotusaika (min)
HEDELMÄT	Kuoritut päärynät kuutioina	max 750g	3 dl punaviiniä, kanelitanko, 100g sokeria	10 min	5 min
	Kuivahedelmät	max 500 g	3,5 dl teetä	10 min	10 min

LIHA	Palapaisti	max 600g naudanlihaa kuutioina / 400g pilkottuja vihanneksia	7,5 dl (lämmin)	30 min	15 min
	Kanapata	500g broileria kuutioina / 600g pilkottuja vihanneksia	4 dl	12 min	15 min
	Lammaspata	600g lammasta kuutioina / 400g pilkottuja vihanneksia	4 dl	20 min	15 min
	Sianlihapata	600g porsaanlihaa kuutioina / 800g pilkottuja vihanneksia	4 dl	25 min	15 min

Ruoka	Tyyppi	Paino	Neste (ml) = vettä ellei muuta mainita	Keittoaika (min)	Odotusaika (min)
VIHANNEKSET	Pavut (kuivatut, liotetut)	250g, 1tl suolaa, 1 liemikuutio	1 litra	30 min	15 min
	Porkkanat (silputtuna tai viipaleina)	max 500 g	1,5 dl	10 min	5 min
	Parsakaali (nuput)	max 600 g	1,5 dl	6 min	5 min
	Purjo (viipaloitu)	max 500 g	1,5 dl	8 min	10 min
	Linssit (kuivatut)	250 g	7,5 dl	18 min	10 min
	Herneenpalot 1kg	500g ilman palkoja	1,5 dl	6 min	10 min
	Perunat (kuorittu ja paloiteltu, pienet kuorimatta)	750g	1,5 dl	10 min	5 min
	Tomaatit (tuoreet, keskikokoiset, paloiteltuna neljään osaan)	1 kg	1,5 dl	8 min	5 min
	vihanneskeitto (kuoritut ja pilkotut vihannekset)	max 500 g	5 dl*	8-12 min	10 min

* Lisää keittämisen jälkeen 1 litra kiehuvaa vettä.

Ruoka	Tyyppi	Paino	Neste (ml) = vettä ellei muuta mainita	Keittoaika (min)	Odotusaika (min)
KALA	Pienet simpukat	600g kalaa / 400g pilkottuja vihanneksia	1,5 dl**	12 min	5 min
	Simpukat	1 kg	1,5 dl	5-7 min	10 min
	Lohi (raaka)	800 g	1,5 dl	5 min	5 min
	Katkaravut (raa'at)	400 g	1,5 dl	5 min	5 min

** Lisää keittämisen jälkeen 1,5 dl kiehuvaa vettä ja kermaa.

Vianetsintä

Ongelma	Syy	Neuvo
MicroWave Painekeittimen paine ei kohoa.	Paineenilmaisin- tai paineensäätöventtiili tai kannen silikonitiiviste ei ole oikein asennettuna tai puuttuu.	Likaiset turvalaitteet tai ruokaa saattaa olla reunalla: Katso kohta 5 "MicroWave Painekeittimen" . Turvalaitteet ovat vaurioituneet: vaihda ne. Tiivistettä ei ole asennettu oikein: Katso kohta 4.2 "Päivittäisessä käytössä" .
	Micro Pressure Cooker -keittimessä on liikaa ruokaa.	Älä koskaan täytä MicroWave Keittintä yli 2/3:n. Kunnioita enimmäistäytön viivaa 2 litran tasalla.
	Kansi ei ole kunnolla kiinni / turvalukituskahva ei ole alhaalla.	Katso kohta 4.5 MicroWave Keittimen sulkeminen .
	Turvalukituksen tulppa ei ole paikallaan.	Laita turvalukituksen tulppa takaisin turvalukituskahvaan.
	Silikoninen kansitiiviste vuotaa.	Laita tiiviste takaisin paikalleen ohjeiden kohta 4.2 "Päivittäisessä käytössä" ja kohta 5 " MicroWave Painekeittimen puhdistaminen ".
	MicroWave Painekeittimessä ei ole tarpeeksi nestettä.	Katso Tärkeimmät kypsennysajat -kappale.
	Mikrouunin tehoasetukset ovat liian pienellä.	Tarvitaan vähintään 600–900 watin teho. Voit myös tarkistaa kohta 7 Kypsennysajat .
MicroWave Painekeitin kiehuu kuivaksi.	Nestettä on liian vähän kypsennysaikaan nähden.	Katso Tärkeimmät kypsennysajat -kappale.
	Suurin sallittu kypsennysaika on ylitetty.	Käytä laitetta korkeintaan 30 minuuttia kerrallaan.
	Ruoan määrä on liian pieni.	Täytä MicroWave Painekeitin aina vähintään minimitäytörajan (MIN) osoittamaan 400 ml:aan asti.
MicroWave Painekeitin vuotaa.	Tiiviste ei ole oikein paikallaan.	Katso kohta 4.5 MicroWave Painekeittimen sulkeminen .
	Venttiilit eivät enää toimi.	Tarkasta venttiilien puhtaus ja vauriot.
	Tiiviste on vahingoittunut.	Vaihda tiiviste ja venttiilit.
Paineensäätöventtiili ei toimi.	Jos paineensäätöventtiili on tukossa ja paine ylittää tietyn tason, niin paineenilmaisinventtiili vapauttaa liikapaineen. Se on turvaominaisuus.	Tarkasta säätöventtiilin ja kannen vauriot ja puhtaus.

Συμχαρητήρια που επιλέξατε το επαναστατικό προϊόν **Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας** της Tupperware. Αυτό το μοναδικό προϊόν θα σας επιτρέψει να μαγειρεύετε νόστιμα και υγιεινά γεύματα για εσάς και την οικογένειά σας χρησιμοποιώντας το φούρνο μικροκυμάτων. Η ευελιξία του θα σας καταπλήξει και σύντομα θα το χρησιμοποιείτε για τα καθημερινά σας γεύματα. Σας ευχόμαστε μία υπέροχη μαγειρική εμπειρία και πολλά απολαυστικά γεύματα.

max 900 W
max 30 λεπτά

120°C
21°C / +248°F



Tupperware®

Preserving your future

Χρησιμοποιείτε ένα πρόγραμμα χαμηλής θερμοκρασίας στο πλυντήριο πιάτων χωρίς για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να προστατέψετε το περιβάλλον.

1. Σημαντικές προφυλάξεις

- Διαβάστε όλες αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά κοντά στο δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας όταν βρισκείται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετήτε το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας μέσα σε θερμό φούρνο ή επάνω σε εστία μαγειρέματος.
- Όταν βρίσκεται σε μεγάλη πίεση ατμού, μην μετακινείτε το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας από τον φούρνο μικροκυμάτων έως ότου τελειώσει ο χρόνος αναμονής. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τις λαβές στο πλάι. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν μεταχειρίζεστε το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας για σκοπούς που διαφέρουν από την προβλεπόμενη χρήση του μαγειρέματος με πίεση ατμού στον φούρνο μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν για ζεστάια ή μαγειρέμα χωρίς πίεση στον φούρνο μικροκυμάτων ή για μαγειρέμα σε συμβατικό φούρνο.
- Αυτό το σκεύος μαγειρεύει με μεγάλη πίεση ατμού. Μπορεί να προκληθούν εγκαυματα από τη μη σωστή χρήση του προϊόντος. Βεβαιωθείτε ότι έχετε κλείσει σωστά το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας πριν το βάλετε στο φούρνο μικροκυμάτων. Δείτε 4.5 Πώς να κλείσετε το προϊόν Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας.
- Πότε μη σπρώχνετε με δύναμη ώστε να ανοίξετε το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας. Ποτέ μην το ανοίγετε εάν δεν βεβαιωθείτε πρώτα ότι έχει κατέβει εντελώς η εσωτερική του πίεση. Ελέγξτε την ένδειξη πίεσης όπως αναφέρεται στην ενότητα 4.7 Τι να κάνετε με το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας μετά το μαγειρέμα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας χωρίς να προσθέσετε υγρό. Αυτό θα προκαλέσει σοβαρή βλάβη.
- Να γεμίζετε πάντα το σκεύος σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας τουλάχιστον έως 400ml, όπως υποδεικνύεται από τη γραμμή της ελάχιστης πλήρωσης (MIN).
- Μη γεμίζετε ποτέ το σκεύος πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητας του, η οποία υποδεικνύεται από τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης. Όταν μαγειρεύετε φαγητά τα οποία φουσκώνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως ρυζί ή αφυδάτωμα λαχανικά, μη γεμίζετε το σκεύος περισσότερο από το μισό της χωρητικότητάς του.
- Χρησιμοποιήστε την κατάλληλη ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων σύμφωνα με την ενότητα 4.6 Πώς να χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας στον φούρνο μικροκυμάτων Ταχύτητας.
- Μετά το μαγειρέμα κρέατων με δέρμα (π.χ. βοδινή γλώσσα) τα οποία μπορεί να φουσκώσουν υπό την πίεση, μην τρυπήσετε το

κρέας ενώ το δέρμα έχει φουσκώσει διότι μπορεί να σας προκληθεί έγκαυμα.

- Όταν μαγειρεύετε φαγητά με ζύμη, όπως σμιγδάλι ή ρυζιόγαλο, κουνήστε ελαφρώς το δοχείο πριν ανοίξετε το καπάκι για να αποφυγείτε την υπερχείλιση του φαγητού.
- Πριν από την κάθε χρήση, ελέγξτε ότι το λάστιχο και οι βαλβίδες δεν έχουν φράξει. Δείτε την ενότητα 4.2 Ελέγχετε κατά την καθημερινή χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας για βαθύ θάψιμο.
- Μην παρεμβάλετε σε οποιοδήποτε σύστημα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες συντήρησης που προσδιορίζονται στην ενότητα 4. Πώς να χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τα ανταλλακτικά εξαρτήματα της Tupperware που είναι σύμφωνα με το αντίστοιχο μοντέλο. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιήστε μία βάση και καπάκι από την Tupperware που υποδεικνύονται ως συμβατά. Χρησιμοποιήστε μόνο το λάστιχο και τις βαλβίδες της Tupperware που έχουν ειδικά κατασκευαστεί για το προϊόν Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας.
- ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.

2. Περιγραφή εξαρτημάτων του προϊόντος Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας (Δείτε εικ.Α)

Το προϊόν Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας αποτελείται από:

- Βάση (1)** με πλήρη χωρητικότητα 3L και μέγιστη χωρητικότητα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί 2L.
- Καπάκι (2)** με ασφάλεια.
- Η λαβή ασφάλειας κλειδώματος (3)** εμποδίζει το άνοιγμα του καπακιού όταν το σκεύος βρίσκεται υπό πίεση και αποτρέπει τη δημιουργία πίεσης όταν δεν έχει κλείσει σωστά.
- Σύνδεσμος ασφάλειας κλειδώματος (4)** ώστε το προϊόν να κλείνει εντελώς.
- Βαλβίδα ρύθμισης πίεσης (5)** ρυθμίζει την πίεση.
- Βαλβίδα ένδειξης πίεσης (6)** με ένδειξη πίεσης (7) η οποία λειτουργεί επίσης ως βαλβίδα ασφαλείας. Όταν η πίεση υπερβαίνει το επίπεδο ασφαλείας, τότε αυτή η βαλβίδα θα ανασφικωθεί (για παράδειγμα, εάν το φαγητό μιλκάρει τη βαλβίδα ρύθμισης πίεσης).
- Αποσπώμενο **λάστιχο σιλικόνης (8)**.

Ανταλλακτικό	Εξάρτημα	Αριθμός συναρμολόγησης
X	Βάση	7643
X	Καπάκι	7644
Υπο συναρμολόγηση	Μέρη	Αριθμός συναρμολόγησης
X	Λαβή ασφάλειας κλειδώματος	7645
	Σύνδεσμος ασφάλειας κλειδώματος	7650
X	Λάστιχο σιλικόνης	7646
	Βαλβίδα ρύθμισης πίεσης	7647
	Βαλβίδα ένδειξης πίεσης	7648
	Ενδείκτης πίεσης	7649
X	Σύνδεσμος ασφάλειας κλειδώματος	7650
	Φυλλάδιο	63FLFL12020

Προϊόν Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας

3. Χαρακτηριστικά και πλεονεκτήματα

Χωρητικότητα: 3L Ωφέλιμη χωρητικότητα: 2L

PF = Λειτουργική πίεση = 60 kPa

PS = Μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση = 120 kPa

Αυτό το επαναστατικό προϊόν Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας είναι η απάντηση της Turrownare στην αυξανόμενη ζήτηση για λύσεις εύκολου μαγειρέματος. Το προϊόν Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας είναι ένα δοχείο με καπάκι που δημιουργεί πίεση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο φούorno μικροκυμάτων, αφήνοντας τη θερμοκρασία να αυξηθεί πάνω από τους 100°C.

Αυτό το ζεσταμένο σκεύος συνδυάζει τις παραδοσιακές μεθόδους μαγειρέματος με πίεση ατμού με το σημερινό αποτελεσματικό τρόπο μαγειρέματος στο φούorno μικροκυμάτων, διασφαλίζοντας ομοιομόρφη κατανομή θερμότητας, βελτιωμένη διατήρηση του χρώματος των τροφίμων και γρηγορότερους χρόνους μαγειρέματος. Συνδυάζοντας τις δύο αυτές τεχνολογίες έχετε έναν απλό τρόπο μαγειρέματος. Δε χρειάζεται να ανακατεύετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

4. Πώς να χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας

4.1 Κάντε έναν έλεγχο κατά την πρώτη χρήση

- Πριν την πρώτη χρήση, ελέγξτε ότι συμπεριλαμβάνονται όλα τα μέρη που αναφέρονται στην ενότητα «2.Περιγραφή εξαρτημάτων του προϊόντος Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας».
- Πλύνετε στο χέρι το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξηλώνετε και στεγνώστε. Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά.

4.2 Ελέγχετε κατά την καθημερινή χρήση

- Ελέγχετε την κατάσταση, την καθαριότητα και τη συναρμολόγηση όλων των εξαρτημάτων.
 - Βγάλτε το λάστιχο σιλικόνης για να ελέγξετε εάν είναι καθαρό. Εάν το λάστιχο βρίσκεται σε κακή κατάσταση ή υπάρχουν ξένα σώματα κάτω από αυτό, μπορεί να προκληθούν διαρροές (εάν το λάστιχο έχει καταστραφεί, παρακαλούμε αγοράστε ένα νέο σετ που να περιλαμβάνει λάστιχο και βαλβίδες και αντικαταστήστε τα όλα).
 - Βάλτε το συμμετρικό λάστιχο σιλικόνης πίσω στη θέση του, ελέγχοντας ότι το έχετε τοποθετήσει σωστά και ότι είναι σωστά στερεωμένο κάτω από την εσοχή του καπακιού (δείτε εικ. C).
 - Ελέγξτε ότι δεν υπάρχει τίποτα που να μπλοκάρει τα ανοίγματα της βαλβίδας ασφαλείας και τη βαλβίδα ένδειξης πίεσης με τον ενδεικτικό πίεσης (δείτε ενότητα «2. Περιγραφή εξαρτημάτων του προϊόντος Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας» εικ. A, 5, 6 και 7). Ελέγξτε (δείτε εικ. C) εάν αυτές οι διατάξεις ασφαλείας έχουν τοποθετηθεί σωστά και δεν έχουν υποστεί βλάβη (εάν έχουν κάποια βλάβη, αγοράστε ένα νέο σετ που να περιλαμβάνει το λάστιχο και αντικαταστήστε τα όλα).
 - Απασφαλίστε τη λαβή ασφαλείας κλειδώματος ανασκόνοντας το πτερόνιο στο τέλος της λαβής μέχρι η λαβή να σταθεί κάθεται (δείτε εικ. E). Όταν βρισκεί στις 90° μπορείτε να την αφαιρέσετε από το καπάκι. Ελέγξτε εάν υπάρχει ο σύνδεσμος ασφαλείας κλειδώματος (δείτε ενότητα «2. Περιγραφή εξαρτημάτων του προϊόντος Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας» εικ. A) και αν η εσοχή είναι καθαρή.
 - Για να συναρμολογήσετε (δείτε εικ. D), με τη λαβή ασφαλείας κλειδώματος στις 90°, τοποθετήστε την πάνω από τις αρθρώσεις του καπακιού και πιέστε προς τα κάτω. Σπρώξτε προς τα κάτω τη λαβή ασφαλείας κλειδώματος μέχρι να ακούσετε ένα κλικ για να ασφαλίσετε.
- Εάν κάποιο εξάρτημα καταστραφεί, μη χρησιμοποιήσετε την Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας και μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τίποτα μόνιμα σας. Παρακαλούμε επικοινωνείτε με την συνεργασία της Turrownare για να αγοράσετε και να αντικαταστήσετε κάποιο εξάρτημα.

4.3 Πώς να ανοίξετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας

- Ανασπώστε τη λαβή ασφαλείας κλειδώματος από το πτερόνιο της (στο τέλος της λαβής) μέχρι να ακούσετε ένα κλικ (δείτε εικ. E).
- Γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα, μέχρι τα βέλη επάνω στο καπάκι και τη βάση να ευθυγραμμιστούν (δείτε εικ. F). Ανασπώστε και βγάλτε το καπάκι.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: για να γυρίσετε και να βγάλετε το καπάκι, μπορείτε είτε να κρατήσετε το καπάκι από τις λαβές του στο πλάι ή από την κεντρική λαβή του καπακιού. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λαβή ασφαλείας κλειδώματος για να στρέψετε το καπάκι καθώς αυτή μπορεί να σπάσει.

4.4 Προσετοιμασία

- Για γρήγορο και ομοιόμορφο μαγείρεμα, κόψτε το κρέας και τα λαχανικά σε μικρά κομμάτια, ιδιου μεγέθους.
- Τρυπήστε όλα τα τρόφιμα που έχουν φλούδα, όπως ντομάτες, πατάτες και γαροκίστε ολόκληρο το ψάρι ή το στήθος κοτόπουλο για να επιτρέψετε να διαφύγει ο ατμός και να μην προκληθεί έκρηξη εξαιτίας της εσωτερικής συσσώρευσης ατμού.
- Βάλτε τα στατικά μέσα στο δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας, συμπεριλαμβανόμενα τη σωστή ποσότητα υγρών, όπως υποδεικνύεται στην ενότητα «7. Βασικοί Χρόνοι Μαγειρέματος». Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι τέλως βυθισμένο στο υγρό.
- Η ποσότητα του υγρού που προστίθεται για το μαγείρεμα στο δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας είναι σημαντική. Καθόλου ή ανεπαρκές υγρό στο δοχείο μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και σοβαρή βλάβη στο προϊόν.
- Πάντα να τηρείτε την αναλογία: το ελάχιστο 150ml υγρού ανά 10 λεπτά χρόνου μαγειρέματος.
- Να γεμίζετε πάντα το σκεύος σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας τουλάχιστον έως 400ml, όπως υποδεικνύεται από τη γραμμή της ελάχιστης πλήρωσης (MIN).
- Μην ξεπερνάτε ποτέ τα 2/3 της χωρητικότητας του δοχείου όταν το γεμίζετε. Πάντοτε να γεμίζετε την Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας το ανώτερο έως 2L, που υποδεικνύεται από την γραμμή μέγιστης πλήρωσης (MAX).
- Σε περίπτωση τροφίμων που δημιουργούν αέρι ή διογκώνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (ριζή, αφυδατωμένα λαχανικά, κτλ.), μη γεμίζετε ποτέ το δοχείο περισσότερο από το μισό της χωρητικότητάς του.
- Το υπερβολικό γέμισμα του δοχείου Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας μπορεί να φράξει τις διατάξεις ασφαλείας και να προκαλέσει υπερβολική πίεση στο σκεύος

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας για πηγάσιμα, για να φτιάξετε καραμέλα, ποπκον ή να βράσετε αυγά.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη μαγειρεύετε τρόφιμα, όπως βατόμουρα, κριθάρι, πλιγυρί, βρώμη ή άλλα δημητριακά, φάβα, poodles, ραβέντι ή σπαγγέτι. Αυτά τα τρόφιμα έχουν την τάση να φυσκωνούν, να δημιουργούν αφρό και μπορεί να φράξουν τις διατάξεις απελευθέρωσης πίεσης. Δεν πρέπει να μαγειρεύετε αυτά τα τρόφιμα στο δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας με οποιαδήποτε άλλα δοχεία στο εσωτερικό του.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην το χρησιμοποιείτε για ιατρικούς σκοπούς, όπως ως αποστειρωτή.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το γκιλι ή τις λειτουργικές θέρμανσης που διαθέτει ο φούorno μικροκυμάτων σας.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πάντοτε να ανατρέχετε στις οδηγίες του κατασκευαστή του φούρνου μικροκυμάτων για σωστή χρήση.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ποτέ να μην αφήνετε τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς επίβλεψη όταν τον χρησιμοποιείτε.

4.5 Πώς να κλείσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας

- Να βεβαιώνετε πάντα ότι έχετε κλείσει σωστά το σκεύος Micro Pressure πριν το βάλετε στο φούρνο μικροκυμάτων. Εάν δεν το κλείσετε καλά, το σκεύος Micro Pressure δε θα δημιουργήσει πίεση.
- Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στη βάση με τέτοιο τρόπο ώστε το βέλος πάνω στο καπάκι να είναι στην ίδια ευθεία με το βέλος πάνω στη βάση (δείτε εικ. G).
- Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα, μέχρι οι λαβές στο πλάι του καπακιού και η βάση να είναι τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο. Εάν αισθανθείτε υπερβολική αντίσταση, βεβαιωθείτε ότι το λάστρο σιλικόνης είναι τοποθετημένο σωστά μέσα στην εσοχή του καπακιού (δείτε εικ. C).
- Ωθήστε προς τα κάτω τη λαβή ασφάλειας κλειδιώματος για να ασφαλίσετε το σκεύος Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας μέχρι να ακουστεί ένα κλικ (δείτε εικ. H).

4.6 Πώς να χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας στο φούρνο μικροκυμάτων

- Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος και την ισχύ όπως αναφέρεται στην ενότητα Βασικοί Χρόνοι Μαγειρέματος.
- Η συνιστάμενη ισχύς είναι 900 WATT (min. 600 WATT).
- Μη μαγειρεύετε για περισσότερα από 30 λεπτά κάθε φορά. Αφήστε το προϊόν και το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσουν πριν να χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Εάν μαγειρέψετε περισσότερο από 30 λεπτά μπορεί να προκληθεί βλάβη στο προϊόν και στο φούρνο μικροκυμάτων σας.
- Ο ενδείκτης πίεσης ανασκηνώνεται όταν το σκεύος Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας αρχίζει να δημιουργεί πίεση (δείτε εικ. I). Αυτό είναι η στιγμή που τα υγρά αρχίζουν να βράζουν. Αυτό θα χρειαστεί αρκετά λεπτά ανάλογα με την ποσότητα των υγρών/φαγητού.
- Όταν το σκεύος Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας βρίσκεται υπό πλήρη πίεση, η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης απελευθερώνει πίεση σιγά σιγά. Αυτή η ενέργεια είναι κανονική και επιτρέπει στον περισσότερο ατμό να διαφύγει. Μπορεί επίσης να ακουστεί ένα σφύριγμα ή να έχουν συσσωρευτεί υδρατμούς στο παράθυρο του φούρνου μικροκυμάτων σας. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Σε περίπτωση που δεν λειτουργεί η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης, τότε η βαλβίδα ένδειξης πίεσης θα απελευθερώσει τον περισσότερο ατμό. Αυτό είναι ενσωματωμένο στο χαρακτηριστικό ασφαλείας. Μετά το μαγείρεμα, επιβεβαιώστε ότι η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης για τυχόν ελάττωμα και εάν είναι καθαρή όπως υποδηλώνεται στην ενότητα «5. Πώς να καθαρίσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας».
- Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο, τοποθετήστε το σκεύος Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας με τη βαλβίδα ένδειξης πίεσης προς το παράθυρο του φούρνου μικροκυμάτων για να ελέγξετε εάν η βαλβίδα ασφαλείας απελευθερώνει τυχόν πίεση.
- Όταν ηχίσει ο φούρνος μικροκυμάτων, μη βγάλετε το σκεύος Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας μέχρι να τελειώσουν ο χρόνος αναμονής. Ο χρόνος αναμονής υπολογίζεται ως μέρος του συνολικού χρόνου μαγειρέματος για κάθε συνταγή και απαιτείται. Αφήνει την πίεση να πέσει σιγά σιγά και να τελειώσει το μαγείρεμα του φαγητού. Ο ενδείκτης πίεσης θα κατέβει. Δείτε την ενότητα 7. Βασικοί Χρόνοι Μαγειρέματος.

4.7 Τι να κάνετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας μετά το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων (δείτε εικ. L)

- Ενώ το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας βρίσκεται ακόμη υπό πίεση, αφήστε το μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να πέσει η πίεση. Φορέστε γάντια φούρνου για να βγάλετε το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας από το φούρνο μικροκυμάτων και βάλτε το πάνω σε μια πετσούλα. Μεταφέρετε πάντα το δοχείο όρθιο.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ποτέ μην κρύνετε το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης ούτε να το βυθίζετε μέσα στο νερό για να επιταχύνετε την απελευθέρωση πίεσης.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην αγιγίζετε τις διατάξεις ασφαλείας όταν το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας βρίσκεται υπό πίεση

- Αφού έχει πέσει ο ενδείκτης πίεσης, και μετά τον χρόνο αναμονής μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι ενώ φοράτε γάντια φούρνου. Μην στέκεστε πάνω από το σκεύος όταν πραγματοποιείτε αυτή τη λειτουργία.
- Ξεκουμπώστε και ανασκηνώστε τη λαβή ασφάλειας κλειδιώματος από το πτερίωγιο της (στο τέλος της λαβής) μέχρι να ακουστεί ένα κλικ (δείτε εικ. E). Προσέξτε, θα διαφύγει ατμός από το σύνδεσμο ασφαλείας κλειδιώματος (δείτε εικ. J). Μη βγάλετε ποτέ τα χέρια σας χωρίς γάντια φούρνου πάνω από αυτόν τον σύνδεσμο γιατί ο καυτός ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια σας.
- Γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα, μέχρι τα βέλη είναι στο καπάκι και η βάση να ευθυγραμμιστούν (δείτε εικ. F).
- Ποτέ μην ανασηκώνετε το κάλυμμα από το μέρος σας, έτσι ώστε ο ατμός να μην κάψει τα δάχτυλά σας.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η χρησιμοποίησή του καλύμματος ασφαλείας για να γυρίσετε το καπάκι καθώς μπορεί να απάσει.

- Μην ανοίξετε το δοχείο Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας μέχρι να πέσει ο ενδείκτης πίεσης. Αυτό σημαίνει ότι η εσωτερική πίεση έχει απελευθερωθεί.
- ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΒΑΖΟΝΤΑΣ ΔΥΝΑΜΗ.**

5. Πώς να καθαρίσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας

- Να καθαρίζετε και να ξεπλένετε το προϊόν αμέσως μετά αφού έχει κρυνώσει και να το αφήνετε να στεγνώσει. Αυτό θα μειώσει τις έντονες μυρωδιές ή/και τη δημιουργία λεκέδων. Σε περίπτωση έντονων μυρωδιών, πλύνετε το προϊόν Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας στο πλυντήριο πιάτων στους 75°C.
- Πλύνετε τη βαλβίδα ρύθμισης πίεσης και τη βαλβίδα ένδειξης πίεσης με τον ενδείκτης πίεσης ξεχωριστά όταν λερωθούν.
- **Βαλβίδα ρύθμισης πίεσης**
 - Για να την αφαιρέσετε, ωθήστε προς τα κάτω με το ένα δάχτυλο μέχρι η βαλβίδα να βγει έξω.
 - Για να την τοποθετήσετε, ωθήστε προς τα κάτω μέσα στο άνοιγμα στο πάνω μέρος του καπακιού (δείτε εικ. K). Μπορείτε να την τοποθετήσετε προς οποιαδήποτε κατεύθυνση. Πάντα να επιβεβαιώνετε ότι είναι καλά τοποθετημένη από τις δύο πλευρές του καπακιού.
- **Βαλβίδα ένδειξης πίεσης με ενδείκτης πίεσης**
 - Για να την αφαιρέσετε, ωθήστε προς τα κάτω με το ένα δάχτυλο μέχρι ο ενδείκτης να βγει έξω.
 - Για καλύτερο καθαρίσμα, βγάλετε τον ενδείκτη πίεσης από τη βαλβίδα ένδειξης πίεσης.
 - Για να την τοποθετήσετε, συναρμολογήστε πρώτα τον ενδείκτη πίεσης μέσα στη βαλβίδα ένδειξης πίεσης σπρώχνοντας την στοργυλιωμένη κεφαλή της μέσα στο άνοιγμα της βαλβίδας. Μετά, με τη στοργυλιωμένη κεφαλή του ενδείκτη πίεσης να βλέπει προς τα επάνω, ωθήστε την μέσα από το άνοιγμα στο πίσω μέρος του καπακιού (δείτε εικ. K). Πάντα να επιβεβαιώνετε ότι είναι καλά τοποθετημένη από τις δύο πλευρές του καπακιού.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η διάμετρος της βαλβίδας ρύθμισης πίεσης και της βαλβίδας ένδειξης πίεσης είναι η ίδια, έτσι ώστε να μπορούν να τοποθετηθούν σε κάθε οπή του καπακιού.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Υπάρχει μόνο 1 τρόπος να συναρμολογήσετε τον ενδείκτη πίεσης και τη βαλβίδα ένδειξης πίεσης μέσα στην οπή του καπακιού!

- Όλα τα μέρη έχουν σχεδιαστεί ώστε να μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο των πιάτων. Χρησιμοποιήστε ένα πρόγραμμα χαμηλής θερμοκρασίας στο πλυντήριο πιάτων σας για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να προστατέψετε το περιβάλλον.
- Μη αφήνετε αιχμηρά αντικείμενα να έρχονται σε επαφή με τις διατάξεις ασφαλείας.
- Εάν κολλήσει οποιοδήποτε τρόφιμο, βάλτε το σκεύος να μουσκέψει για λίγο σε ζεστό σαπουνό νερο.
- Μη χρησιμοποιήσετε συρμάνια σφουγγαρίκια ή καθαριστικά που χαράζουν, καθώς αυτά θα γδάρουν το προϊόν.
- Φαγητά με καρυκεύματα ή τρόφιμα με χρώμα, όπως κάρυ ή ντομάτες, μπορεί να προκαλέσουν κηλίδες. Η δημιουργία κηλίδων δεν επηρεάζει την απόδοση του προϊόντος και δεν καλύπτεται από την εγγύηση Tupperware.

6. Τρόπος αποθήκευσης

- Αφήστε το σκεύος ανοιχτό.
- Για να μην σας πιάνει χώρο κατά την αποθήκευση, βάλτε το καπάκι ανάποδα και τοποθετήστε τη βάση πάνω από αυτό.
- Φυλάξτε τη βαλβίδα ένδειξης πίεσης με τον ενδείκτη πίεσης, τη βαλβίδα ρύθμισης πίεσης, το λάστιχο σιλικόνης και τη λαβή ασφαλείας κλειδωμάτος με το σύνδεσμο ασφαλείας κλειδωμάτος στη θέση τους στο καπάκι.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης μέσα στο καπάκι ώστε να τις συμβουλευέστε εύκολα.

7. Βασικοί χρόνοι μαγειρέματος

- Οι χρόνοι που δίνονται στον πίνακα είναι για φούρνους μικροκυμάτων 900 Watt. Παρακαλούμε σημειώστε ότι ο χρόνος μαγειρέματος και το ποσό των υγρών μπορεί να ποικίλει σε κάθε φούρνο μικροκυμάτων.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν επιθυμείτε βραστό κρέας, βεβαιωθείτε πριν το μαγειρέμα ότι το φαγητό είναι σκεπασμένο με υγρό.

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε ζωμό, να χρησιμοποιείτε ζωμό λαχανικών/χωρίς λιπαρά

ΙΣΗΜΕΙΩΣΗ: Με ορισμένα είδη τροφίμων (π.χ. διάφορα μπαχαρικά, υψηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά συμπυκνωμένα τρόφιμα και τοματοπολτό) μπορεί να εμφανιστούν λευκά σημάρδια και λεκέδες στο εσωτερικό της Μάκρο Χύτρα Ταχύτητας. Για να το περιορίσετε, συνιστάται να προσθέτετε τέτοιου είδους τρόφιμα μετά το μαγείρεμα. Τα λευκά σημάρδια και οι λεκέδες δεν επηρεάζουν την αποδοτικότητα του προϊόντος και δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

8. Εγγύηση

Το προϊόν Μάκρο Χύτρα Ταχύτητας της Tupperware έχει κατασκευαστεί με μεγάλη φρονίδα και ακρίβεια από υλικά εξαιρετικής ποιότητας, εγκεκριμένα για χρήση σε επαφή με τροφές. Το προϊόν Μάκρο Χύτρα Ταχύτητας έχει λάβει την πιστοποίηση CE από πιστοποιημένο φορέα σύμφωνα με τον κανονισμό EN12778.

Το έτος που αναφέρεται στο κέντρο της βάσης, αντιπροσωπεύει το έτος κατασκευής.

που υπόκειται σε νομική εγγύηση. Εάν απαιτείται αντικατάσταση, όλα αυτά τα εξαρτήματα πρέπει να αντικατασταθούν ταυτόχρονα.

Με ορισμένα είδη τροφίμων (π.χ. διάφορα μπαχαρικά, υψηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά συμπυκνωμένα τρόφιμα και τοματοπολτό) μπορεί να εμφανιστούν λευκά σημάρδια και λεκέδες στο εσωτερικό της Μάκρο Χύτρα Ταχύτητας. Για να το περιορίσετε, συνιστάται να προσθέτετε τέτοιου είδους τρόφιμα μετά το μαγείρεμα. Τα λευκά σημάρδια και οι λεκέδες δεν επηρεάζουν την αποδοτικότητα του προϊόντος και δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με την συνεργάτιδα της Tupperware για να αγοράσετε και να αντικαταστήσετε κάποιο εξάρτημα.

www.tupperware.gr

Βασικοί χρόνοι μαγειρέματος

Φαγητό	Είδος	Βάρος	Υγρό (ml)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ.)	Χρόνος αναμονής (λεπ.)
ΦΡΟΥΤΑ	Αχλάδια αποφλοιωμένα, χωρίς κοκκώματα και κομμένο σε κύβους	750 γρ. το ανώτερο (max)	300 ml κόκκινο κρασί, ένα Ξυλάκι κανέλας, 100 γρ ζάχαρη	10 λεπ.	5 λεπ.
	Αποξηραμένα φρούτα (δαμάσκηνα ή βερυκόκα)	500 γρ. το ανώτερο (max)	350 ml τσάι	10 λεπ.	10 λεπ.

KΡΕΑΣ	Βραστό βοδινό (χτυπημένο)	600 γρ. βοδινό σε κύβους / max 400 γρ. λαχανικά αποφλοιωμένα σε φέτες ή κύβους	750 ml (ζεστό)	30 λεπ.	15 λεπ.
	Βραστό πουλερικό	500 γρ. κοτόπουλο στήθος σε κύβους / 600 γρ. λαχανικά αποφλοιωμένα σε φέτες σε κύβους	400 ml	12 λεπ.	15 λεπ.
	Βραστό αρνί	600 γρ. αρνί σε κύβους / 400 γρ. λαχανικά αποφλοιωμένα, σε φέτες ή κύβους	400 ml	20 λεπ.	15 λεπ.
	Βραστό χοιρινό	600 γρ. χοιρινό σε κύβους / 800 γρ. λαχανικά αποφλοιωμένα, σε φέτες ή κύβους	400 ml	25 λεπ.	15 λεπ.

Φαγητό	Είδος	Βάρος	Υγρό (ml) = νερό εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ.)	Χρόνος αναμονής (λεπ.)
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Μικρά Ξερά λευκά φασόλια (επαναδυτωμένα)	250 γρ., 5 ml αλάτι, κύβου ζωμού λαχανικών ή κύβου χωρίς λιπαρά θρυμματισμένο	1 λ.	30 λεπ.	15 λεπ.
	Καρότα	500 γρ. max	150 ml	10 λεπ.	5 λεπ.
	Μπρόκολο, (ανθοί)	600 γρ.	150 ml	6 λεπ.	5 λεπ.
	Πράσο (σε φέτες)	500 γρ.	150 ml	8 λεπ.	10 λεπ.
	Φακές (Ξερές)	250γρ.	750 ml	18 λεπ.	10 λεπ.
	Μπιζέλια (1 κιλ. με φλούδα)	500 γρ. Ξεφλουδισμένα	150 ml	6 λεπ.	10 λεπ.
	Πατάτες (κομμένες σε κύβους και Ξεφλουδισμένες, ή μικρού μεγέθους μη Ξεφλουδισμένες)	750 γρ. max	150 ml	10 λεπ.	5 λεπ.
	Ντομάτες (φρέσκες - μεσαίου μεγέθους - κομμένες στα τέσσερα)	1 κιλ.	150 ml	8 λεπ.	5 λεπ.
Σούπα λαχανικών (αποφλοιωμένα και κομμένα)	500 γρ. max	500 ml*	8 - 12 λεπ.	10 λεπ.	

* Μετά το μαγείρεμα προσθέστε 1L βραστό νερό.

Φαγητό	Είδος	Βάρος	Υγρό (ml) = νερό εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ.)	Χρόνος αναμονής (λεπ.)
ΨΑΡΙ	Ψαρόσουπα	600 γρ. ψάρι / 400 γρ. λαχανικά αποφλοιωμένα σε κύβους ή ψιλοκομμένα	150 ml**	12 λεπ.	5 λεπ.
	Μύδια μικρού μεγέθους	1 κιλ. max	150 ml	5-7 λεπ.	10 λεπ.
	Σολομός (ωμός)	800 γρ.	150 ml	5 λεπ.	5 λεπ.
	Γαρίδες (ωμές, κατεψυγμένες)	400 γρ.	150 ml	5 λεπ.	5 λεπ.

** Μετά το μαγείρεμα προσθέστε 150 ml βραστό νερό και κρέμα γάλακτος.

Επίλυση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Συμβουλή
Η πίεση δεν αυξάνεται στο σκεύος μου Micro Pressure.	Η βαλβίδα ένδειξης πίεσης, η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης ή το λάστιχο σιλικόνης δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά ή λείπουν.	Βρώμικες διατάξεις ασφαλείας ή υπολείμματα φαγητού μπορεί να βρίσκονται στη στεφάνη. Δείτε τις οδηγίες « 5. Πώς να καθαρίσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας ». Οι διατάξεις ασφαλείας έχουν υποστεί βλάβη: αντικαταστήστε τις. Το λάστιχο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Δείτε τις οδηγίες « 4.2 Έλεγχος κατά την καθημερινή χρήση ».
	Η ποσότητα του φαγητού μέσα στο σκεύος Micro Pressure είναι πολύ μεγάλη.	Μην ξεπερνάτε ποτέ τα 2/3 της χωρητικότητας του Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας όταν το γεμίζετε. Να τηρείτε τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης που υποδεικνύεται στο επίπεδο 2L.
	Δεν έχετε κλείσει σωστά το καπάκι / η λαβή ασφάλειας κλειδώματος δε βρίσκεται κάτω.	Δείτε τις οδηγίες « 4.5 Πώς να κλείσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας ».
	Ο σύνδεσμος ασφάλειας κλειδώματος δε βρίσκεται στη θέση του.	Βάλτε πίσω το σύνδεσμο ασφάλειας κλειδώματος μέσα στη λαβή ασφάλειας κλειδώματος.
	Το λάστιχο σιλικόνης στάζει.	Βάλτε το πίσω στη θέση του όπως αναγράφεται στην ενότητα « 5 Πώς να καθαρίσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας » και « ενότητα 4.2 Έλεγχος κατά την καθημερινή χρήση ».
	Δεν υπάρχουν αρκετά υγρά μέσα στο σκεύος Micro Pressure.	Δείτε την ενότητα « 7. Βασικοί Χρόνοι Μαγειρέματος ».
Το σκεύος μου Micro Pressure πραγματοποιεί βρασμό χωρίς υγρά.	Οι ρυθμίσεις του φούρνου μικροκυμάτων είναι πολύ χαμηλές.	Χρειάζεται μία ελάχιστη ισχύ των 600-900 Watt. Ελέγξτε τις οδηγίες « 7.Βασικοί Χρόνοι Μαγειρέματος ».
	Ανεπαρκή υγρά για το χρόνο μαγειρέματος.	Δείτε τις οδηγίες « 7.Βασικοί Χρόνοι Μαγειρέματος ».
	Ο μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος μαγειρέματος έχει ξεπεραστεί.	Μη μαγειρεύετε για περισσότερα από 30 λεπτά κάθε φορά.
Το σκεύος μου Micro Pressure έχει διαρροή.	Η ποσότητα του φαγητού είναι πολύ μικρή.	Να γεμίζετε πάντα το σκεύος σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας τουλάχιστον έως 400ml, όπως υποδεικνύεται από τη γραμμή της ελάχιστης πλήρωσης (MIN).
	Το λάστιχο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Δείτε τις οδηγίες « 4.5 Πώς να κλείσετε το προϊόν σας Μάικρο Χύτρα Ταχύτητας ».
	Οι βαλβίδες δεν λειτουργούν πια.	Ελέγξτε τις βαλβίδες εάν είναι καθαρές και εάν έχουν υποστεί βλάβη.
Η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης δε λειτουργεί.	Το λάστιχο έχει υποστεί βλάβη.	Αντικαταστήστε το λάστιχο και τις βαλβίδες.
	Εάν η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης έχει φράξει και η πίεση υπερβεί ένα συγκεκριμένο επίπεδο, τότε η βαλβίδα ένδειξης πίεσης θα απελευθερώσει τον περίσσιο ατμό. Αυτό είναι ενσωματωμένο στο χαρακτηριστικό ασφαλείας.	Ελέγξτε τη ρυθμιστική βαλβίδα και το καπάκι για ελαττώματα και καθαριότητα.

Поздравляем вас с приобретением Скороварки для микроволновых печей "Таппервук" (3 л) **Tupperware!** С помощью этого уникального изделия вы сможете готовить вкусную и здоровую пищу для себя и своей семьи. Вас поразит его универсальность, и в микроволновой печи вы будете охотно использовать наше изделие для ежедневного приготовления пищи. Мы желаем вам кулинарных успехов и множества великолепных блюд.

макс. 900 W 0°C
 макс. 30 мин. 120°C / +248°F



Tupperware®

Preserving your future

Используйте низкотемпературную программу посудомоечной машины, чтобы сэкономить энергию и защитить окружающую среду.

1. Важные меры предосторожности

- Ознакомьтесь с данной инструкцией до первого применения изделия.
- Не позволяйте детям находиться вблизи микроскороварки во время ее использования.
- Не ставьте микроскороварку в розогретую духовку или на варочную панель.
- При нахождении микроскороварки под давлением запрещается ее перемещать до истечения установленного времени. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Перемещайте микроскороварку только за боковые ручки, используя прихватки.
- Используйте микроскороварку только для приготовления пищи под давлением в микроволновой печи. Не используйте данное изделие для разогрева или приготовления пищи без давления в микроволновой печи или духовке.
- Приготовление пищи в данном изделии осуществляется под давлением. В случае ненадлежащего применения микроскороварки возможно получение ожогов. Перед тем как поставить скороварку в микроволновую печь, убедитесь в том, что все детали правильно закреплены. см. раздел «**Использование микроскороварки**».
- Никогда не открывайте микроскороварку с силой. Не открывайте крышку до того, как убедитесь, что внутреннее давление полностью упало. Проверьте индикатор давления, как указано в разделе «**Использование микроскороварки**».
- Никогда не используйте микроскороварку без жидкости; это может стать причиной серьезных повреждений.
- Всегда заполняйте микроскороварку не менее, чем до уровня в 400 мл, указанного с помощью линии минимального заполнения (MIN).
- Не наполняйте микроскороварку больше, чем на 2/3 от ее объема, указанной с помощью линии максимального заполнения. В случае приготовления пищи, объем которой увеличивается после приготовления (например, риса или сушеных овощей), не заполняйте микроскороварку больше, чем на половину ее емкости.
- Используйте уровень мощности микроволновой печи, указанный в разделе «**Использование микроскороварки**».
- После приготовления мяса с кожей (например, говяжий язык), которое под давлением может набухнуть, не прокалывайте кожу, которая вздулась; вы можете получить ожог.

- В случае приготовления сыпучих продуктов осторожно встряхните микроскороварку перед тем, как открыть крышку.
- Перед каждым использованием убедитесь в отсутствии препятствий для свободного выхода пара из клапанов. См. раздел «**Использование микроскороварки**».
- Никогда не используйте скороварку для обжарки или запекания.
- Не прерывайте работу систем защиты, если это не предписано инструкциями по техническому уходу, содержащимися в разделе «**Использование микроскороварки**».
- Используйте только запасные части Tupperware соответствующей модели. В частности, используйте основание и крышку Tupperware, на которых имеется отметка о совместимости. Используйте датчики и клапаны только марки Tupperware, изготовленные специально для микроскороварки.
- ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

2. Компоненты микроскороварки (см.рисунок А)

Микроскороварка состоит из:

- **Основание** (1) общим объемом 3 литра и полезным объемом 2 литра.
- **Крышка** (2) со штыковым замком.
- **Рукоятка предохранительного замка** (3) препятствует открыванию крышки, когда скороварка находится под давлением, и предотвращает образование давления при ненадлежащем закрывании.
- **Запорный штырь предохранительного замка** (4) для полного закрытия изделия.
- **Регуляторный клапан давления** (5) позволяет регулировать рабочее давление.
- **Клапан индикатора давления** (6) с индикатором давления (7), который также выполняет функцию предохранительного клапана. Когда давление превышает максимально допустимый уровень, этот клапан поднимается (например, если пища блокирует регуляторный клапан давления).
- Съемная **силиконовая уплотнительная прокладка для крышки** (8).

Запасная часть	Деталь	Номер модели
X	Основание	7643
X	Крышка	7644
Узел	Детали	Номер модели
X	Рукоятка предохранительного замка	7645
	Запорный штырь предохранительного замка	7650
X	Силиконовая уплотнительная прокладка для крышки	7646
	Регуляторный клапан давления	7647
	Клапан индикатора давления	7648
	Индикатор давления	7649
	Запорный штырь предохранительного замка	7650
	инструкция по эксплуатации	63FLFL12020

Микроскороварка

3. Основные характеристики и преимущества

Объем: 3 л

Полезный объем: 2 л

PF = рабочее давление = 60 kPa

PS = максимально допустимое давление = 120 kPa

Эта новейшая микроскороварка является ответом компании Tupperware на растущий спрос на решения для легкого приготовления пищи. Данная микроскороварка является закрытым контейнером, давление в котором во время приготовления нарастает под воздействием микроволн, за счет чего температура поднимается выше 100°C.

Данная микроскороварка с уникальным дизайном позволяет использовать традиционные методы приготовления пищи под давлением совместно с современным эффективным способом приготовления с помощью микроволн, обеспечивая равномерное распределение тепла, сохранение цвета пищи и быстрое приготовление. Путем комбинирования обеих технологий вы сможете упростить приготовление пищи: необходимости в перемешивании содержимого в процессе приготовления больше нет.

4. Использование микроскороварки

4.1 Проверка при первом использовании

- Перед первым использованием убедитесь в наличии всех деталей, указанных в разделе "Описание деталей",
- Вручную вымойте микроскороварку горячей водой с мылом, затем прополощите и высушите ее. Тщательно изучите Руководство.

4.2 Проверка при ежедневном использовании

- Проверьте состояние, чистоту и правильность установки всех компонентов микроскороварки:
 - Снимите силиконовую уплотнительную прокладку для крышки, чтобы проверить ее чистоту. Если прокладка пришла в негодность, либо под ней находятся инородные предметы, - это может привести к появлению утечек (если уплотнительная прокладка повреждена, приобретите новый комплект из прокладки и клапанов и замените их).
 - Поместите силиконовую уплотнительную прокладку для крышки симметричной формы на свое место, и убедитесь, что она установлена правильно (см. рис. С).
 - Убедитесь в отсутствии каких-либо предметов, блокирующих отверстия регулировочного клапана давления и клапана индикатора давления с индикатором давления (см. раздел "Описание деталей", рис. 5, 6 и 7). Убедитесь, что предохранительные устройства правильно установлены и не повреждены (если они повреждены, следует приобрести новый комплект вместе с уплотнительной прокладкой и заменить все данные компоненты одновременно).
 - Разблокируйте рукоятку предохранительного замка, придвинув ушко на конце рукоятки, пока она не примет вертикальное положение. В положении рукоятки под углом 90° крышку можно снять. Проверьте наличие запорного штыря предохранительного замка (см. раздел "Описание деталей", рис. 4) и чистоту соответствующего отверстия.
- Для осуществления сборки (см. рис. D) в положении запорного штыря предохранительного замка под углом 90° установите его над петлями крышки так, чтобы был слышен щелчок, свидетельствующий о надлежащей фиксации. Нажмите на рукоятку предохранительного замка, чтобы заблокировать его.

4.3 Как открыть микроскороварку

- Потяните вверх рукоятку предохранительного замка за ушко (на конце рукоятки), пока не будет слышен щелчок (см. рис. E).
- Поворачивайте крышку в направлении против часовой стрелки, пока стрелка на крышке и на основании не будут совпадать (см. рис. F). Откройте крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ: При поворачивании и снятии крышки необходимо ее удерживать за боковые ручки или за центральную ручку. Для поворачивания крышки не допускается использование рукоятки предохранительного замка, так как это может привести к поломке.

4.4 Подготовка

- Для быстрого и равномерного приготовления порежьте мясо и овощи на маленькие кусочки одинакового размера.
 - Прокрошите все продукты с кожурой (например, помидоры, баклажаны и картофель в мундире) сделайте надрезы на целой рыбе, чтобы позволить выйти избыточному пару и предотвратить выбросы пара в результате нарастания давления внутри продуктов.
 - Поместите ингредиенты в микроскороварку вместе с соответствующим количеством жидкости, как указано в разделе «**Время приготовления**».
 - Количество жидкости, добавляемой при приготовлении в микроскороварке, очень важно. Отсутствие жидкости в микроскороварке может привести к ее перегреву и серьезным повреждениям изделия.
 - Всегда используйте следующее соотношение: минимум 150 мл жидкости на 10 минут приготовления.
 - Всегда заполняйте микроскороварку не менее, чем до уровня в 400 мл, указанного с помощью линии минимального уровня (MIN).
 - Никогда не допускайте, чтобы количество добавляемой жидкости превышало 2/3 объема микроскороварки. Следите за линией максимального наполнения, находящейся на уровне 2 л.
 - В случае приготовления пищи, которая выделяет пену или вздувается в процессе приготовления (например, риса или сушеных овощей), ни при каких обстоятельствах не заполняйте скороварку больше, чем на половину ее емкости.
 - Переполнение микроскороварки может привести к перекрытию предохранительных клапанов и возникновению в микроскороварке избыточного давления.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте микроскороварку для жарки, приготовления карамели, попкорна или варки яиц.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Не готовьте такие продукты, как клюква, перловая, овсяная крупы и прочие крупяные продукты, колотый горох, лапша, макароны, ревен и или спаргетти. Эти продукты образуют пену, брызги и могут закупорить клапаны для сброса давления. Использование микроскороварку для приготовления данных продуктов опасно.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте микроскороварку с любыми другими контейнерами внутри.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте микроскороварку для медицинских целей (например, как стерилизатор).

4.5 Нак закрыть микроскороварку

- Перед помещением микроскороварки в микроволновую печь всегда убедитесь, что она должным образом закрыта. В противном случае в микроскороварке не будет образовываться давление.
- Установляйте крышку на основание таким образом, чтобы стрелка на крышке совпадала со стрелкой на основании (см. рис. G).
- Поворачивайте крышку в направлении против часовой стрелки, пока стрелки на крышке и на основании не будут совпадать (см. рис. F). Если вы почувствуете сопротивление, убедитесь, что силиконовая уплотнительная прокладка для крышки правильно установлена на ободке крышки (см. рис. C).
- Нажмите вниз рукоятку предохранительного замка до щелчка, чтобы заблокировать микроскороварку (см. рис. H).

4.6 Использование микроскороварки в микроволновой печи

- Установите время приготовления и мощность в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Время приготовления».
- Рекомендуемая мощность: 900 Ватт (мин 600 Ватт).
- Длительное приготовление пищи не должна превышать 30 минут за один раз. Перед повторным использованием дайте остыть и микроскороварке, и микроволновой печи.
- Приготовление в течение более 30 минут может привести к поломке изделия и микроволновой печи.
- Индикатор давления поднимается по мере повышения давления в микроскороварке (см. рис. I) во время закипания жидкости. Это занимает несколько минут, в зависимости от количества жидкости/продуктов.
- Когда микроскороварка достигнет максимального давления, регуляторный клапан давления начнет медленно сбрасывать давление. Этот процесс является нормальным и позволяет выпускать избыточный пар. Также вы можете услышать шипящий звук или наблюдать запотевание она микроволновой печи. Это нормально.
- Если регуляторный клапан давления не работает, избыточное давление будет сбрасываться через клапан индикатора давления. Этот клапан выполняет функцию предохранителя. После завершения приготовления проверьте регуляторный клапан давления на наличие неисправностей и загрязнений в соответствии с инструкциями, содержащимися в разделе «**Очистка микроскороварки**».
- При использовании микроволновой печи без вращающегося диска установите микроскороварку таким образом, чтобы клапан индикатора давления находился около окна микроволновой печи; таким образом, вы сможете проверить, работает ли данный предохранительный клапан.
- Когда микроволновая печь издаст звуковой сигнал, не извлекайте микроскороварку из печи до завершения времени, в течение которого блюдо не следует извлекать. Это время рассчитывается как часть общего времени приготовления для каждого рецепта и является обязательным, так как позволяет сбросить давление естественным образом и завершить приготовление блюда. Индикатор давления опустится вниз. См. раздел «**Время приготовления**».

4.7 Что делать с микроскороваркой после завершения приготовления в микроволновой печи? (см. рис. L)

- Если микроскороварка находится под давлением, оставьте ее в микроволновой печи, пока давление не упадет. Используйте кухонные прихватки для извлечения микроскороварки из микроволновой печи; используйте ее некоторое время постоит на подставке. Всегда перемещайте микроскороварку в вертикальном положении.

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не охлаждайте микроскороварку под водопроводным краном и не погружайте ее в воду, чтобы ускорить процесс сброса давления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не прикасайтесь к предохранительным клапанам, когда микроскороварка находится под давлением.

- После падения индикатора давления крышку можно открыть (используя прихватки). Не стойте над микроскороваркой во время выполнения данной операции.
- Поднимайте рукоятку предохранительного замка за ушко (на конце рукоятки) до щелчка (см. рис. J). Будьте внимательны, из отверстия для запорного штыря предохранительного замка будет выходить пар (см. рис. J). Никогда не беритесь руками (без прихваток) за данный штырь, так как он нагревается под действием горячего пара, и это может привести к получению ожогов.
- Поворачивайте крышку в направлении против часовой стрелки, пока стрелки на крышке и на основании не будут совпадать (см. рис. F).
- Снимайте крышку очень осторожно, чтобы не обжечь пальцы горячим паром.

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не используйте для поворачивания крышки предохранительный замок, так как это может привести к поломке.

- Не открывайте микроскороварку до тех пор, пока индикатор давления не опустится вниз. Это будет означать, что внутреннее давление сброшено.
НЕ ОТКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ С СИЛОЙ.

5. Очистка микроскороварки

- Очистите и промойте микроскороварку сразу после приготовления пищи и дайте ей высохнуть. Это позволит предотвратить появление резких запахов и/или пятен. Если резкий запах остался, промойте микроскороварку в посудомоечной машине при температуре 75°С градусов.
- Отдельно промойте регуляторный клапан давления и клапан индикатора давления с индикатором давления, если они загрязнены.
- **Регуляторный клапан давления**
 - Для снятия данного клапана нажмите на него вниз одним пальцем, пока он не будет извлечен.
 - Для установки надавите на клапан, установив в отверстие в верхней части крышки (см. рис. K). Вы можете установить его в обоих направлениях. Всегда проверяйте с обеих сторон крышки, установлен ли клапан должным образом.
- **Клапан индикатора давления с индикатором давления**
 - Для снятия данного клапана нажмите на него вниз одним пальцем, пока индикатор не будет извлечен.
 - Для более эффективной очистки снимите с клапана индикатора давления индикатор давления.
 - Перед установкой данного клапана сначала установите индикатор давления на клапан индикатора давления, вставив круглую головку индикатора в отверстие клапана. Затем вставьте клапан в отверстие на задней части крышки, при этом круглая головка индикатора должна быть направлена вверх (см. рис. K). Всегда проверяйте с обеих сторон крышки, установлен ли клапан должным образом.

ПРИМЕЧАНИЕ: Диаметр регуляторного клапана давления и клапана индикатора давления одинаков, что позволяет вставлять их в любое из отверстий крышки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Существует только 1 способ установки индикатора давления и клапана индикатора давления в отверстие крышки!

- Все детали разрешается мыть в посудомоечной машине. Используйте низкотемпературную программу посудомоечной машины, чтобы сэкономить энергию и защитить окружающую среду.
- Не допускайте соприкосновения острых предметов с предохранительными устройствами.
- Если к стенкам изделия прилипла пища, ненадолго опустите его в горячую воду с моющим средством.
- Не используйте жесткие губки и абразивные вещества, поскольку они могут поцарапать изделие.
- При приготовлении блюд, содержащих карри, помидоры или другие красящие продукты, на изделии могут появиться пятна. Наличие пятен не влияет на рабочие характеристики изделия и не покрывается гарантией Tupperware.

6. Хранение

- Оставьте изделие открытым.
- Для экономии места при хранении переверните крышку вверх дном и поместите на нее основание изделия.
- Клапан индикатора давления с индикатором давления, регуляторный клапан давления, силиконовая уплотнительная прокладка для крышки и рукоятка предохранительного замка с запорным штырем предохранительного замка должны находиться на месте в крышке.
- Храните инструкцию по применению в крышке – так вы всегда сможете найти ее в случае необходимости.

7. Время приготовления

- Временные интервалы, приведенные в таблице, рассчитаны на микроволновые печи мощностью 900 ватт. Пожалуйста, имейте в виду, что время приготовления и количество жидкости могут варьироваться в зависимости от микроволновой печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед приготовлением пищи обязательно проверьте, что продукт полностью погружен в жидкость.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы готовите пищу на бульоне, используйте только овощной или обезжиренный бульон.

ПРИМЕЧАНИЕ: При добавлении в блюдо концентрированных красящих продуктов, а также продуктов, с высоким содержанием жира (таких, как Карри и томатная паста) на внутренних стенках микроскороварки могут возникнуть белые точки и пятна. Чтобы этого избежать, рекомендуется добавлять концентрированные красящиеся продукты только после приготовления. Наличие белых точек и пятен не влияет на рабочие характеристики микроскороварки и не покрывается гарантией Tupperware.

8. Гарантия

Микроскороварка Tupperware изготавливается в соответствии с высокими стандартами качества и точности из первоклассных материалов, разрешенных для использования с пищевыми продуктами. Микроскороварка получила от уполномоченного органа сертификат ЕС о соответствии норме EN12778.

Год производства изделия указан в центре основания Микроскороварки.

На микроскороварку распространяется та же гарантия, что и на все остальные изделия Tupperware. Однако данная гарантия не распространяется на силиконовую уплотнительную прокладку для крышки, клапан индикатора давления с индикатором давления, регуляторный клапан давления и запорный штырь предохранительного замка, гарантия на которые устанавливается в соответствии с действующим законодательством. В случае необходимости замены одной из вышеуказанных деталей, следует заменять их все одновременно.

Замена по гарантии Tupperware возможна, если в изделии будет обнаружен какой-либо производственный брак или дефект материала при его правильной эксплуатации.

Не производите ремонт изделия самостоятельно. Для приобретения изделия и замены какой-либо детали свяжитесь с консультантом Tupperware.

Посетите наш мини-сайт для просмотра видео и получения полной информации по времени приготовления пищи.

www.tupperware.ru

Время приготовления

Продукты	Тип	Вес	Жидкость (мл)	Время приготовления (мин.)	Время после приготовления, в течение которого скороварка находится в печи (мин.)
ФРУКТЫ	Груши	макс. 750 г	300 мл красного вина, 1 палочка корицы, 100 г сахара	10 мин.	5 мин.
	Сухие фрукты	макс. 500 г	350 мл чая	10 мин.	10 мин.

МЯСО	Тушеная говядина	600 г говядины / макс 400 г овощей	750 мл	30 мин.	15 мин.
	тушеная птица	500 г курицы / 600 г овощей	400 мл	12 мин.	15 мин.
	Тушеная баранина	600 г баранины / 400 г овощей	400 мл	20 мин	15 мин
	Тушеная свинина	600 г свинины / 800 г овощей	400 мл	25 мин.	15 мин.

Продукты	Тип	Вес	Жидкость (мл) = вода, если не указано иное	Время приготовления (мин.)	Время после приготовления, в течение которого микросковарка находится в печи (мин.) микроволновой
ОВОЩИ	Фасоль (сухая)	250 г, 5 мл соли, 1 кубик овощного или обезжиренного бульона	1 л	30 мин.	15 мин.
	Морковь нарезанная	макс. 500 г	150 мл	10 мин.	5 мин.
	Брокколи	макс. 600 г	150 мл	6 мин.	5 мин.
	Лук-порей	макс. 500 г	150 мл	8 мин.	10 мин.
	Чечевица (сухая)	250 г	750 мл	18 мин.	10 мин.
	Горох	500 г	150 мл	6 мин.	10 мин.
	Картофель (очищенный и нарезанный, неочищенный только маленького размера)	макс.750 г	150 мл	10 мин.	5 мин.
	Помидоры (свежие)	1 кг	150 мл	8 мин.	5 мин.
Овощной суп	макс.500 г	500 мл*	8 - 12 мин.	10 мин.	

* После приготовления добавить 1 л кипятка.

Продукты	Тип	Вес	Жидкость (мл) = вода, если не указано иное	Время приготовления (мин.)	Время после приготовления, в течение которого скороварка находится в печи (мин.)
----------	-----	-----	--	----------------------------	--

РЫБА	Рыбный суп	600 г рыбы / 400 г овощей	150 мл**	12 мин.	5 мин.
	Мидии	1 кг	150 мл	5-7 мин.	10 мин.
	Лосось (сырой)	800 г	150 мл	5 мин.	5 мин.
	Креветки (сырые, замороженные)	400 г	150 мл	5 мин.	5 мин.

** После приготовления добавить 150 мл кипятка и сливок.

Выявление неисправностей

Проблема	Причина	Совет
В микроскороварке не поднимается давление.	Клапан индикатора давления, регуляторный клапан давления или силиконовая уплотнительная прокладка для крышки установлены неправильно либо отсутствуют.	Загрязнены предохранительные устройства, либо на ободке крышки могут присутствовать частицы пищи: См. раздел « Очистка микроскороварки ». Повреждены предохранительные устройства: произвести их замену. Уплотнительная прокладка не установлена должным образом: См. разделы « Проверка при ежедневном использовании ».
	Количество продуктов, помещенное в микроскороварку, слишком большое.	Никогда не допускайте, чтобы количество добавляемой жидкости превышало 2/3 емкости микроскороварки. Следите за линией максимального наполнения, находящейся на уровне 2 л.
	Крышка не закрыта должным образом / рукоятка предохранительного замка не опущена вниз.	См. раздел « Как закрыть микроскороварку ».
	Запорный штырь предохранительного замка не установлен на место.	Установите запорный штырь предохранительного замка обратно в рукоятку предохранительного замка.
	Утечка жидкости из-под силиконовой уплотнительной прокладки для крышки.	Установите прокладку должным образом, как указано в разделах « Проверка при ежедневном использовании » и « Очистка микроскороварки ».
	Количество жидкости в микроскороварке недостаточное.	См. раздел « Время приготовления ».
	Слишком низкая мощность микроволновой печи/недостаточное время приготовления.	Минимальная мощность должна составлять 600-900 ватт. См. также раздел « Время приготовления ».
Микроскороварка выпаривает досуха.	Недостаточное количество жидкости в расчете на время приготовления.	См. раздел « Время приготовления ».
	Максимально допустимое время приготовления превышено.	Длительность приготовления пищи не должна превышать 30 минут за один раз.
	Количество продуктов слишком мало.	Всегда заполняйте микроскороварку не менее, чем до уровня в 400 мл, указанного с помощью линии минимального уровня (MIN).
Микроскороварка протекает.	Уплотнительная прокладка не установлена должным образом.	См. раздел « Как закрыть микроскороварку ».
	Клапаны перестали работать.	Проверьте клапаны на чистоту и отсутствие повреждений.
	Уплотнительная прокладка повреждена.	Замените уплотнительную прокладку и клапаны.
Регуляторный клапан давления не работает.	Если регуляторный клапан давления заблокирован, и давление превышает определенный уровень, клапан индикатора давления будет сбрасывать избыточное давление. Этот клапан выполняет функцию предохранителя.	Проверьте регуляторный клапан давления и крышку на наличие дефектов и загрязнений.

Čestitamo na odabiru revolucionarnog Tupperwareovog ekspres-lonca za mikrovalnu pećnicu **Micro Pressure**. Ovaj će vam jedinstveni proizvod omogućiti da za sebe i svoju obitelj u mikrovalnoj pećnici pripremite ukusna i zdrava jela. Njegova višenamjenska uporaba oduševit će vas te ćete ga koristiti za svakodnevnu pripremu raznih jela. Prepustite se ugodnim kulinarским doživljajima i uživajte u brojnim ukusnim jelima.

max 900 W
max 30 Min

0°C
120°C/+248°F



Tupperware®

Preserving your future

Upotrebljavajte program perlice posuda s niskom temperaturom radi uštede energije i zaštite okoliša.

1. Važne sigurnosne napomene

- Pročitajte ove upute za uporabu prije korištenja lonca.
- Djeca se ne smiju nalaziti u blizini ekspres-lonca Micro Pressure kada je u uporabi.
- Ne stavljajte ekspres-lonac Micro Pressure u zagrijanu pećnicu ili na površinu za kuhanje.
- Dok je pod pritiskom, nemojte micati ekspres-lonac iz mikrovalne pećnice sve dok ne prođe vrijeme mirovanja/stajanja. Ne dodirujte vruće površine. Koristite bočne ručke. Pri rukovanju ekspres-loncem Micro Pressure uvijek koristite kuhinjske rukavice.
- Ekspres-lonac Micro Pressure upotrebljavajte samo za svrhu za koju je namijenjen, tj. za kuhanje u loncu pod pritiskom u mikrovalnoj pećnici. Nemojte upotrebljavati ovaj proizvod za podgrijavanje ili kuhanje bez pritiska u mikrovalnoj pećnici ili za uobičajeno kuhanje u pećnici.
- U ovom se loncu hrana kuha pod tlakom. Nepravilna uporaba ekspres-lonca Micro Pressure može dovesti do nastanka opeklina. Prije uporabe provjerite je li ekspres-lonac Micro Pressure pravilno zatvoren; pogledajte odjeljak "4.5 Zatvaranje ekspres-lonca Micro Pressure".
- Ne otvarajte na silu ekspres-lonac Micro Pressure. Ne otvarajte ga dok ne provjerite je li se unutarnji tlak u potpunosti smanjio. Provjerite razinu tlaka na pokazivaču kako je opisano u odjeljku "4.7 Ekspres-lonca Micro Pressure nakon kuhanja u mikrovalnoj pećnici".
- Ne koristite ekspres-lonac Micro Pressure bez tekućine jer ga to može značajno oštetiti.
- Uvijek napunite ekspres-lonac Micro Pressure najmanje s 400ml, kako je naznačeno crtom koja pokazuje minimalno punjenje (MIN).
- Nemojte puniti lonac više od 2/3 kapaciteta, maksimalna razina tekućine je označena linijom. Pri pripremi namirnica koje tijekom kuhanja nabubre, poput riže ili dehidriranog povrća, lonac napunite najviše do polovine kapaciteta.
- Odaberite odgovarajući program za pripremu hrane u mikrovalnoj pećnici kako je opisano u odjeljku "4.6 Uporaba ekspres-lonca Micro Pressure u mikrovalnoj pećnici".
- Pri pripremi mesa koja na površini sadrži kožu koja bi pod tlakom mogla nabubriti (npr. govedji jezik), ne dotičite kožu sve dok je nabubrela jer bi mogla puknuti i izazvati opeklina.

- Pri pripremi gnječavih namirnica, ekspres-lonac treba prije otvaranja lagano protresti kako ne bi došlo do prskanja.
- Prije svake uporabe provjerite jesu li odvod i ventilni pare slobodni. Pogledajte odjeljak "4.2 Provjera pri svakodnevnoj uporabi".
- Ne rabite ekspres-lonac Micro Pressure za prženje u ulju.
- Ne obavljajte nikakve zahvate na sigurnosnom sustavu lonca osim čišćenja i održavanja koji su navedeni u odjeljku "4. Uporaba ekspres-lonca Micro Pressure".
- Koristite samo originalne rezervne dijelove Tupperware koji odgovaraju vašem modelu lonca. Naročito koristite posudu i odgovarajući poklopac Tupperware za koje je naznačeno da su međusobno kompatibilni. Rabite samo silikonski prsten i ventilne Tupperware koji su namijenjeni isključivo za ekspres-lonac Micro Pressure.
- SAČUVAJTE OVE UPUTE.

2. Dijelovi ekspres-lonca Micro Pressure (slika A):

Ekspres-lonac Micro Pressure sastoji se od:

- **posude** (1) ukupnog kapaciteta 3 l i maksimalnog iskoristivog kapaciteta 2 l;
- **poklopca** (2) koji se zatvarate bajonet principom do zaključavanja;
- **drške za sigurno zatvaranja** (3) koja sprječava otvaranje poklopca (2) dok se lonac nalazi pod tlakom i onemogućava stvaranje tlaka kada lonac nije pravilno zatvoren;
- **uloška za sigurno zatvaranje** (4) koji služi za zatvaranje lonca u cijelosti;
- **ventila za regulaciju tlaka** (5) koji služi za regulaciju tlaka prilikom kuhanja;
- **ventila za očitavanje tlaka** (6) s **pokazivačem razine tlaka** (7) koji ima ulogu sigurnosnog ventila. Kada razina tlaka prijeđe sigurnu razinu, ovaj će se ventil podignuti (ako, primjerice, hrana onemogući rad ventila za regulaciju tlaka);
- uklonjivi **silikonski prsten s poklopcu** (8).

Zamjenski dio	Dio	Referentni broj	
	X	Posuda	7643
	X	Poklopac	7644
Komponenta	Dijelovi	Referentni broj	
X	Drška za sigurno zatvaranje	7645	
	Uložak za sigurno zatvaranje	7650	
X	Silikonska brtva poklopca	7646	
	Ventil za regulaciju tlaka	7647	
	Ventil za očitavanje tlaka	7648	
	Pokazivač razine tlaka	7649	
	Uložak za sigurno zatvaranje	7650	
	Upute	63FLFL12020	

3. Glavne značajke i prednosti

Kapacitet: 3 l **Iskoristivi kapacitet:** 2 l

PF = Radni tlak = 60 kPa

PS = Najviši dopušteni tlak = 120 kPa

Ovaj revolucionarni ekspres-lonac Micro Pressure predstavlja odgovor tvrtke Tupperware na rastuću potrebu za jednostavnim rješenjima na području pripreme hrane. Micro Pressure je ekspres-lonac s poklopcem u kojem se stvara tlak prilikom kuhanja u mikrovalnoj pećnici, a može izdržati temperaturu i preko 100 °C.

Taj ekspres-lonac vrhunske izrade kombinacija je tradicionalnih metoda kuhanja pod tlakom i učinkovitog kuhanja u mikrovalnoj pećnici, čime se postiže bolja raspodjela topline, hrana zadržava svoju prirodnu boju i skraćuje se vrijeme pripreme namirnica. Kombiniranjem tih dvaju načina pripremanja namirnica kuhanje postaje zaista lagano, sastojke nije potrebno miješati tijekom kuhanja.

4. Uporaba ekspres-lonca Micro Pressure

4.1 Provjera prije prve uporabe

- Prije prve uporabe provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi koji su navedeni u ođjeljku **2. Dijelovi ekspres-lonca Micro Pressure**.
- Ručno operite ekspres-lonac Micro Pressure u toploj sapunici i zatim ga obrišite. Pažljivo pročitajte ove upute.

4.2 Provjera pri svakodnevnoj uporabi

- Provjerite u kakvom se stanju nalaze svi pojedinačni dijelovi, jesu li čisti i pravilno postavljeni.
- Uklonite silikonski prsten s poklopca i provjerite dali je čist. Istrošen silikonski prsten ili prisutnost stranih tijela na njemu mogu prouzročiti curenje (ako je silikonski prsten oštećen kupite novi komplet sa silikonskim prstenom i ventiliom te ih zamijenite).
- Ponovno postavite simetrično oblikovan silikonski prsten poklopca na odgovarajuće mjesto i provjerite jeste li ga pravilno postavili u obod poklopca (pogledajte sl. C).
- Provjerite jesu li otvori na ventilu za regulaciju tlaka i ventilu za očitavanje tlaka s pokazivačem razine tlaka začepljeni (vidi slike 5, 6 i 7 iz točke **2. Dijelovi ekspres-lonca Micro Pressure**). Provjerite jesu li sigurnosni uređaji pravilno postavljeni i neoštećeni (vidi sl. K) (ako su oštećeni, kupite novi komplet koji uključuje i silikonski prsten te ih zamijenite).
- Otpustite dršku za sigurno zatvaranje tako da ju postavite u okomiti položaj podizanjem jezička koji se nalazi na njezinom kraju (vidi sl. E). Kada se drška nalazi pod kutom od 90°, možete je skinuti s poklopca. Provjerite je li postavljen uložak za sigurno zatvaranje (pročitajte opis za sliku 4) i je li njegov otvor čist.
- Kako biste ponovno postavili dršku za sigurno zatvaranje (pogledajte sl. D), prvo je postavite u položaj pod kutom od 90° i zatim spustite preko središnjeg dijela poklopca dok ne začujete klik. Pritisnite dršku za sigurno zatvaranje kako biste zatvorili lonac.
- Ukoliko je bilo koji od dijelova oštećen, nemojte koristiti Micro Pressure ekspres-lonac i ne pokušavajte ga sami popraviti. Molimo kontaktirajte Tupperware prezentatora ili distributera i zamijeniti oštećene dijelove.

4.3 Otvaranje ekspres-lonca Micro Pressure

- Otpustite dršku za sigurno zatvaranje podizanjem jezička (koji se nalazi na njezinom kraju) dok ne začujete klik (vidi sl. E).
- Okrećite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu dok strelica na poklopcu ne bude u razini sa simbolom lonca na posudi (vidi sl. F). Podignite poklopac.

VAŽNO! Da biste rotirali i podigli poklopac, možete ga uhvatiti za bočne drške ili za središnju dršku, pri čemu nikada ne koristite dršku za sigurno zatvaranje kako biste zaokrenuli poklopac jer biste je pri tome mogli slomiti.

4.4 Priprema namirnica

- Meso i povrće izrežite na male i jednake dijelove kako biste ih skuhalo brzo i u vrlo kratkom vremenu.
- Izbodite sve namirnice koje imaju kožu poput rajčica, bundeve i neoguljenih krumpira te zarežite ribu kako biste omogućili izlazak prekomjerne količine pare iz lonca te izbjegli pucanje kože na namirnicama zbog unutarnjeg tlaka.
- Stavite namirnice u ekspres-lonac Micro Pressure i ulijte dovoljnu količinu tekućine koja je naznačena u tablici Vrijeme pripreme namirnica.
- Vrlo je važna količina tekućine koju ulijete u ekspres-lonac Micro Pressure prije samog kuhanja namirnica. Nedostatak tekućine u ekspres-loncu Micro Pressure može prouzročiti njegovo pregrijavanje i ozbiljno ga oštetiti.
- Uvijek se držite sljedećeg omjera: najmanje 150 ml tekućine za 10 minuta kuhanja.
- Uvijek napunite Ekspres-lonac Micro Pressure najmanje s 400ml, kako je naznačeno crtom koja pokazuje minimalno punjenje (MIN).
- Nemojte puniti ekspres-lonac Micro Pressure više od 2/3 kapaciteta. Poštujte liniju koja označava maksimalnu razinu tekućine od 2 l.
- Za namirnice koje tijekom kuhanja stvaraju pjenu ili nabubre (riža, dehidrirano povrće itd.) ekspres-lonac Micro Pressure napunite najviše do polovine kapaciteta.
- Ako ulijete previše tekućine u ekspres-lonac Micro Pressure, rad sigurnosnih uređaja može biti onemogućen, uslijed čega će doći do nastanka prekomjernog tlaka u samom loncu.

VAŽNO! Ne koristite ekspres-lonac Micro Pressure za prženje, pripremanje karamela, kokica ili kuhanje jaja.

VAŽNO! Ne pripremate u loncu namirnice kao što su brusnice, ječmena prekrupa, zobene pahuljice ili druge žitarice, suhi grašak, rezanci, makaroni, rabarbara ili špageti. Te namirnice stvaraju pjenu, prskaju i onemogućavaju rad uređaja za otpuštanje tlaka. Navedene namirnice ne smijete kuhati u ekspres-loncu Micro Pressure.

VAŽNO! Pri pripremi namirnica ne stavljajte u ekspres-lonac Micro Pressure nikakvu drugu posudu.

VAŽNO! Ne rabite ekspres-lonac u medicinske svrhe kao sterilizator.

4.5 Zatvaranje ekspres-lonca Micro Pressure

- Uvijek provjerite je li ekspres-lonac Micro Pressure pravilno zatvoren prije nego što ga stavite u mikrovalnu pećnicu. U ekspres-loncu Micro Pressure neće doći do stvaranja tlaka ako nije pravilno zatvoren.
- Poklopac stavite na posudu tako da strelica na poklopcu bude u razini sa strelicom na posudi (vidi sl. G).

- Zakrečite poklopac u smjeru kazaljki na satu dok bočne drške poklopca i ručke posude ne budu poravnate. Ako osjetite pojačani otpor prilikom zatvaranja poklopca, provjerite je li silikonski prsten pravilno postavljen u obod poklopca (vidi sl. C).
- Kako biste zatvorili ekspres-lonac Micro Pressure, pritisnite dršku za sigurno zatvaranje dok ne začujete klik (vidi sl. H).

4.6 Uporaba ekspres-lonca Micro Pressure u mikrovlnalnoj pećnici

- Odaberite vrijeme kuhanja i snagu koji su naznačeni u tablici Vrijeme pripreme namirnica.
 - Preporučena snaga za kuhanje je 900 W (min. 600 W).
 - Ciklus kuhanja ne smije trajati duže od 30 minuta. Pustite lonac i mikrovlnalnu pećnicu da se ohladi prije nastavka pripreme namirnica.
 - Pri pripremi namirnica dulje od 30 minuta može doći do nastanka oštećenja lonca i mikrovlnalne pećnice.
- Pokazivač razine tlaka podignut će se kada se u ekspres-loncu Micro Pressure počne stvarati tlak (vidi sl. I); u tom trenutku započinje vrenje vode. Tlak će se početi stvarati nakon nekoliko minuta, ovisno o količini tekućine/hrane.
- Kada se ekspres-lonac Micro Pressure nalazi u potpunosti pod tlakom, para će polagano izlaziti kroz ventil za regulaciju tlaka. To je normalna pojava jer na taj način prekomjerna količina pare izlazi iz lonca. Možda ćete čuti i piskutavi zvuk te opaziti kondenziranu paru na prednjem staklu mikrovlnalne pećnice. To je normalna pojava.
- Ako ventil za regulaciju tlaka ne radi, prekomjerna će količina pare izaći kroz pokazivač razine tlaka. On predstavlja ugrađeni sigurnosni uređaj. Nakon završetka pripreme namirnica provjerite je li ventil za regulaciju tlaka čist ili postoji neki kvar na njemu sukladno uputama koje su navedene pod točkom "5. Čišćenje ekspres-lonca Micro Pressure".
- Kada u mikrovlnalnu pećnicu bez rotirajućeg tanjura stavljate ekspres-lonac Micro Pressure, okrenite ventil za očitavanje tlaka prema vanjskom staklu kako biste mogli provjeriti izlazi li para kroz sigurnosni ventil.
- Pri upotrebi funkcije za odbrojavanje vremena tijekom pripremanja namirnica ne vadite ekspres-lonac Micro Pressure iz mikrovlnalne pećnice dok ne istekne vrijeme stajanja. Vrijeme stajanja koje je uračunato u ukupno vrijeme pripreme pojedinih namirnica potrebno je kako bi se tlak prirodno smanjio i hrana u potpunosti skuhalo. Pokazivač razine tlaka će se spustiti. Pogledajte točku 7. Vrijeme pripreme namirnica.

4.7 Ekspres-lonac Micro Pressure nakon kuhanja u mikrovlnalnoj pećnici (vidi sl. L)

- Dok je ekspres-lonac Micro Pressure još pod tlakom, ostavite ga u mikrovlnalnoj pećnici dok se tlak ne smanji. Pri vađenju ekspres-lonca Micro Pressure iz mikrovlnalne pećnice nosite kuhinjske rukavice, a zatim lonac odložite na podložak. Dok ga premeštate, uvijek držite ekspres-lonac Micro Pressure u uspravnom položaju.

VAŽNO! Nikada ne stavljajte ekspres-lonac Micro Pressure pod mlaz tekuće vode niti ga ne uranjate u vodu kako biste ubrzali smanjivanje tlaka.

VAŽNO! Ne dodirujte sigurnosne uređaje kada je ekspres-lonac Micro Pressure pod tlakom.

- Nakon što se pokazivač razine tlaka spusti, poklopac možete otvoriti uz nošenje kuhinjskih rukavica. Pri skidanju poklopca nemojte stajati iznad ekspres-lonca.
- Otpustite dršku za sigurno zatvaranje podizanjem jezička (koji se nalazi na njezinom kraju) dok ne začujete klik (vidi sl. J). Budite oprezni jer će para započeti izlaziti iz uloška za sigurno zatvaranje (vidi sl. J). Nikada ne stavljajte iznad uloška ruke bez kuhinjskih rukavica jer biste vrućom parom mogli opeći ruke.
- Okrećite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu dok strelica na poklopcu ne bude u razini sa simbolom lonca na posudi (vidi sl. F).
- Poklopac uvijek podižite dalje od sebe kako vam para ne bih opekla prste.

VAŽNO! nikada ne smijete koristiti dršku za sigurno zatvaranje za rotiranje poklopca jer je pritom možete slomiti.

- Ne otvarajte ekspres-lonac Micro Pressure dok se pokazivač razine tlaka ne spusti. To znači da je unutarnji tlak u potpunosti nestao.
NE OTVARAJTE NA SILU.

5. Čišćenje ekspres-lonca Micro Pressure

- Operite i obrišite ekspres-lonac Micro Pressure čim se ohladi te ga pustite da se osuši. Na taj će način spriječiti zaostajanje jakih mirisa i/ili pojavu mrlja na unutarnjem dijelu lonca. U slučaju jakog mirisa, operite vaš Micro Pressure ekspres-lonac u jedanom ciklusu u stroju za pranje posuda na 75°C.
- Kada se zaprljaju, posebno operite ventil za regulaciju tlaka i ventil za očitavanje tlaka s pokazivačem razine tlaka.
- **Ventil za regulaciju tlaka**
 - Za skidanje ventila pritisnite ga jednim prstom dok ne iskoči.
 - Za postavljanje ventila umetnite ga u otvor na vrhu poklopca (vidi sl. K). Možete ga staviti u bilo kojem smjeru. Uvijek provjerite je li dobro postavljen s obje strane poklopca.
- **Ventil za očitavanje tlaka s pokazivačem razine tlaka**
 - Za skidanje pokazivača pritisnite ga jednim prstom dok ne iskoči.
 - Kako biste bolje očistili pokazivač razine, skinite ga s ventila za očitavanje tlaka.
 - Za ponovno postavljanje najprije stavite pokazivač razine tlaka na ventil za očitavanje tlaka tako da gumete zaobljeni vrh kroz otvor na ventilu. Zatim zaobljeni vrh pokazivača razine tlaka gumrite kroz otvor na stražnjoj strani poklopca (vidi sl. K). Uvijek provjerite je li dobro postavljen s obje strane poklopca

VAŽNO! Promjer ventila za regulaciju tlaka i ventila za očitavanje tlaka isti je pa stoga mogu biti stavljeni u bilo koji od otvora na poklopcu.

VAŽNO! Postoji samo jedan način postavljanja pokazivača razine tlaka i ventila za očitavanje tlaka u otvor na poklopcu!

- Svi se dijelovi mogu prati u perilici posuđa. Upotrebjavajte program perilice posuđa s niskom temperaturom radi uštede energije i zaštite okoliša.
- Oštri predmeti ne smiju doći u doticaj sa sigurnosnim uređajima
- Ako se neka od namirnica zaljepi za površinu lonca, ostavite ga kratko da se namoči u toploj sapunastoj vodi.
- Nikada ne rabite abrazivne površine ili abrazivna sredstva za čišćenje jer ona mogu oštetiti površinu lonca.

- Namirnice sa začinicima ili obojene namirnice kao što su curry ili rajčice mogu izazvati pojavu mrlja na unutarnjem dijelu lonca. Pojava mrlja ne utječe na rad lonca i nije pokrivena Tupperwareovim jamstvom.

6. Pohrana ekspres-lonca

- Ostavite ekspres-lonac otvoren.
- Kako bi zauzimao što manje mjesta prilikom pohrane, okrenite poklopac naopačke i stavite posudu u njega.
- Ostavite ventil za očitavanje pare, ventil za regulaciju tlaka, silikonsku brtvu poklopca i dršku za sigurno zatvaranje s uloškom za sigurno zatvaranje na poklopcu.
- Čuvajte ove upute za uporabu u poklopcu, nadohvat ruke.

7. Vrijeme pripreme namirnica

- Vremena pripreme namirnica koja su navedena u tablici odnose se na mikrovalne pećnice snage 900 W. Vrijeme pripreme namirnica i količina potrebne tekućine ovise o vrsti mikrovalne pećnice.

NAPOMENA: Prilikom pripreme variva provjerite prije kuhanja da je hrana uvijek uronjena u tekućinu.

NAPOMENA: Kada koristite juhu, koristiti samo povrće/nemasni temeljac ili nemasnu juhu od povrća.

NAPOMENA: Uz određene vrste namirnica (npr. određeni začini, hranu s visokom koncentracijom masnoće i koncentrata od rajčice), može doći do pojavljivanja bijelih tragova i mrlje se mogu pojaviti na unutrašnjosti Micro Pressure ekspres-lonca. Kako bi se spriječio ovo, preporuča se dodati spomenutu vrstu hrane nakon vremenskog perioda kuhanja. Ove bijele mrlje ne utječu na finalni rezultat proizvoda i nisu pokrivena jamstvom.

8. Jamstvo

Tupperwareov ekspres-lonac Micro Pressure koji je proizveden s velikom brigom i preciznošću od najkvalitetnijih materijala odobren je za uporabu s hranom. Ekspres-lonac Micro Pressure nosi oznaku CE koju mu je dodijelio certifikacijsko tijelo sukladno normi EN12778.

Godina proizvodnje naznačena je na dnu baze.

Ekspres-lonac Micro Pressure pokriven je istim jamstvom kao i svi Tupperware proizvodi, osim silikonske brtve poklopca, ventila za očitavanje tlaka s pokazivačem razine tlaka, ventil za regulaciju tlaka i uložak za sigurno zatvaranje, koji su predmet pravnog jamstva. U slučaju zamjene bilo kojeg dijela, svi moraju biti zamijenjeni istovremeno.

Uz određene vrste namirnica (npr. određeni začini, hranu s visokom koncentracijom masnoće i koncentrata od rajčice), može doći do pojavljivanja bijelih tragova i mrlje se mogu pojaviti na unutrašnjosti Micro Pressure ekspres-lonca. Kako bi se spriječio ovo, preporuča se dodati spomenutu vrstu hrane nakon vremenskog perioda kuhanja. Ove bijele mrlje ne utječu na finalni rezultat proizvoda i nisu pokrivena jamstvom.

Ukoliko je bilo koji od dijelova oštećen, nemojte koristiti Micro Pressure ekspres-lonac i ne pokušavajte ga sami popraviti, već se javite vašim prezentatorima ili distributerima i zamijenite oštećene dijelove.

Posjetite naše internet stranice na kojima ćete pronaći video isječak i detaljnu tablicu s vremenom pripreme namirnica.

www.tupperware.hr

www.tupperware.ba

www.tupperware.rs

www.tupperware.me

Vrijeme pripreme namirnica

Namirnica	Vrsta	Težina	Tekućina (ml)	Vrijeme pripreme (min)	Vrijeme stajanja (min)
VOĆE	Kruške oguljene, očišćene i nasjeckane na kockice	750 g max	300 ml crnog vina, 1 štapić cimeta, 100 g šećera	10 min	5 min
	Sušeno voće (šljivje i suhe marelice)	500 g max	350 ml čaja	10 min	10 min

MESO	Teledi gulaš (nasjeckana teletina)	600 g nasjeckane teletine / max 400 g povrća oguljenog i nasjeckanog	750 ml (tople)	30 min	15 min
	Narezano kokošje meso - varivo	500 g pilećih prsa nasjeckanih / 600 g povrća oguljenog, narezanog ili nasjeckanog	400 ml	12 min	15 min
	Janjeći gulaš	600 g janjetine narezane na kockice / 400 g povrća narezanog ili nasjeckanog	400 ml	20 min	15 min
	Svinjski gulaš	600 g svinjetine narezane na kockice / 800 g povrća oguljenog, narezanog ili nasjeckanog	400 ml	25 min	15 min

Namirnica	Vrsta	Težina	Tekućina (ml) = voda, osim ako nije drugačije navedeno	Vrijeme pripreme (min)	Vrijeme stajanja (min)
POVRĆE	Grah (osušen, rehidriran, mali bijeli)	250 g, 5 ml soli, 1 kocka za juhu razlomljena	1 l	30 min	15 min
	Mrkva (narezana ili usitnjena)	500 g max	150 ml	10 min	5 min
	Brokula (cvjetovi)	600 g max	150 ml	6 min	5 min
	Poriluk (narezan)	500 g max	150 ml	6 min	10 min
	Leća (osušena)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Grašak (1 kg neočišćen)	500 g	150 ml	6 min	10 min
	Krumpiri (nasjeckani i oguljeni, neoguljeni manje veličine)	750 g max	150 ml	10 min	5 min
	Rajčice (svježe- srednje veličine, prerezane na četvrt)	1 kg	150 ml vode	8 min	5 min
	Juha od povrća (oguljeno i narezano)	500 g max	500 ml*	8-12 min	10 min

* Nakon završetka pripremanja dodajte 1 l kipuće vode.

Namirnica	Vrsta	Težina	Tekućina (ml) = voda, osim ako nije drugačije navedeno	Vrijeme pripreme (min)	Vrijeme stajanja (min)
RIBA	Riblja juha	600 g ribe / 400 g povrća oguljenog, narezanog ili nasjeckanog	150 ml**	12 min	5 min
	Dagnje manje veličine	1 kg max	150 ml	5-7 min	10 min
	Losos (sirov)	800 g	150 ml	5 min	5 min
	Račiči (sirovi)	400 g	150 ml	5 min	5 min

* Nakon završetka pripreme dodajte 150 ml kipuće vode i vrhnje.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Preporuka
U ekspres-loncu Micro Pressure ne stvara se tlak.	Ventil za očitavanje tlaka ili ventil za regulaciju tlaka ili silikonski prsten poklopcu nisu pravilno postavljeni ili nedostaju.	Zaprijani sigurnosni uređaji ili se na obodu nalaze čestice hrane: Pogledajte upute pod odjeljkom " Čišćenje ekspres-lonca Micro Pressure ". Sigurnosni uređaji su oštećeni: zamijenite ih. Silikonski prsten nije pravilno postavljen: Pogledajte upute u odjeljcima " Provjera pri svakodnevnoj uporabi ".
	U ekspres-loncu Micro Pressure nalazi se prekomjerna količina namirnica.	Nemojte puniti ekspres-lonac Micro Pressure više od 2/3 kapaciteta. Poštujte liniju koja označava maksimalnu razinu tekućine od 2 l.
	Poklopec nije pravilno zatvoren / drška za sigurno zatvaranje nije spuštena.	Pogledajte upute u odjeljku " Zatvaranje ekspres-lonca Micro Pressure ".
	Uložak za sigurno zatvaranje ne nalazi se na odgovarajućem mjestu.	Umetnite uložak u dršku za sigurno zatvaranje.
	Silikonski prsten poklopcu propušta paru.	Ponovno je postavite prema uputama u odjeljcima " Čišćenje ekspres-lonca Micro Pressure " i " Provjera pri svakodnevnoj uporabi ".
	U ekspres-loncu Micro Pressure nema dovoljno tekućine.	Pogledajte odjeljak " Vrijeme pripreme namirnica ".
	Odabrana snaga kuhanja u mikrovalnoj pećnici je preniska.	Minimalna potrebna snaga kreće se u rasponu od 600 do 900 W. I/ ili pogledajte upute u odjeljku " Vrijeme pripreme namirnica ".
U ekspres-loncu Micro Pressure pri kuhanju namirnice ostaju bez vode.	Nedovoljna količina vode u odnosu na vrijeme pripreme namirnica.	Pogledajte upute u odjeljku " Vrijeme pripreme namirnica ".
	Prekoračeno je maksimalno vrijeme pripreme namirnica.	Ciklus kuhanja ne smije trajati duže od 30 minuta.
	Količina hrane je premala.	Uvijek napunite ekspres-lonac Micro Pressure najmanje s 400 ml, kako je naznačeno crtom koja pokazuje minimalno punjenje (MIN).
Iz ekspres-lonca Micro Pressure izlazi tekućina.	Silikonski prsten nije pravilno postavljen.	Pogledajte upute u odjeljku " 4.5 Zatvaranje ekspres-lonca Micro Pressure ".
	Ventili više ne rade.	Provjerite jesu li ventili čisti ili oštećeni.
	Silikonski prsten je oštećen.	Zamijenite silikonski prsten i ventile.
Ventil za regulaciju tlaka ne radi.	Ako se onemogućni rad ventila za regulaciju tlaka i količina pare prijeđe određenu razinu, prekomjerna količina pare izići će kroz pokazivač razine tlaka. On predstavlja ugrađeni sigurnosni uređaj.	Provjerite jesu li ventil za regulaciju i poklopec čisti ili postoji li neki kvar na njima.

Blahopřejeme Vám, že jste si vybrali revoluční tlakový hrnced do mikrovlnné trouby značky Tupperware. Tento jedinečný výrobek vám umožní přípravu velmi chutných a zdravých jídel pro vás a pro vaši rodinu s využitím mikrovlnné trouby. Jeho různorodost vás překvapí a brzy jej budete používat pro vaše každodenní stravování. Přejeme vám krásné kulinářské zážitky a mnoho chutných pokrmů.

max 900 W
max 30 Min.

0°C
120°C/+248°F



Tupperware®

Preserving your future

Při umývání v myčce na nádobí používejte nízkoteplotní program, abyste šetřili energii a chránili životní prostředí.

1. Důležité bezpečnostní pokyny

- Před prvním použitím si přečtěte všechny tyto pokyny.
- Při používání Tlakového hrnce nenechávejte děti v jeho blízkosti.
- Tlakový hrnced neďávejte do rozpalené trouby ani na plotýnku sporáku.
- Pokud je Tlakový hrnced pod tlakem, pohybujte s ním velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte postranní úchyty. Při manipulaci s Tlakovým hrncem vždy používejte kuchyňské čňapky.
- Tlakový hrnced nepoužívejte pro účely odlišné od jeho určení, kterým je tlakové vaření v mikrovlnné troubě. Výrobek nepoužívejte k ohřívání a vaření bez tlaku v mikrovlnné troubě ani k běžnému vaření v tradiční troubě na pečení.
- Toto zařízení vaří pod tlakem. Při nevhodném používání se můžete opařit. Než aplikujete energii, ujistěte se, že je Tlakový hrnced správně uzavřen; viz část „4.5 Jak používat Tlakový hrnced?“.
- Tlakový hrnced nikdy neotvírejte násilím. Neotvírejte jej, dokud si nejste jisti, že vnitřní tlak zcela klesl. Zkontrolujte kontrolku tlaku, jak je uvedeno v části „4.7 Co udělat s Tlakovým hrncem po skončení přípravy v mikrovlnné troubě?“.
- Tlakový hrnced nikdy nepoužívejte bez přidání kapaliny; vážně by jej to poškodilo.
- Tlakový hrnced vždy naplňte nejméně na úroveň 400 ml, která je vyznačena rýskou minimálního (MIN) naplnění.
- Hrnced nenaplňte víc než do 2/3 jeho objemu; toto množství je vyznačeno rýskou maximálního naplnění. Při přípravě pokrmů, které během vaření zvětšují svůj objem, například rýže nebo sušené zeleniny, nenaplňte hrnced víc než do poloviny jeho objemu.
- Mikrovlnnou troubu správně nastavte podle pokynů v části „4.6 Jak používat Tlakový hrnced v mikrovlnné troubě?“.
- Po uzavření masa s kůží (např. hovězího jazyka), která může pod tlakem naběhnout, nepíchejte do masa, dokud je trochu naběhlá; mohli byste se opařit.
- Připravujete-li pokrm z těsta jako krupice nebo rýžový puding, jemně hrncem potřepávejte a teprve potom otevřete kryt. Zabráníte tak vylétnutí pokrmu z hrnce.

- Před použitím vždy zkontrolujte, zda těsnění a ventily nejsou ucpány. Viz část „4.2 Jak používat Tlakový hrnced?“.
- Tlakový hrnced nepoužívejte nikdy pro hloubkové nebo povrchové smažení.
- Nezasahujte do žádných bezpečnostních systémů jinak, než uvádějí pokyny k údržbě specifikované v části „4. Jak používat Tlakový hrnced?“.
- Používejte výhradně náhradní díly Tupperware podle příslušného modelu. Zejména pak používejte spodní část a víko Tupperware, které byly označeny jako kompatibilní. Používejte pouze těsnění a ventily Tupperware vyrobené konkrétně pro tento Tlakový hrnced.
- TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE.

2. Popis jednotlivých částí Tlakového hrnce (A)

Tlakový hrnced se skládá z těchto částí:

- **Spodní část (1)** o celkovém objemu 3 l a maximálním použitelném objemu 2 l.
- **Víko (2)** s bajonetovým uzávěrem sloužícím jako bezpečnostní pojistka.
- **Bezpečnostní uzavírací rukojeť (3)** brání otevření víka, dokud je hrnced pod tlakem, a brání vytváření tlaku, pokud není správně uzavřen.
- **Bezpečnostní zavírací zátka (4)** sloužící k úplnému uzavření výrobku.
- **Regulační tlakový ventil (5)** reguluje provozní tlak.
- **Indikační tlakový ventil (6)** s kontrolkou tlaku (7), který funguje také jako bezpečnostní ventil. Překročí-li tlak bezpečnou úroveň, pak se tento ventil vysune (například když potraviny ucpou regulační tlakový ventil).
- Vyjimatelné **silikonové těsnění do víka (8)**.

Náhradní díly	Díl	Číslo formy
X	Spodní část	7643
X	Víko	7644
Podsoustava	Díly	Číslo formy
X	Bezpečnostní uzavírací rukojeť	7645
	Bezpečnostní zavírací zátka	7650
X	Silikonové těsnění do víka	7646
	Regulační tlakový ventil	7647
	Indikační tlakový ventil	7648
	Kontrolka tlaku	7649
	Bezpečnostní zavírací zátka	7650
	Brožurka	63FLFL12020

3. Hlavní charakteristiky a výhody

Objem: 3 l	Využitelný objem: 2 l
PF = provozní tlak = 60 kPa	
PS = maximální povolený tlak = 120 kPa	

Tento revoluční Tlakový hrnec je reakcí společnosti Tupperware na stále rostoucí poptávku po snadném způsobu vaření. Tlakový hrnec je nádoba s víkem, v níž se během vaření v mikrovlnné troubě vytváří tlak, díky němuž mohou teploty stoupnout nad 100 °C.

Tento důmyslně zkonstruovaný tlakový hrnec je kombinací tradičních způsobů vaření pod tlakem a dnešní účinné přípravy jídel v mikrovlnné troubě; zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla, lepší zachování barvy pokrmu a rychlou přípravu. Spojení obou technologií vám nabízí jednoduchý způsob vaření; během něj není nutné obsah hrnce míchat.

4. Jak používat Tlakový hrnec?

4.1 Zkontrolujte při prvním použití

- Před prvním použitím zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti uvedené v popisu „2. Popis jednotlivých částí Tlakového hrnce“.
- Ručně umyjte Micro Pressure Cooker v horké vodě se saponátem; potom jej opláchněte a vysušte. Pečlivě si přečtěte návod.

4.2 Zkontrolujte při běžném používání

- Zkontrolujte, v jakém stavu je hrnec, zda je čistý a obsahuje všechny součásti:
 - Vyměňte silikonové těsnění do víka a zkontrolujte, zda je čisté. Těsnění, které je ve špatném stavu nebo pod nímž jsou zachyceny cizorodé předměty, může být netěsné (pokud je těsnění poškozené, řekněte si o novou sadu, která obsahuje těsnění a ventily, a vše vyměňte).
 - Vložte symetricky tvarované silikonové těsnění víka zpět a zkontrolujte, zda je správně uloženo pod obrubu víka (viz obr. C).
 - Zkontrolujte, že otvory regulačního tlakového ventilu a indikačního tlakového ventilu s kontrolkou tlaku (viz popis „2. Popis jednotlivých částí Tlakového hrnce“) nejsou ničím ucpaný. Zkontrolujte, že všechny tyto bezpečnostní součástky jsou správně umístěny (viz sekce K) a nejsou soudu poškozeny (pokud jsou poškozeny, zakupte novou sadu obsahující i těsnění a vyměňte je všechny najednou).
- Uzavírací rukojeť odblokujete tak, že nadvednete páčku na konci rukojeti, čímž se rukojeť zvedne ve svislém směru viz obrázek E. V poloze pod úhlem 90° ji můžete sejmut z víka. Zkontrolujte, zda je na svém místě bezpečnostní zavírací zátká (viz „Popis součástí“, obr. 4) a zda je otvor čistý.
- Pro sestavení (viz obr. D) dejte bezpečnostní uzavírací rukojeť do polohy pod úhlem 90° a položte ji na závěsy víka tak, abyste uslyšeli zacvaknutí. Zatlačením na bezpečnostní uzavírací rukojeť ji zavřete.
- Pokud je některá ze součástí poškozená, nepoužívejte Tlakový hrnec a nepokoušejte se jej opravit sami. Obráťte se na svoji poradkyni a kupte si nové součástky anahradte jimi ty poškozené.

4.3 Jak otvírat Tlakový hrnec?

- Zvedněte bezpečnostní uzavírací rukojeť pomocí páčky (na konci rukojeti) tak, abyste uslyšeli cvaknutí (viz obr. E).
- Otáčejte víkem proti směru hodinových ručiček tak, aby se šípky na víku a na spodní části dostaly do jedné roviny (viz obr. F). Víko zvedněte.

!POZNÁMKA: chcete-li víko otočit a zvednout, můžete je držet buď za postranní úchyt, nebo za středovou rukojeť. K otáčení víkem nikdy nepoužívejte bezpečnostní uzavírací rukojeť, protože byste ji tak mohli zlomit.

4.4 Jak připravovat pokrmy?

- Pro rychlé a rovnoměrné vaření nakrájejte maso a zeleninu na nudli, přibližně stejné kousky.
- Všechny potraviny, které mají slupku, například, rajčata, dýně a neloupané brambory, propíchněte a do celé ryby udeřte zářezy, aby z nich vyšla přebytečná pára a abyste zabránili popraskání kvůli tlaku, který se vytváří uvnitř.
- Ingredience vložte do Tlakového hrnce a nalijte do něj správné množství tekutiny, jak je uvedeno v části „7. Základní doby vaření“.
- Množství vody přidané do Tlakového hrnce k vaření, hraje důležitou roli. Zanedbání nebo jejich nedostatek tekutiny v Tlakovém hrnci může způsobit jeho přehřátí, což tento výrobek vážně poškodí.
- Vždy dodržujte tento poměr: minimálně 150 ml tekutiny na 10 minut vaření.
- Tlakový hrnec vždy naplňte nejméně na úroveň 400 ml, která je vyznačena ryskou minimálního (MIN) naplnění.
- Při plnění Tlakového hrnce nikdy nepřekračujte 2/3 jeho objemu. Dodržujte rysku maximálního naplnění, která je vyznačena u hladiny 2 l.
- Při přípravě pokrmů, které pění nebo které během vaření zvětšují svůj objem (ryce, sušená zelenina atd.), nikdy Tlakový hrnec nenaplňujte více než do poloviny jeho objemu.
- Při přílišném naplnění Tlakového hrnce může dojít k ucpaní bezpečnostních součástek a ke vzniku nadměrného tlaku uvnitř hrnce.

!POZNÁMKA: Tento Tlakový hrnec nepoužívejte ke smažení, přípravě karamelu, popcornu ani k vaření vajec.

!POZNÁMKA: Hrnec nepoužívejte k vaření takových potravin, jako jsou brusinky, kroupy, ovesné vločky či jiné cereálie, loupaný hrách, nudle, makarony, revecí či špagety. Tyto potraviny při vaření obvykle pějí a prskají a mohou ucpat součástky uvolňující tlak. Takové potraviny byste v Tlakovém hrnci neměli vařit.

!POZNÁMKA: Tlakový hrnec nepoužívejte tak, že byste donitř postavili nějaké jiné nádoby.

!POZNÁMKA: Nepoužívejte pro lékařské účely, například jako sterilizátor.

!POZNÁMKA: Nikdy nepoužívejte funkci grilu nebo jiné podobné funkce v mikrovlnné troubě.

!POZNÁMKA: Vždy používejte instruktážní brožuru, abyste Tlakový hrnec správně použíli.

!POZNÁMKA: Nikdy nenechávejte mikrovlnnou troubu o samotě během používání.

4.5 Jak zavírat Micro Pressure Cooker?

- Před vložením Micro Pressure Cooker do mikrovlnné trouby se vždy ujistěte, že je správně uzavřen. Pokud správně uzavřen není, nebude se v něm vytvářet tlak.
- Položte víko na spodní část tak, aby šipka na víku byla v jedné linii se šipkou na spodní části (viz obr. G).
- Otáčejte víkem po směru hodinových ručiček tak dlouho, dokud postranní úchyty na víku a v spodní části nebudou umístěny na sobě. Pokud cítíte, že v tom něco silně brání, ujistěte se, že silikonové těsnění víka je správně vloženo do obrysu víka (viz obr. C).
- Pro zavření Tlakového hrnce zatlačte na bezpečnostní zavírací rukojeť tak, abyste uslyšeli zvaknutí (viz obr. H).

4.6 Jak používat Tlakový hrnec v mikrovlnné troubě?

- Nastavte dobu vaření a výkon podle pokynů v části Základní doby vaření.
- Doporučený výkon je 900 wattů (min. 600 WATTS).
- Najednou nevařte po dobu delší než 30 minut. Před dalším použitím nechte výrobek v mikrovlnnou troubu vychladnout.
- Vaření delší než 30 minut může tento výrobek i mikrovlnnou troubu poškodit.
- Když se v Tlakovém hrnci začíná vytvářet tlak, kontrolka tlaku stoupá (viz obr. I); toto je okamžik, kdy se tekutina začíná vařit. Trvá to několik minut podle množství tekutiny/potravin.
- Když je Tlakový hrnec plně natlakován, regulační tlakový ventil tlak mírně uvolní. Tento postup je normální a umožňuje unik přebytečné páry. Může se také stát, že uslyšíte syčení nebo bude kondenzovat pára na skle mikrovlnné trouby. To je zcela běžné.
- V případě, že regulační tlakový ventil nefunguje, začne přebytečný tlak upouštět indikační tlakový ventil. Jedná se o vestavěný bezpečnostní prvek. Po vaření zkontrolujte, zda regulační tlakový ventil není poškozen a zda je čistý, a to způsobem popsaným v části 5. **Jak čistit Tlakový hrnec.**
- Používáte-li mikrovlnnou troubu bez rotujícího talíře, umístěte do ní Tlakový hrnec tak, aby indikační tlakový ventil směřoval k okénku mikrovlnné trouby; budete tak moci zkontrolovat, že tento bezpečnostní ventil upouští tlak.
- Když mikrovlnná trouba pípně, nevyndávejte z ní Tlakový hrnec před uplynutím doby, po kterou se má hrnec odstat. Tato doba je u každého receptu započtena do celkové doby vaření a je nutné ji dodržet; umožňuje přirozený pokles tlaku a dokončení vaření pokrmu. Kontrolka tlaku klesne dolů. Viz část 7. **Základní doby vaření.**

4.7 Co udělat s Tlakovým hrncem po skončení přípravy v mikrovlnné troubě? (viz obr. L)

- Když je Tlakový hrnec pod tlakem, nechte jej v mikrovlnné troubě, dokud tlak neklesne. Pro vyjmutí Tlakového hrnce z mikrovlnné trouby použijte kuchyňské chňapky. Hrnec postavte na podložku. Tlakový hrnec přemístíte vždy ve vzpřímené poloze.

POZNÁMKA: Tlakový hrnec do mikrovlnné trouby nikdy neochlazujte pod tekoucí vodou ani ho neponořujte do vody pro rychlejší uvolnění tlaku.

POZNÁMKA: Je-li tlakový hrnec do mikrovlnné trouby pod tlakem, nedotýkejte se bezpečnostních součástek.

- Po poklesnutí kontroly tlaku a po odstátí je možné víko otevřít pomocí kuchyňských chňapek. Při provádění této operace nestůjte nad tlakovým hrncem.
- Odepněte a zvedněte bezpečnostní uzavírací rukojeť pomocí páčky (na konci rukojeti) tak, abyste uslyšeli cvaknutí (viz obr. E). Buďte opatrní, protože z bezpečnostní zavírací zátky bude unikat pára (viz obr. J). Nad touto zátkou nikdy nedávejte ruku bez kuchyňské chňapky, protože byste si ji horkou párou mohli opařit.
- Otáčejte víkem protí směru hodinových ručiček tak, aby se šipky na víku a na spodní části dostaly do jedné roviny (viz obr. F).
- Abyste si nepopáli od horké páry prsty, zvedejte víko směrem od sebe.

POZNÁMKA: k otáčení víkem nikdy nepoužívejte bezpečnostní zavírací rukojeť, protože byste ji tak mohli zlomit.

- Tlakový hrnec neotvírejte, dokud kontrolka tlaku neklesne. To znamená, že došlo k uvolnění vnitřního tlaku. HRNEC NEOTVÍREJTE NASILÍM.

5. Jak čistit Tlakový hrnec?

- Tlakový hrnec vyčistíte a vypláchnete ihned po vychladnutí a nechte jej uschnout. Zabráňte tak vzniku silných pachů anebo skvrn. V případě silného zápachu, vyčistíte Tlakový hrnec v myčce na 75°C.
- Umyjte samostatně regulační tlakový ventil a indikační tlakový ventil společně s kontrolkou tlaku, pokud jsou znečištěné.
- **Regulační tlakový ventil**
 - Pro vyjmutí zatlačte ventil jedním prstem a ventil vypadne.
 - Pro použití jej zatlačte do otvoru na víku (viz obr. K). Můžete jej umístit v libovolném směru. Vždy se přesvědčte, že je na obou stranách víka dobře usazen.
- **Indikační tlakový ventil a kontrolka tlaku**
 - Pro vyjmutí zatlačte kontrolku jedním prstem a kontrolka vypadne.
 - Pro lepší vyčištění vyjměte kontrolku tlaku z indikačního tlakového ventilu.
 - Pro použití nejdříve zasuňte kontrolku tlaku do indikačního tlakového ventilu, a to tak, že zakulacenou hlavici protlačíte otvorem ve ventilu. Potom kontrolku tlaku se zakulacenou hlavou směrem nahoru protlačte otvorem ve spodní části víka (viz obr. K). Vždy se přesvědčte, že je na obou stranách víka dobře usazena.

POZNÁMKA: Průměr regulačního tlakového ventilu a indikačního tlakového ventilu je shodný, a proto mohou být vloženy do obou otvorů ve víku.

POZNÁMKA: Existuje pouze jeden způsob zasunutí kontroly tlaku a indikačního tlakového ventilu do otvoru ve víku!

- Všechny části jsou určeny pro mytí v myčce. Při umývání v myčce na nádobí používejte nízkoteplotní program, abyste šetřili energii a chránili životní prostředí.
- Nedovoľte, aby bezpečnostní součástky přišly do kontaktu s ostrými předměty.
- Pokud na nádobách zůstanou jakékoli zbytky jídla, nechte výrobek krátce odmočit v teplé vodě se saponátem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky nebo houbičky, jelikož by mohly výrobek poškodit.
- Potraviny s kořením nebo barevné potraviny, jako například kari nebo rajčata, mohou způsobit obarvení výrobku. Obarvení neovlivní výkon výrobku a nevztahuje se na něj záruka společnosti Tupperware.

6. Jak výrobek skladovat

- Výrobek nechávejte otevřený.
- Pro úsporné ukládání víko položte horní částí dolů a na ně pak umístěte spodní část hrnce.
- Indikační tlakový ventil s kontrolkou tlaku, regulační tlakový ventil, silikonové těsnění do víka a bezpečnostní uzávěrací rukojeť s bezpečnostní závěrkou nechávejte na svém místě ve víku.
- Pokyny k používání si nechávejte ve víku, abyste do nich mohli snadno nahlížet.

7. Základní doby vaření

- Časy uvedené v tabulce platí pro mikrovlnné trouby s výkonem 900 wattů. Upozorňujeme, že doba vaření a množství tekutiny se mohou podle typu mikrovlnné trouby lišit.

IPOZNÁMKA: Pokud vaříte omáčku, vždy zkontrolujte, že jídlo je zcela ponořené do tekutiny.

IPOZNÁMKA: Pokud děláte vývar, použijte zeleninu bez tuku nebo zeleninový vývar bez tuku.

IPOZNÁMKA: Určité druhy zeleniny (určité koření, jídlo s vysokým obsahem tuku, a rajčatové koncentráty), bíle a červené skvrny se mohou objevit uvnitř Tlakového hrnce. Abyste to omezili, doporučuje se vložit do hrnce tyto potraviny až po skončení doby vaření. Tyto skvrny neovlivňují funkci výrobku a nevztahuje se na ně záruční doba.

8. Záruka

Výrobek Tlakový hrnce společnosti Tupperware byl vyroben velmi pečlivě z nejvyšší kvality materiálů a byl schválen pro použití na potraviny. Tlakový hrnce získal od certifikačního orgánu certifikát CE v souladu s normou EN12778.

Rok uvedený ve střední části nádoby představuje rok výroby.

Na Tlakový hrnce se vztahuje stejná záruční doba jako na všechny ostatní výrobky společnosti Tupperware, s výjimkou silikonového těsnění víka, indikačního tlakového ventilu, regulačního tlakového ventilu a bezpečnostní uzávěrací zátky, na ty se vztahuje zákonná záruční doba stanovená státem. V případě výměny musí být vyměněny všechny součástky najednou.

Záruka společnosti Tupperware zaručuje výměnu, pokud výrobek vykazuje jakoukoli výrobní vadu nebo vadu materiálu během běžného používání v domácnosti.

Určité druhy zeleniny (určité koření, jídlo s vysokým obsahem tuku, a rajčatové koncentráty), bíle a červené skvrny se mohou objevit uvnitř Tlakového hrnce. Abyste to omezili, doporučuje se vložit do hrnce tyto potraviny až po skončení doby vaření. Tyto skvrny neovlivňují funkci výrobku a nevztahuje se na ně záruční doba.

Nic neopravujte sami. Kontaktujte svou poradkyni společnosti Tupperware, aby vám příslušnou součástku prodala a vyměnila.

Podívejte se na naše mini internetové stránky, kde najdete video a celkový přehled základních dob vaření.

www.tupperware.cz

Základní doby vaření

Potravina	Druh	Hmotnost	Tekutina (ml)	Doba vaření (min)	Doba odstátí (min)
OVOCE	Hrušky (loupané bez jader a nakrájené na kostičky)	750 g max	300 ml červeného vína, 1 větvička skořice, 100 g cukru	10 min	5 min
	Sušené ovoce (švestky nebo meruňky)	500 g max	350 ml čaje	10 min	10 min

MASO	Hovězí dušené	600 g hovězího / max. 400 g zeleniny oloupané a nakrájené na kostičky	750 ml (teplé)!	30 min	15 min
	Drůbež – omáčka	500 g kuřecího / 600 g zeleniny oloupané a nakrájené na kostičky	400 ml	12 min	15 min
	Jehněčí dušené	600 g jehněčího na kostky / 400 g zeleniny	400 ml	20 min	15 min
	Vepřové dušené	600 g vepřového na kostky / 800 g zeleniny	400 ml	25 min	15 min

Potravina	Druh	Hmotnost	Tekutina (ml) = voda, pokud není specifikováno jinak	Doba vaření (min)	Doba odstátí (min)
ZELENINA	Fazole (malé, bílé, sušené, máslové)	250 g, 5 g soli a 1 ks zeleniny bez tuku	1 l	30 min	15 min
	Karotka (nasekaná nebo na kostky)	500 g max	150 ml	10 min	5 min
	Brokolice (růžičky)	600 g max	150 ml	6 min	5 min
	Pórek (nakrájený)	500 g max	150 ml	8 min	10 min
	Čočka (sušená)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Hrášek (1 kg včetně lusku)	500 g bez lusku	150 ml	6 min	10 min
	Brambory (nakrájené a loupané, nebo malé neloupané)	750 g max (1. stupeň)	150 ml	10 min	5 min
	Rajčata (čerstvá, středně velká, rozkrájená na čtvrtky)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
Zeleninová polévka	500 g max	500 ml*	8 - 12 min	10 min	

* Po uvaření přidejte 1 l vařící vody.

Potravina	Druh	Hmotnost	Tekutina (ml) = voda, pokud není specifikováno jinak	Doba vaření (min)	Doba odstátí (min)
-----------	------	----------	--	----------------------	-----------------------

RYBY	Rybí polévka	600 g ryb / 400 g oloupané a nakrájené zeleniny	150 ml**	12 min	5 min
	Slávky (malá velikost)	1 kg max	150 ml	5-7 min	10 min
	Losos (syrový)	800 g	150 ml	5 min	5 min
	Krevety (syrové)	400 g	150 ml	5 min	5 min

** Po uvaření přilijte 150 ml vařící vody a smetanu.

Odstranění závad

Problém	Příčina	Rada
V Micro Pressure Cooker nestoupá tlak.	Indikační tlakový ventil, regulační tlakový ventil nebo silikonové těsnění do víka nejsou správně sestaveny nebo chybí.	Mohou být zanešené bezpečnostní součástky nebo kousky potravin ulpěly na obrubě: Viz pokyny v části „ 5. Jak čistit Tlakový hrnec? “ Bezpečnostní součástky jsou poškozeny: vyměňte je. Těsnění nesedí správně: Viz pokyny v části „ 4.2 Zkontrolujte při běžném používání “.
	V Micro Pressure Cooker je příliš mnoho potravin.	Při plnění Micro Pressure Cooker nikdy nepřekračujte 2/3 jeho objemu. Dodržujte rysku maximálního naplnění, která je vyznačena u hladiny 2 l.
	Víko není správně uzavřeno / bezpečnostní uzavírací rukojeť není dole.	Viz pokyny v části „ 4.5 Jak zavírat Micro Pressure Cooker? “
	Bezpečnostní zavírací zátka není na svém místě.	Vsuňte bezpečnostní zavírací zátku zpět do bezpečnostní uzavírací rukojeti.
	Silikonové těsnění do víka netěsní.	Dejte zpět do správné polohy podle pokynů v části „ 5. Jak čistit Tlakový hrnec? “ a „ 4.2. Zkontrolujte při běžném používání “.
	V Micro Pressure Cooker není dostatek tekutiny.	Viz část „ 7. Základní doby vaření “.
	Nastavení mikrovlnné trouby je příliš slabé.	Potřebný je výkon „ 7. Základní doby vaření “.
Tlakový hrnec vaří nasucho.	Nedostatek tekutiny pro danou dobu vaření.	Viz pokyny v části „ Základní doby vaření “.
	Byla překročena maximální povolená doba vaření.	Najednou nevařte po dobu delší než 30 min.
	Příliš málo potravin.	Micro Pressure Cooker vždy naplňte nejméně na úroveň 400 ml, která je vyznačena rýskou minimálního (MIN) naplnění.
Tlakový hrnec netěsní.	Těsnění není umístěno správně.	Viz pokyny v části „ 4.5. Jak zavírat Micro Pressure Cooker? “
	Ventily přestaly fungovat.	Zkontrolujte, zda jsou ventily čisté a nepoškozené.
	Těsnění je poškozené.	Těsnění a ventily vyměňte.
Nefunguje regulační tlakový ventil	Je-li regulační tlakový ventil ucpaný a tlak překročí určitou hranici, pak indikační tlakový ventil začne přebytný tlak upouštět. Jedná se o vestavěný bezpečnostní prvek.	Zkontrolujte, zda regulační tlakový ventil a víko jsou nepoškozené a čisté.

Blahozeláme vám ku kúpe revolučnej tlakovej nádoby **Tlakový hrniec** od Tupperware. Tento jedinečný výrobok vám umožní pripravovať seba e svojej rodine chutné a zdravé jedlá v mikrovlnnej rúre. Prekvapí vás jeho všestranné využitie a čoskoro ho budete používať pri každomdennej príprave jedla. Želáme vám príjemné kulinárske zážitky a veľa chutných pokrmov.

max 900 W **0 °C**
max 30 Min. **120 °C/+248 °F**



Tupperware®

Preserving your future

Pri umývaní v umývačke riadu používajte program s nízkou teplotou, aby ste šetřili energiu a chránili životné prostredie.

1. Dôležité bezpečnostné informácie

- Pred prvým použitím si prečítajte všetky tieto pokyny.
- Nedovoľte deťom, aby sa približovali k tlakovej nádobe Tlakového hrnca, keď ju budete používať.
- Tlakový hrniec neumiestňujte do vyhriatej rúry ani na sporák.
- Keď je tlaková nádoba Tlakového hrnca pod tlakom, manipulujte s ňou veľmi opatrne. Nedotýkajte sa horúcich miest. Používajte bočné úchytky. Pri manipulácii s tlakovou nádobou Tlakového hrnca vždy používajte kuchynské lapky.
- Tlakový hrniec určený pre mikrovlnnú rúru nepoužívajte na žiadne iné účely, to znamená iné ako varenie pod tlakom v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte tento výrobok na ohrievanie alebo varenie v mikrovlnnej rúre bez tlaku alebo na bežné varenie v rúre.
- V tejto nádobe sa varí pod tlakom. Pri nevhodnej manipulácii s tlakovou nádobou Tlakového hrnca môže dôjsť k opareniu. Uistite sa, že tlaková nádoba Tlakového hrnca je riadne zatvorená, a až potom zapnite energiu. Pozri časť „**4.5 Ako používať Tlakový hrniec?**“
- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte nasilu. Nádobu neotvárajte, pokiaľ úplne neklesol tlak vo vnútri. Skontrolujte tlakový ukazovateľ⁷ podľa postupu uvedeného v časti „**4.7 Co urobiť s Tlakovým hrncom po skončení prípravy v mikrovlnnej rúre?**“
- Tlakovú nádobu Tlakového hrnca nikdy nepoužívajte bez prídania tekutiny. Ak by ste tak urobili, vážne by sa poškodila.
- Do tlakovej nádoby Tlakového hrnca vždy umiestnite najmenej 400 ml objemu, ktorý je vyznačený ryskou minimálneho objemu (MIN).
- Tlakovú nádobu naplňajte najviac do 2/3 objemu, ktorý je vyznačený ryskou maximálneho naplnenia. Keď varíte potraviny, ktoré počas varenia zväčšuju svoj objem, ako napr. ryzu alebo dehydrovanu zeleninu, nádobu naplňte najviac do polovice jej objemu.
- Používajte vhodné nastavenia mikrovlnnej rury podľa v v časti „**4.6 Ako používať Tlakový hrniec v mikrovlnnej rúre?**“
- Po uvarení mäsa s kozou (napr. hovädzý jazyk), ktoré sa maze pod tlakom nafuknú, nepichajte do mäsa, kým je koza nafuknutá, pretože by ste sa mohli opariť.

- Ke' varenie pokrm z cesta ako krupica alebo ryžový puding, pred otvorením vrchnáka jemne zatrasťe tlakovou nádobou. Predídete tak vyprsknutiu pokrmu.
- Pred každým použitím skontrolujte, či tesnenie a ventily nie su upchaté. Pozri časť „**4.2 Ako používať Tlakový hrniec?**“.
- Tlakovú nádobu Tlakového hrnca nikdy nepoužívajte na fritovanie ani vysmazanie.
- Nemanipulujte s nijakými bezpečnostnými prvkami nad rámec pokynov na udržbu uvedených v časti „**Ako používať Tlakový hrniec?**“.
- Používajte len náhradné diely Tupperware prisluchajúce k danému modelu. V prvom rade používajte nádobu a vrchnák značky Tupperware, ktoré su označené ako kompatibilné. Používajte tesnenie a ventily, ktoré boli špeciálne vyrobené pre tlakovú nádobu Tlakového hrnca
- TIETO POKYNY SI USCHOVAJTE.

2. Popis jednotlivých častí Tlakového hrnca (A)

Tlakový hrniec sa skladá z týchto častí:

- **Nádoba** (1) s celkovým objemom 3 l a maximálnym použiteľným objemom 2 l
- **Vrchnák** (2) s bajonetovým uzáverom
- **Bezpečnostná zamykacia rúčka** (3) zabraňuje otvoreniu vrchnáka, keď je pod tlakom, a tvorbe tlaku, keď nie je dobre zatvorený.
- **Bezpečnostná zamykacia zátka** (4) na úplné uzatvorenie tlakovej nádoby.
- **Ventil na reguláciu tlaku** (5) reguluje prevádzkový tlak.
- **Ventil na sledovanie tlaku** (6) s **ukazovateľom tlaku** (7), ktorý slúži aj ako bezpečnostný ventil. Ak tlak vystúpi nad bezpečnú úroveň, tento ventil sa zdvihne (napr. ak potraviny zablokujú ventil na reguláciu tlaku).
- Odnímateľné **silikónové tesnenie vrchnáku** (8).

Náhradný diel	Diel	Číslo modelu
X	Nádoba	7643
X	Vrchnák	7644
Podzostavy	Diely	Číslo modelu
X	Bezpečnostná zamykacia rúčka	7645
	Bezpečnostná zamykacia zátka	7650
X	Silikónové tesnenie vrchnáku	7646
	Ventil na reguláciu tlaku	7647
	Ventil na sledovanie tlaku	7648
	Ukazovateľ tlaku	7649
	Bezpečnostná zamykacia zátka	7650
	Leták	63FLFL12020

3. Hlavné vlastnosti a výhody

Objem: 3l Použitelný objem: 2l

PF = prevádzkový tlak = 60 kPa

PS = max. povolený tlak = 120 kPa

Táto revolučná tlaková nádoba Tlakový hrniec je odpoveďou spoločnosti Tupperware na čoraz väčší dopyt po jednoduchej príprave jedál. Tlakový hrniec je uzavretá nádoba, v ktorej sa počas varenia v mikrovlnnej rúre hromadí tlak a teplota môže vystúpiť až nad 100 °C.

V dôvtipnom dizajne tejto tlakovej nádoby sa spájajú tradičné metódy varenia pod tlakom s moderným a efektívnym varením v mikrovlnnej rúre. Zabezpečuje sa rovnomerné rozloženie tepla, potraviny si lepšie udržiavajú farbu a varenie trvá kratšie. Výsledkom spojenia dvoch technológií je jednoduché varenie. Jedlo už nemusíte počas varenia miešať.

4. Ako používať Tlakový hrniec ?

4.1 Kontrola pri prvom použití

- Pred prvým použitím skontrolujte, či sú poskytnuté všetky diely uvedené v časti Opis dielov .**2. Popis jednotlivých častí Tlakového hrnca**“.
- Tlakový hrniec ručne umyte v teplej vode s prídavkom saponátu, opláchnite ju a vysušte. Pozorne si prečítajte manuál.

4.2 Kontrola pri bežnom používaní

- Skontrolujte stav, čistotu a zostavenie všetkých častí:
 - Vyberte silikónové tesnenie vrchnáku a skontrolujte, či je čisté. Tesnenie v zlom stave alebo s cudzími telesami pod povrchom maze spôsobí unikanie obsahu (ak je tesnenie poškodené, povedzte si o novú súpravu tesnení a ventilov a všetky ich vymeňte).
 - Symetricky tvarované tesnenie vrchnáku umiestnite na vyhradené miesto, uistite sa, či je v správnej polohe a či dobre dolieha pod okraj vrchnáku (pozri obr. C).
 - Uistite sa, že nič neblokujú otvory ventilu na reguláciu tlaku a ventilu na sledovanie tlaku s ukazovateľom tlaku (pozri časť Opis dielov, obr. 5, 6 a 7) Viď popis .**2.Popis jednotlivých častí Tlakového hrnca**“ . Uistite sa, že tieto bezpečnostné prvky sú v správnej polohe (viď sekcia K) a že nie sú poškodené (ak sú poškodené, kúpte si novú súpravu tesnení a všetko naraz vymeňte).
 - Odblokujte bezpečnostnú zamykaciu rúčku nadvihnutím klapy na konci rúčky, až kým nie je rúčka vo vertikálnej polohe (viď obrázok E). Keď je v 90° polohe, možno ju vytvárať z vrchnáku. Skontrolujte, či je na mieste bezpečnostná zamykacia zátka (pozri časť Opis dielov, obr. 4) a či je otvor čistý.
- Rúčku v 90° polohe opätovne pripevnite (pozri obr. D) tak, že ju umiestnite na kĺby vrchnáka a prtláčate ju, až kým nebudete počuť kliknutie. Prtláčením sa bezpečnostná rúčka umiestni do uzamknutej polohy.

4.3 Ako otvoriť Tlakový hrniec?

- Zdvíhajte bezpečnostnú zamykaciu rúčku za klapy (na konci rúčky), až kým nebudete počuť kliknutie (pozri obr. E).
- Vrchnákom otáčajte v protismere hodinových ručičiek, až kým sa nestretnú šípky vyznačené na vrchnáku a nádobe (pozri obr. F). Zdvihnite vrchnák.

!POZNÁMKA: Pri otáčaní alebo snímaní vrchnáku ho môžete držať za bočné úchytky alebo za úchytku v strede vrchnáku. Na otáčanie nikdy nepoužívajte bezpečnostnú zamykaciu rúčku, pretože by ste ju mohli poškodiť.

4.4 Ako pripravovať pokrmý?

- Mäso a zelenina sa uvaria rýchlo a rovnomerne, ak ich pokrájate na malé rovnaké kúsky.
- Poprekívajte všetky potraviny so šúpkou, ako sú, paradajky, tekvica alebo zemiaky, a ak varíte celú rybu, urobte na nej zárezy, aby sa uvoľnila prebytočná para a predišlo sa potrhaniu potraviny z dôvodu nadmerného vnútorného tlaku.
- Potraviny vložte do Tlakového hrnca a pridajte správne množstvo tekutiny podľa návodu v časti „**7. Základné dĺžky varenia**“.
- Množstvo tekutiny, ktorá sa pridáva pri varení v tlakovej nádobe Tlakového hrnca, je veľmi dôležité. Ak v tlakovej nádobe Tlakového hrnca nie je tekutina alebo jej nie je dost, mazať dajší k prehriatiu a vážnemu poškodeniu výrobku.
- Vždy dodržiavajte pomer – najmenej 150 ml na 10 minút varenia.
- Do tlakovej nádoby Tlakového hrnca vždy umiestnite najmenej 400 ml objemu, ktorý je vyznačený ryskou minimálneho objemu (MIN).
- Pri naplňaní nikdy nepresiahnite 2/3 objemu tlakovej nádoby Tlakového hrnca. Dodržiavajte ryšku maximálneho naplnenia, ktorá je vyznačená na úrovni 2 l.
- V prípade potravín, ktoré počas varenia penia alebo sa nadúvajú (ryža, dehydrovaná zelenina atď.), nikdy nenaplnajte tlakovú nádobu Tlakového hrnca do viac ako polovice jej objemu.
- Nadmerným naplnením tlakovej nádoby Tlakového hrnca sa môžu upchať bezpečnostné prvky a vytvorí sa nadmerný tlak v tlakovej nádobe Tlakového hrnca.

!POZNÁMKA: Tlakovú nádobu nepoužívajte na fritovanie, prípravu karamelu, pukancov ani na varenie vajec.

!POZNÁMKA: Nevarte potraviny, ako sú brusnice, jačmenné krúpy, ovsená kaša alebo iné obilniny, lúpaný hrach, rezance, makaróny, rebarbora alebo špagety. Tieto potraviny zvyknú peniť, bublať, prskať a upchávajú prvky na uvoľňovanie tlaku. Tieto potraviny sa nesmú variť v tlakovej nádobe Tlakového hrnca.

!POZNÁMKA: Pri používaní Tlakového hrnca do nej nevkładajte žiadne iné nádoby.

!POZNÁMKA: Nepoužívajte na zdravotnícke účely, napr. ako sterilizátor.

!POZNÁMKA: Nikdy nepoužívajte funkciu grilu alebo iné podobné funkcie v mikrovlnnej rúre.

!POZNÁMKA: Vždy použite inštruktážnu brožúru, aby ste Tlakový hrniec správne použili.

!POZNÁMKA: Nikdy nenechávajte mikrovlnnú rúru behom používania bez dozoru.

4.5 Ako zatvoriť Tlakový hrniec?

- Vždy, keď tlakovú nádobu Tlakového hrnca umiestňujete do mikrovlnnej rúry, najskôr sa presvedčte, či je dobre zatvorená. Ak nie je tlaková nádoba Tlakového hrnca dobre zatvorená, nevytvori sa tlak.
- Vrchnák položte na nádobu tak, aby šípka na vrchnáku bola zarovno so šípkou na nádobe (pozri obr. G).
- Otáčajte vrchnákom v smere hodinových ručičiek, až kým nie sú bočné uchytky vrchnáku a nádoby umiestnené nad sebou. Ak cítite nadmerný odpor, skontrolujte, či silikónové tesnenie vrchnáku je v správnej polohe vo vnútri okraja vrchnáku (pozri obr. C).
- Nádobu Tlakového hrnca zamknite tak, že budete tlačiť na bezpečnostnú zamykaciu rúčku, až kým nepočujete kliknutie (pozri obr. H).

4.6 Ako používať Tlakový hrniec v mikrovlnnej rúre?

- Nastavte dĺžku varenia a výkon vo wattoch podľa pokynov v časti Základné dĺžky varenia.
- Odporúča sa výkon 600 WATTOV.
- Dbajte na to, aby jedna príprava jedla netrvala viac ako 30 minút. Pred opätovným použitím nechajte výrobok aj mikrovlnnú rúru vychladnúť.
- Ak bude príprava jedla trvať viac než 30 minút, výrobok aj mikrovlnná rúra by sa mohli poškodiť.
- Ukazovateľ tlaku sa zdvihne, keď v tlakovej nádobe Tlakového hrnca začne stúpať tlak (pozri obr. I). V tej istej chvíli začne tekutina vriť. K tomuto kroku dôjde po niekoľkých minútach v závislosti od množstva tekutiny/jedla.
- Keď je tlaková nádoba Tlakového hrnca úplne natlakovaná, ventil na reguláciu tlaku jemne uvoľníte tak. Tento jav je normálny a umožňuje uvoľnenie nadbytočnej parity. Takisto budete počuť sčanie alebo sa na dverách mikrovlnnej rúry môže vytvoriť kondenzácia. Ide o normálny jav.
- Ak ventil na reguláciu tlaku nefunguje, nadbytočný tlak sa uvoľní cez ventil na sledovanie tlaku. Ide o zabudovaný bezpečnostný prvok. Po varení skontrolujte, či ventil na reguláciu tlaku nie je poškodený a či je čistý podľa pokynov v časti „5. Ako čistiť Tlakový hrniec“.
- Ak používate mikrovlnnú rúru bez otočného taniera, tlakovú nádobu Tlakového hrnca umiestnite tak, aby ventil na sledovanie tlaku bol čelom k dverám mikrovlnnej rúry, aby ste vedeli skontrolovať, či tento bezpečnostný ventil vypúšťa tlak.
- Keď mikrovlnná rúra zapája, tlakovú nádobu Tlakového hrnca vyberte z mikrovlnnej rúry až po uplynutí doby odštátia. Doba odštátia sa vypočítava ako časť z celkovej doby na prípravu pokrmu pri každom recepte a je potrebné ju dodržať. Umožňuje, aby tlak prirodzene klesol a jedlo sa dovarilo. Ukazovateľ tlaku poklesne. Pozri časť „7. Základné dĺžky varenia“.

4.7 Ako manipulovať s Tlakovým hrncom po varení v mikrovlnnej rúre? (pozri obr. L)

- Keď je tlaková nádoba Tlakového hrnca ešte natlakovaná, nechajte ju v mikrovlnnej rúre až dovtedy, kým tlak neklesne. Pri vyberaní tlakovej nádoby Tlakového hrnca z mikrovlnnej rúry používajte kuchynské lapky a postavte ju na podložku. Tlakový hrniec vždy prenášajte vo vodorovnej polohe.
- !POZNÁMKA:** Tlakovú nádobu nikdy neochladzujte pod tečúcou vodou ani ju neponárajte do vody s cieľom zrýchliť uvoľnenie tlaku.
- !POZNÁMKA:** Nedotýkajte sa bezpečnostných prvkov, keď je tlaková nádoba natlakovaná.

- Keď ukazovateľ tlaku poklesne a po odstáti, môžete vrchnák otvoriť, no použite pri tom kuchynské lapky. Nestojte priamo nad tlakovou nádobou, keď vykonávate tento úkon.
- Odopnite a zdvihnite bezpečnostnú zamykaciu rúčku za klapku (na konci rúčky), až kým nebudete počuť kliknutie (pozri obr. J). Dávajte si pozor, pretože z bezpečnostnej zamykacej zátky sa uvoľní para (pozri obr. J). Nikdy nedávajte ruku nad túto zátku, ak nemáte lapku, pretože horúca para by vás mohla opariť.
- Otáčajte vrchnákom v protismere hodinových ručičiek, až kým sa nestretnú šípky vyznačené na vrchnáku a nádobe (pozri obr. F).
- Vrchnák dvíhajte vždy smerom od seba, aby ste si nepopáliili od horúcej parity prsty.

!POZNÁMKA: Na otáčanie nikdy nepoužívajte bezpečnostnú zamykaciu rúčku, pretože by ste ju mohli zlomiť.

- Nádobu Tlakového hrnca otvárajte až po tom, ako poklesne ukazovateľ tlaku. Znamená to, že sa uvoľnil tlak vo vnútri nádoby.
- NÁDOBU NEOTVÁRAJTE NASILU!**

5. Ako čistiť Tlakový hrniec?

- Tlakovú nádobu Tlakového hrnca umyte a opláchnite hneď, ako vychladne, a nechajte ju vyschnúť. Predídete tak zápachu alebo zafarbeniu. V prípade silného zápachu vyčistíte Tlakový hrniec v umývačke na 75 °C.
- Ak sú ventil na reguláciu tlaku a ventil na sledovanie tlaku s ukazovateľom tlaku špinavé, umyte ich osobitne.
- **Ventil na reguláciu tlaku**
 - Ak chcete ventil vybrať, zatlačte naň jedným prstom, až kým nevypadne.
 - Ak ho chcete nasadiť, zatlačte ho do otvoru na vrchnáku (pozri obr. K). Môžete ho nasadiť z ľubovôlej strany. Vždy overte, či je správne nasadený z oboch strán vrchnáku.
- **Ventil na sledovanie tlaku s ukazovateľom tlaku**
 - Ak chcete ventil vybrať, zatlačte naň jedným prstom, až kým nevypadne.
 - Časť sa budú lepšie čistiť, ak z ventilu na sledovanie tlaku vyberiete ukazovateľ tlaku.
 - Ak chcete ventil nasadiť, najskôr vložte ukazovateľ tlaku do ventilu na sledovanie tlaku zatlačením oblého konca do otvoru na hore. Potom ho oblym koncom ukazovateľa tlaku smerom von zatlačte do otvoru na zadnej strane vrchnáku (pozri obr. K). Vždy overte, či je správne nasadený z oboch strán vrchnáku.

!POZNÁMKA: Ventil na reguláciu tlaku a ventil na sledovanie tlaku majú zhodný priemer, takže sa môžu nasadiť do ľubovôlej otvoru na vrchnáku.

!POZNÁMKA: Ukazovateľ tlaku a ventil na sledovanie tlaku sa dajú nasadiť do otvoru na vrchnáku len jedným spôsobom!

- Všetky diely je možné umývať v umývačke riadu. Pri umývaní v umývačke riadu používajte program s nízkou teplotou, aby ste šetrili energiu a chránili životné prostredie.
- Nedovoľte, aby sa ostré predmety dostali do styku s bezpečnostnými prvkami.
- Ak sa jedlo prilepí k nádobe, nechajte ju odmôcť vo vode s prídavkom saponátu.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani prípravky na čistenie, ktoré môžu poškriabať povrch výrobku.

- Pri ohrievaní korených a farebných potravín, ako sú napríklad kari alebo paradajky, môže dôjsť k zafarbeniu výrobku. Zafarbenie neovplyvní výkon výrobu a nevzťahuje sa na záruka spoločnosti Tupperware.

6. Ako výrobok skladovať

- Výrobok skladujte otvorený.
- Úsporné skladovanie dosiahnete tak, že vrchnák položíte hlavou dolu a nádobu umiestnite na vrchnák.
- Ventil na sledovanie tlaku s ukazovateľom tlaku, ventil na regulovanie tlaku, silikónové tesnenie vrchnáku a bezpečnostnú zamykaciu rúčku s bezpečnostnou zamykacou zátkou skladujte nasadené vo vrchnáku.
- Návod na používanie skladujte vo vrchnáku, aby ste ho mali stále poruke.

7. Základné dĺžky varenia

- Dĺžky uvedené v tabuľke platia pre mikrovlnné rúry s výkonom 900 wattov. Upozorňujeme, že dĺžka varenia a množstvo tekutiny sa môžu v závislosti od mikrovlnnej rúry líšiť.

IPOZNÁMKA: Pokiaľ varíte omáčku, vždy skontrolujte, že jedlo je úplne ponorené do tekutiny.

IPOZNÁMKA: Pokiaľ robíte vývar, použite zeleninu bez tuku alebo zeleninový vývar bez tuku.

IPOZNÁMKA: Niektoré druhy zeleniny (niektoré korenie, jedlo s vysokým obsahom tuku, paradajkové koncentráty), môžu spôsobiť biele a červené škvrny vo vnútri Tlakového hrnca. Abyste to obmedzili, odporúča sa vložiť do hrnca tieto potraviny až po skončení doby varenia. Tieto škvrny neovplyvňujú funkciu výrobu a nevzťahuje sa na ne záručná doba.

8. Záruka

Výrobok Tlakový hrniec od spoločnosti Tupperware bol vyrobený veľmi starostlivo a presne z najkvalitnejších materiálov a bol schválený na použitie na potraviny. Certifikovaný orgán udelil osvedčenie CE na tlakovú nádobu Tlakového hrnca podľa normy EN12778.

Rok uvedený v strednej časti nádoby predstavuje rok výroby.

Na výrobok Tlakový hrniec sa vzťahuje rovnaká záruka ako na všetky výrobky Tupperware, okrem silikónového tesnenia, ventilu na sledovanie tlaku s ukazovateľom tlaku, ventilu na reguláciu tlaku a bezpečnostnej zamykacej zátky. Ak sa vymieňajú, musia sa vymeniť všetky naraz.

Záruka od spoločnosti Tupperware zaručuje, že v prípade výskytu akejkoľvek výrobné chyby alebo chyby materiálu, bude výrobok vymenený za nový.

Niektoré druhy zeleniny, niektoré korenie, jedlo s vysokým obsahom tuku a paradajkové koncentráty môžu spôsobiť biele a červené škvrny vo vnútri Tlakového hrnca. Abyste to obmedzili, odporúča sa tieto potraviny vložiť do hrnca tieto až po skončení doby varenia. Tieto škvrny neovplyvňujú funkciu výrobu a nevzťahuje sa na ne záručná doba.

Nič neopravujte sami. Ak si chcete zakúpiť a vymeniť nejaký diel, obráťte sa na poradkyňu Tupperware.

Na našej miňi webovej lokalite nájdete video a kompletný prehľad základných dĺžok varenia.

www.tupperware.sk

Základné dĺžky varenia

Potravina	Typ	Hmotnosť	Tekutina (ml)	Dĺžka varenia (min)	Doba odstátia (min)
OVOCIE	Olúpané hrušky, nakrájané na kocky a bez jadrierek	750 g max	300 ml červeného vína, 1 vetvička škorice, 100 g cukru	10 min	5 min
	Sušené ovocie (slivky alebo marhule)	500 g max	350 ml čaju	10 min	10 min
MÄSO	Dusené hovädzie	600 g hovädzieho mäsa/max 400 g zeleniny - lúpaná a nakrájaná	750 ml (teplá)!	30 min	15 min
	Hydina nakrájaná na kúsky, omáčka	500 g kuracieho mäsa/600 g zeleniny olúpanú priechne alebo na kocky	400 ml	12 min	15 min
	Dusené jahňacie	600 g jahňacieho mäsa na kocky/ 400 g zeleniny olúpanú a nakrájanú na kocky	400 ml	20 min	15 min
	Dusené bravčové	600 g bravčového mäsa na kocky/ 800 g zeleniny olúpanú a nakrájanú na kocky	400 ml	25 min	15 min

Potravina	Typ	Hmotnosť	Tekutina (ml) = voda, ak nie je uvedené inak	Dĺžka varenia (min)	Doba odstátia (min)
ZELENINA	Fazuľa (malé, sušené, biele, maslové)	250 g, 5 ml soli a 1 ks zeleniny bez tuku	1 l	30 min	15 min
	Karotka (nasekaná alebo na kocky)	500 g max	150 ml	10 min	5 min
	Brokolica (ružičky)	600 g max	150 ml	6 min	5 min
	Pór (plátky)	500 g max	150 ml	8 min	10 min
	Šošovica (suchá)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Hrach	500 g bez lusku	150 ml	6 min	10 min
	Zemiaky (ošúpané a nakrájané, alebo malé v šupke)	750 g max	150 ml	10 min	5 min
	Paradajky (čerstvé, stredne veľké a nakrájané na štvrtiny)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
	Zeleninová polievka	500 g max	500 ml*	8-12 min	10 min

* Po uvarení pridajte 1 l viacej vody.

Potravina	Typ	Hmotnosť	Tekutina (ml) = voda, ak nie je uvedené inak	Dĺžka varenia (min)	Doba odstátia (min)
RYBY	Rybacia polievka	600 g rýb/ 400 g zeleniny olúpanej a nakrájanej	150 ml**	12 min	5 min
	Mušle malej veľkosti	1 kg max	150 ml	5-7 min	10 min
	Losos (surový)	800 g	150 ml	5 min	5 min
	Krevety (surové)	400 g	150 ml	5 min	5 min

** Po uvarení pridajte 150 ml viacej vody a smotanú.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Rada
V tlakovej nádobe Tlakového hrnca nestúpa tlak.	Ventil na sledovanie tlaku alebo ventil na reguláciu tlaku, prípadne silikónové tesnenie vrchnáku nie sú dobre nasadené alebo chýbajú.	Bezpečnostné prvky sú zašpinené alebo na okraji môžu byť nečistoty z potravín: Pozri pokyny v časti 5. Ako čistiť Tlakový hrniec? Bezpečnostné prvky sú poškodené: vymeňte ich. Tesnenie nie je dobre nasadené: Pozri pokyny v časti 4.2 Kontrola pri bežnom používaní.
	V tlakovej nádobe Micro Pressure cooker je priveľa potravín.	Pri naplňaní nikdy nepresiahnite 2/3 objemu tlakovej nádoby Tlakového hrnca. Dodržiavajte rysku maximálneho naplnenia, ktorá je vyznačená na úrovni 2 l.
	Vrchnák nie je dobre zatvorený/ bezpečnostná zamykacia rúčka nie je zaklapnutá.	Pozri pokyny v časti 4.5 Ako zatvoriť Tlakový hrniec?
	Bezpečnostná zamykacia zátka nie je nasadená.	Nasaďte bezpečnostnú zamykaciu zátku do bezpečnostnej zamykacej rúčky.
	Silikónové tesnenie vrchnáku prepúšťa.	Nanovo ho nasaďte a riaďte sa pokynmi v časti 5. Ako čistiť Tlakový hrniec? a v časti 4.2 Kontrola pri bežnom používaní.
	V tlakovej nádobe Tlakového hrnca nie je dostatok tekutiny.	Pozri časť 7. Základné dĺžky varenia.
	Mikrovlnná rúra je nastavená na príliš slabý výkon.	Je potrebný výkon najmenej 600 – 900 wattov, alebo si preštudujte pokyny v časti Základné dĺžky varenia.
Tlakový hrniec vrie do sucha.	Daná dĺžka varenia si vyžaduje viac tekutiny.	Pozri pokyny v časti Základné dĺžky varenia.
	Prekročili ste maximálnu povolenú dĺžku varenia.	Dbajte na to, aby príprava jedla netrvala viac ako 30 min.
	Príliš malé množstvo potravín.	Do Tlakového hrnca vždy umiestnite najmenej 400 ml objemu, ktorý je vyznačený ryskou minimálneho objemu (MIN).
Tlakový hrniec preteká.	Tesnenie nie je dobre nasadené.	Pozri pokyny v časti 4.5 Ako zatvoriť Tlakový hrniec?
	Ventily prestali fungovať.	Skontrolujte, či ventily nie sú zašpinené alebo poškodené.
	Tesnenie je poškodené.	Vymeňte tesnenie a ventily.
Ventil na reguláciu tlaku nefunguje.	Ak je ventil na reguláciu tlaku upchatý a tlak prekročí určitú úroveň, nadbytočný tlak sa uvoľní cez ventil na sledovanie tlaku. Ide o vstavaný bezpečnostný prvok.	Skontrolujte, či ventil na reguláciu tlaku nie je poškodený a zašpinený.

Gratulujemy wyboru rewolucyjnego **Micro Szybkwaru** firmy Tupperware. Zastosowanie tego niepowtarzalnego urządzenia umożliwia gotowanie w kuchence mikrofalowej smacznych i zdrowych potraw dla Ciebie i Twojej rodziny. Jego wszechstronność zadziwi Cię i sprawi, że będziesz z niego korzystać codziennie. Zyczymy przyjemnych doświadczeń kulinarnych i wielu smacznych posiłków.

maks 900 W
maks 30 Min.

0°C
120°C



Tupperware®

Preserving your future

W tym wymiarze do naczyń zalecamy wybór programu niskotemperaturowego, który pozwala oszczędzać energię i chronić środowisko naturalne.

1. Ważne środki ostrożności

- Przed pierwszym użyciem prosimy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.
- Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu Micro Szybkwaru w trakcie gotowania.
- Nie należy wstawiać Micro Szybkwaru do nagrzanego piekarnika ani stawiać na płycie kuchennej.
- Potrawę w Micro Szybkwarze należy pozostawić w kuchence mikrofalowej do momentu aż ciśnienie ułotni się z Micro Szybkwaru. Naczynie należy podnosić chwytając za boczne uchwyty. Gorący szybkwar należy chwycić zawsze przez rękawicę kuchenne.
- Nie używać Micro Szybkwaru do celów innych niż ten do którego został przeznaczony tzn. do gotowania pod ciśnieniem w kuchence mikrofalowej. Nie stosować produktu do podgrzewania lub gotowania bez ciśnienia w kuchence mikrofalowej lub konwencjonalnego gotowania w piekarniku.
- W urządzeniu potrawy gotowane są pod ciśnieniem. Niewłaściwe obchodzenie się Micro Szybkwarem grozi oparzeniem. Przed włączeniem źródła ciepła należy upewnić się, że szybkwar został prawidłowo zamknięty; patrz sekcja „4.5. Zamykanie Micro Szybkwaru”.
- Nie wolno otwierać Micro szybkwaru na siłę. Szybkwar można otworzyć dopiero po całkowitym spadku ciśnienia. W tym celu należy sprawdzić wskaźnik ciśnienia. Patrz sekcja „4.7. Postępowanie z Micro Szybkwarem po zakończeniu gotowania w kuchence mikrofalowej”.
- Aby uniknąć poważnego uszkodzenia produktu, gotowanie w Micro Szybkwarze można rozpocząć dopiero po wylaniu do niego płynu.
- Zawsze napełniaj Micro Szybkwar co najmniej do poziomu 400ml, oznaczonego kreską (MIN).
- Nie wolno napełniać szybkwaru powyżej 2/3 jego pojemności, tj. powyżej linii maksymalnej pojemności. W przypadku produktów, które zwiększają swoją objętość w trakcie gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie wolno napełniać szybkwaru powyżej połowy jego pojemności.
- Należy wybrać odpowiednie parametry kuchenki mikrofalowej patrz sekcja „4.6. Korzystanie z Micro Szybkwaru w kuchence mikrofalowej”.

- Podczas gotowania mięsa ze skórą (np. ozorów wołowych), skóra może napećnieć; nie wolno przekłuwać napećniejącej skóry, aby uniknąć oparzenia.
- Podczas gotowania potraw zawierających kaszę, czy ryż, przed otwarciem naczynia należy delikatnie nim potrząsnąć, aby uniknąć wybuchu.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy uszczelka jest sprawna, a zawory nie są zatkaane. Patrz w sekcji „4. Instrukcja obsługi Micro Szybkwaru”.
- Nie wolno używać Micro szybkwaru do smażenia zwykłego i na głębokim oleju.
- Nie wolno ingerować w działanie żadnego z systemów bezpieczeństwa, chyba że zgodnie ze wskazówkami znajdującymi się w „Instrukcja obsługi Micro Szybkwaru”.
- Każdy model posiada swoje części zamienne Tupperware i tylko takich części należy używać. Dotyczy to przede wszystkim naczyń i pokrywy, które są przeznaczone do konkretnego modelu. Nie wolno używać uszczelki ani zaworów nieprzeznaczonych do użycia w Micro Szybkwarze.
- **NALÉŻY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ.**

2. Micro Szybkwar - opis części (rys. A):

Micro Szybkwar składa się z następujących części:

- **Naczynie** (1) o całkowitej pojemności 3 l i maksymalnej użytkowej pojemności 2 l.
- **Pokrywka** (2) z zamknięciem bagnetowym.
- **Uchwyt z blokadą** (3), który blokuje otwarcie pokrywy, kiedy w naczyniu jest ciśnienie oraz zapobiega wzrostowi ciśnienia, kiedy uchwyt nie jest prawidłowo zamknięty.
- **Korek bezpieczeństwa** (4) umożliwiający szczelne zamknięcie naczynia.
- **Zawór regulacji ciśnienia** (5), który reguluje wysokość ciśnienia roboczego.
- **Zawór kontroli ciśnienia** (6) ze **wskaźnikiem ciśnienia** (7), który działa również jako zawór bezpieczeństwa. Jeśli ciśnienie przekroczy bezpieczny poziom, wówczas zawór podniesie się (np. kiedy zawartość naczynia zablokuje otwór zaworu regulacji ciśnienia).
- Zdejmowana **silikonowa uszczelka pokrywy** (8).

Części zamienne	Część	Numer formy
X	Naczynie	7643
X	Pokrywka	7644
Podzespoły	Części	Numer formy
X	Uchwyt z blokadą	7645
	Korek bezpieczeństwa	7650
X	Silikonowa uszczelka pokrywy	7646
	Zawór regulacji ciśnienia	7647
	Zawór kontroli ciśnienia	7648
	Wskaźnik ciśnienia	7649
	Korek bezpieczeństwa	7650
	Broszura	63FLFL12020

3. Podstawowe funkcje i zalety

Pojemność: 3 l **Pojemność użytkowa:** 2 l

PF = ciśnienie robocze = 60 kPa

PS = maksymalne dopuszczalne ciśnienie = 120 kPa

Rewolucyjny Micro Szybkarwar jest odpowiedzia firmy Tupperware na rosnaace zapotrzebowanie na latwe przygotowanie posiolkow. Micro Szybkarwar to naczynie z pokrywką, w którym podczas gotowania w mikrofalowce wytwarza sie cisnienie, powodujace wzrost temperatury w naczyniu powyzej 100°C.

Pomyslono zaprojektowany Micro Szybkarwar łączy funkcje tradycyjnego gotowania pod cisnieniem z nowoczesnymi metodami oszczednego gotowania w kuchence mikrofalowej, pozwalajac jednocześnie na rownomierne rozproszczenie ciepła, zachowanie koloru potraw i skrócenie czasu gotowania. Dzieki takiemu polaczeniu obu technologii, gotowanie staje sie latwiejsze – nie musisz juz mieszac potrawy w trakcie gotowania.

4. Instrukcja obsługi Micro Szybkarwaru.

4.1 Sprawdzenie przy pierwszym użyciu:

- Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić, czy w pudełku znajdując się wszystkie części pokazane w sekcji „2. Micro Szybkarwar - opis części”.
- Wszystkie części Micro Szybkarwaru umyć ręcznie w gorącej wodzie z płynem, a następnie opluć i wysuszyć. Przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.

4.2 Sprawdzenie przed każdym użyciem:

- Sprawdzić stan techniczny, czystość oraz wszystkie elementy:
- Zdejmij silikonową uszczelkę pokrywy, aby sprawdzić, czy jest czysta. Uszkodzona lub zabrudzona uszczelka może przeciekać (w przypadku uszkodzenia uszczelki, należy zamówić i wymienić cały zestaw, tj. uszczelkę i zawory).
- Umieść silikonową uszczelkę symetrycznie na swoim miejscu, upewniając się, że została prawidłowo założona i dokładnie przylega od spodu do brzegów pokrywy (patrz rys. C).
- Sprawdź, czy zawartość w naczyniu nie zatyka otworów zaworu regulacji ciśnienia i zaworu kontroli ciśnienia ze wskaźnikiem ciśnienia (sekcja „2. Micro Szybkarwar - opis części” (rys. A na rys. 5, 6 i 7). Sprawdź, czy oba systemy bezpieczeństwa są sprawne i na swoim miejscu (rys. K) (w przypadku uszkodzenia zaworu, należy zamówić i wymienić od razu cały zestaw wraz z uszczelką).
- Zwolnij zatrzask (znajdujący się na końcu uchwyty) i podnieś uchwyt z blokadą do pionu (rys. E). Uchwyt można zdjąć dopiero wtedy, gdy jest ustawiony w pionie (pod kątem 90°). Sprawdź, czy korek bezpieczeństwa jest na swoim miejscu (patrz sekcja „2. Micro Szybkarwar - opis części” (rys. A 4)) oraz czy otwór jest czysty.
- Aby złożyć naczynie (patrz rys. D), ustaw uchwyt z blokadą pod kątem 90° względem pokrywy i załóż z zawiasy, następnie nacisnij w dół. Aby zamknąć naczynie, ciągnij w dół uchwyt z blokadą, aż usłyszysz kliknięcie.
- W sytuacji, gdy któraś z części Micro Szybkarwaru jest uszkodzona, nie używaj go i nie naprawiaj samodzielnie. Skontaktuj się z przedstawicielem Tupperware w celu zakupu i wymiany uszkodzonych części.

4.3 Otwieranie Micro szybkarwaru:

- Trzymając za zatrzask (znajdujący się na końcu uchwyty), unieś uchwyt z blokadą, aż usłyszysz kliknięcie (patrz rys. E).
- Przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż strzałki na pokrywie i naczyniu będą ustawione w linii (patrz rys. F). Zdejmij pokrywę.

!UWAGA: Aby przekręcić i zdjąć pokrywę, możesz przytrzymać pokrywę Micro Szybkarwaru za boczne uchwyty lub za główny uchwyt pokrywy. Nigdy nie używaj do tego celu uchwyty z blokadą, ponieważ możesz go uszkodzić.

4.4 Przygotowanie

- Dla szybkiego i równomiernego gotowania, pokrój mięso i warzywa na małe, równe kawałki.
- Nakładaj produkty spożywcze, które mają skórkę, jak na przykład pomidory, ziemniaki w mundurkach, ryby, czy pierś z kurczaka, aby zapewnić ujście pary i zapobiegać pęknięciu podczas gotowania z powodu nagromadzonego ciśnienia wewnątrz.
- Umieść wszystkie składniki w Micro Szybkarwarze, wlej odpowiednią ilość płynu, zgodnie z zaleceniami w sekcji „7. Podstawowe czasy gotowania”. Upewnij się, że potrawa jest całkowicie zanurzona w cieczy.
- Brak lub bardzo mała ilość płynu w Micro Szybkarwarze może spowodować jego przegrzanie i poważne uszkodzenie produktu.
- Pamiętaj, aby zawsze przestrzegać poniższej zasady: przynajmniej 150 ml płynu na każde 10 minut gotowania.
- Zawsze napełnij Micro Szybkarwar co najmniej do poziomu 400 ml, oznaczonego kreską (MIN).
- Nigdy nie napełniaj naczynia powyżej 2/3 jego pojemności. Zwracaj uwagę na linię maksymalnej pojemności, która wynosi 2 l.
- W przypadku produktów, które pienią się lub pęcznieją w trakcie gotowania (ryż, suszone warzywa itp.), nigdy nie napełniaj szybkarwaru powyżej połowy jego pojemności.
- Nadmierne napełnienie szybkarwaru może zablokować systemy bezpieczeństwa i spowodować nadmierny wzrost ciśnienia w jego wnętrzu.

!UWAGA: Szybkarwaru nie wolno używać do smażenia, robienia karmeli, popcornu ani do gotowania jajek.

!UWAGA: W szybkarwarze nie wolno przygotowywać produktów takich jak żurawina, pęczak, plaki owsiane lub inne płatki, groch łuskany, kłuski, makaron, rabarbar lub spaghetti. Takie produkty mają tendencję do pienia, brudzenia i zatykania otworu zaworu ciśnienia. Z tego powodu nie są odpowiednio do gotowania w Micro Szybkarwarze.

!UWAGA: Do Micro Szybkarwaru nie wolno wstawiać innych naczyń.

!UWAGA: Micro Szybkarwaru nie wolno używać do celów medycznych, np. sterylizacji.

!UWAGA: Nigdy nie używaj funkcji grilla w kuchence mikrofalowej podczas używania Micro Szybkarwaru.

!UWAGA: Zawsze przeczytaj instrukcję użytkownika kucharki mikrofalowej, aby właściwie używać Micro Szybkarwaru.

!UWAGA: Nigdy nie zostawiaj kucharki mikrofalowej podczas pracy bez nadzoru.

4.5 Zamykanie Micro Szybkarwaru:

- Zawsze przed włożeniem Micro Szybkarwaru do kucharki mikrofalowej upewnij się, czy jest szczerze zamknięty. W nieprawidłowo zamkniętym szybkarwarze nie wzrośnie ciśnienie potrzebne do gotowania.

- Załóż pokrywkę na naczyń w taki sposób, aby strzałki na pokrywce i naczyń były ustawione w linii (patrz rys. G).
- Przekręć pokrywkę w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara, aż boczne uchwyty pokrywy znajdą się nad uchwytem naczyń. Jeśli poczujesz nadmierny opór, upewnij się, czy silikonowa uszczelka pokrywy prawidłowo przylega do jej brzegów (patrz rys. C).
- Aby zamknąć szybkiwar, ściągaj uchwyt z blokady w dół, aż usłyszysz kliknięcie (patrz rys. H).

4.6 Korzystanie z Micro Szybkiwaru w kuchence mikrofalowej:

- Ustaw czas gotowania i moc, jak pokazano w części Podstawowe czasy gotowania.
- Zalecana moc to 900 W (moc minimalna to 600W).
- Jednorazowy czas gotowania nie powinien przekraczać 30 minut. Przed ponownym użyciem należy przestawić produkt i kuchenkę do ostygnięcia.
- Gotowanie dłużej niż przez 30 minut może spowodować uszkodzenie produktu i kuchenki mikrofalowej.
- Wzrost ciśnienia w szybkiwarze zostanie pokazany na wskaźniku (patrz rys. I); jest to moment, w którym plyn w naczyń zaczyna się gotować. Może to potrwać kilkanaście minut, w zależności od ilości płynu/składników.
- Po osiągnięciu maksymalnej wartości ciśnienie w naczyń będzie delikatnie uwalniane przez zawór regulacyjny. Jest to całkowicie normalne i umożliwia odprowadzenie nadmiaru pary. Możesz usłyszeć syczenie lub zobaczyć, jak szybka kuchenki mikrofalowej zachodzi para. To normalne.
- W przypadku niesprawnego zaworu regulacji ciśnienia, nadmiar ciśnienia zostanie uwolniony przez zawór kontroli ciśnienia. Jest to element wbudowanego systemu bezpieczeństwa. Po skończonym gotowaniu sprawdź zawór regulacyjny ciśnienie pod kątem ewentualnych uszkodzeń i nieczystości. Patrz „5. Czyszczenie Micro Szybkiwaru”.
- Jeżeli kuchenka mikrofalowa nie posiada obracającego się talerza, ustaw szybkiwar tak, aby zawór kontroli ciśnienia znajdował się na wprost szybki kuchenki. W ten sposób łatwo sprawdzisz, czy przez zawór bezpieczeństwa uwalnia się ciśnienie.
- Kiedy usłyszysz sygnał świadczący o zakończeniu gotowania, nie wyjmij szybkiwaru z kuchenki mikrofalowej, lecz poczekaż do końca czasu odstania. Czas odstania jest niezbędny i wliczony do całkowitego czasu gotowania – ciśnienie naturalnie obniża się, a potrawa kończy się gotować. Wskaźnik ciśnienia zacznie się obniżać. Patrz: „7. Podstawowe czasy gotowania”.

4.7 Postępowanie z Micro Szybkiwarem po zakończeniu gotowania w kuchence mikrofalowej. (patrz rys. L)

- Micro Szybkiwar powinien pozostać w kuchence mikrofalowej aż do całkowitego uwolnienia ciśnienia. Za pomocą rękawic kuchennych wyjmij szybkiwar z kuchenki i odstaw go na podstawkę. Pamiętaj, aby Micro Szybkiwar przenosić zawsze w płaszczyźnie poziomej.

!UWAGA: Nie wolno schładzać Micro Szybkiwaru pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie w celu przyspieszenia procesu uwalniania ciśnienia.

!UWAGA: Nie wolno dotykać zaworów, kiedy wywnętrz Micro Szybkiwaru jest ciśnienie.

- Kiedy wskaźnik ciśnienia obniży się oraz po czasie odstania, możesz otworzyć pokrywkę, używając rękawic kuchennych. Wykonując tę czynność, nie stój bezpośrednio nad Micro Szybkiwarem.

- Trzymając za zatrzask (na końcu uchwyty) odblokuje i podnieś uchwyt z blokady aż usłyszysz kliknięcie (patrz rys. J). Bądź ostrożny, ponieważ spod korka wydobywać się będzie para (patrz rys. J). Aby uniknąć oparzenia, nigdy nie dotykaj korka bez rękawic kuchennych.
- Przekręć pokrywkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż strzałki na pokrywce i naczyń będą ustawione w linii (patrz rys. C).
- Zawsze zdejmuj pokrywkę w stronę od siebie, aby uniknąć oparzenia parą.

!UWAGA: Nie wolno używać uchwyty z blokady, aby przekręcić pokrywkę; może to prowadzić do uszkodzenia produktu.

- Nie otwieraj szybkiwaru do momentu aż wskaźnik ciśnienia obniży się do zera. Będzie to oznaczać, że ciśnienie wewnątrz zostało całkowicie uwolnione. NIE WOLNO OTWIERAC MICRO Szybkiwaru NA SIŁĘ.

5. Czyszczenie Micro Szybkiwaru:

- Umyj i opłucz Micro Szybkiwar tuż po ostygnięciu i odstaw do wyschnięcia. W ten sposób zapobiegiesz powstawaniu nieprzyjemnych zapachów i przebarwień. W przypadku intensywnego zapachu, umieść Micro Szybkiwar na jeden cykl mycia w zmywarce w temp. 75°C.
- Umyj zawór regulacji ciśnienia oraz osobno zawór kontroli ciśnienia i wskaźnik ciśnienia w przypadku zbrudzenia tych elementów.
- **Zawór regulacji ciśnienia:**
 - Aby go wyjąć, naciśnij zawór jednym palcem aż wypadnie.
 - Aby go włożyć, wcisnij zawór przez otwór na górze pokrywy (patrz rys. K). Zawór można włożyć od dowolnej strony. Sprawdź z obu stron pokrywy, czy zawór został prawidłowo założony.
- **Zawór kontroli ciśnienia ze wskaźnikiem ciśnienia**
 - Aby go wyjąć, naciśnij zawór jednym palcem aż wypadnie wskaźnik.
 - Aby dokładnie umyć element, wyjmij wskaźnik ciśnienia z zaworu kontroli ciśnienia.
 - Aby włożyć zawór, najpierw umieść wskaźnik ciśnienia w zaworze kontroli ciśnienia, wciskając jego okrągłą główkę przez otwór zaworu. Okrągła główka wskaźnika ciśnienia powinna być skierowana ku górze. Jeśli tak jest, wcisnij zawór przez otwór na tyle pokrywy (patrz rys. K). Sprawdź z obu stron pokrywy, czy zawór został prawidłowo założony.

!UWAGA: Średnica zaworu regulacji ciśnienia i zaworu kontroli ciśnienia jest taka sama, dlatego zawory można wkładać do dowolnego otworu na pokrywce.

!UWAGA: Wskaźnik ciśnienia i zawór kontroli ciśnienia można włożyć do otworu pokrywy tylko od jednej strony!

- Wszystkie części przystosowane są do mycia w zmywarce. W zmywarce do naczyń zalecamy wybór programu niskotemperaturowego, który pozwala oszczędzać energię i chronić środowisko naturalne.
- Należy trzymać ostre przedmioty z dala od zaworów.
- Jeżeli potrawa przypali się, należy na chwilę namoczyć naczyń w ciepłej wodzie z płynem.
- Nie używać szorujących zmywaków ani środków, które mogą uszkodzić powierzchnię naczyń.
- Żywność przyprawiona lub kolorowa, np. curry lub pomidory, może przebarwiać naczyń. Przebarwienia nie wpływają na działanie produktu i nie są objęte gwarancją firmy Tupperware.

6. Przechowywanie:

- Pozostaw naczynie otwarte.
- Aby zaoszczędzić trochę miejsca, połóż pokrywkę spodem do góry i postaw na niej naczynie.
- Zawór kontroli ciśnienia wraz ze wskaźnikiem ciśnienia, zawór regulacji ciśnienia, silikonowa uszczelka pokrywy, uchwyty z blokadą oraz korek powinny znajdować się na swoich miejscach w pokrywie.
- Przechowuj instrukcję obsługi na pokrywie, aby móc z niej z łatwością korzystać.

7. Podstawowe czasy gotowania:

- Czasy gotowania podane w tabeli zostały przewidziane dla kuchenek mikrofalowych o mocy 900 W. Pamiętaj, że czas gotowania i ilość pynu mogą różnić się w zależności od posiadanej mikrofalówki.

I UWAGA: Podczas przygotowania gulaszu, upewnij się, że składniki są zanurzone w cieczy.

I UWAGA: Podczas używania bulionu, korzystaj z kostek warzywnych lub warzywów warzywnych, najlepiej o niskiej zawartości tłuszczu.

I UWAGA: Z niektórymi rodzajami potraw (np. niektórymi przyprawami, wysoko tłuszczowymi koncentratami, koncentratami pomidorowymi) mogą się pojawić białe plamki na wewnętrznej stronie Micro Szybkoarwu. Aby uniknąć ich powstawania, zaleca się dodawanie tych składników po zakończeniu gotowania. Te białe plamki oraz zabarwienia nie wpływają na wartości użytkowe produktu i nie są objęte gwarancją Tupperware.

8. Gwarancja:

Micro Szybkoarwu firmy Tupperware jest produkowany z ogromną starannością i precyzją z materiałów najwyższej jakości, mogących wchodzić w kontakt z żywnością. Micro Szybkoarwu posiada certyfikat CE wydany przez właściwy urząd zgodnie z normą EN12778.

Rok produkcji znajduje się w środku dna pojemnika.

Micro Szybkoarwu posiada tę samą Gwarancję, co wszystkie produkty Tupperware, z wyjątkiem silikonowej uszczelki pokrywy, zaworu kontroli ciśnienia wraz ze wskaźnikiem ciśnienia, zaworu regulującego ciśnienie i korka, ze względu na regulacje prawne. W przypadku wymiany należy jednocześnie wymienić wszystkie te elementy.

Z niektórymi rodzajami potraw (np. niektórymi przyprawami, wysoko tłuszczowymi koncentratami, koncentratami pomidorowymi) mogą się pojawić białe plamki na wewnętrznej stronie Micro Szybkoarwu. Aby uniknąć ich powstawania, zaleca się dodawanie tych składników po zakończeniu gotowania. Te białe plamki oraz zabarwienia nie wpływają na wartości użytkowe produktu i nie są objęte gwarancją Tupperware.

W przypadku uszkodzenia Micro Szybkoarwu, nie wolno naprawiać go na własną rękę. Prosimy skontaktować się z Konsultantką Tupperware lub Autoryzowanym Dystrybutorem w celu zakupu i wymiany uszkodzonych części.

Zapraszamy do odwiedzenia naszej mini strony internetowej, na której zamieszczono materiał wideo i pełny opis Podstawowych czasów gotowania.

www.tupperware.pl

Podstawowe czasy gotowania

Produkt	Rodzaj	Waga	Płyn (ml)	Czas gotowania (min)	Czas odstania (min)
OWOCE	Obrane, wydrylowane i pokrojone gruszki	750 gr maks.	300 ml czerwonego wina, 1 paleczka cynamonu, 100g cukru	10 min	5 min
	Suszone owoce (śliwki lub morele)	500 gr maks.	350 ml herbaty	10 min	10 min
MIĘSO	Gulasz wołowy	600 gr wołowiny w kawałkach / maks.400 gr warzyw obranych i pokrojonych	750 ml (ciepłej wody)	30 min	15 min
	Drób w kawałkach	500 gr kurczaka w kawałkach / maks. 600 gr warzyw obranych i pokrojonych	400 ml	12 min	15 min
	Gulasz jagnięcy	600 gr jagnięciny w kawałkach / maks.400 gr warzyw obranych i pokrojonych	400 ml	20 min	15 min
	Gulasz wieprzowy	600 gr wieprzowiny w kawałkach / 800 gr warzyw obranych i pokrojonych	400 ml	25 min	15 min

Produkt	Rodzaj	Waga	Płyn (ml) = woda, o ile nie określono inaczej	Czas gotowania (min)	Czas odstania (min)
WARZYWA	Fasola (ziarna, namoczona)	250 gr, 5 ml soli, 1 kostka warzywna lub rosółowa rozkruszona	1 l	30 min	15 min
	Marchew (posiekana lub pokrojona w kostkę)	500gr maks	150 ml	10 min	5 min
	Brokuł (różyczki)	600 gr maks	150 ml	6 min	5 min
	Por (pokrojony)	500 gr maks	150 ml	8 min	10 min
	Soczewica (ziarna)	250 gr	750 ml	18 min	10 min
	Groszek (1 kg strączkowy)	500 gr ziaren	150 ml	6 min	10 min
	Ziemniaki (pokrojone i obrane, małe w mundurkach)	750 gr maks.	150 ml	10 min	5 min
	Pomidory (świeże - średnia wielkość - ćwiartki)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
Zupa warzywna (warzywa obrane i pokrojone)	500 gr maks.	500 ml*	8-12 min	10 min	

* Po ugotowaniu zalać 1 l wrzątku.

Produkt	Rodzaj	Waga	Płyn (ml) = woda, o ile nie określono inaczej	Czas gotowania (min)	Czas odstania (min)
RYBA	Zupa rybna	600 gr ryby / 400 gr warzyw obrane, pokrojone	150 ml**	12 min	5 min
	Małże średniej wielkości	1 kg maks	150 ml	5-7min	10 min
	Łosoś (surowy)	800 gr	150 ml	5 min	5 min
	Krewetki (surowe)	400 gr	150 ml	5 min	5 min

** Po ugotowaniu zalać 150 ml wrzątku i dodać śmietany.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
W Micro szybkowarze nie wzrasta ciśnienie.	Brak lub nieprawidłowo zamontowany zawór kontroli ciśnienia lub zawór regulujący ciśnienie lub uszczelka silikonowa uszczelka pokrywy.	Zawory są brudne lub na brzegach pokrywy znajdują się resztki jedzenia: Patrz „ 5. Czyszczenie Micro Szybkowaru ”. Uszkodzone systemy bezpieczeństwa: należy je wymienić. Nieprawidłowo założona uszczelka: Patrz „ 4.2 Sprawdzanie przed każdym użyciem ”.
	Zbyt duża ilość składników w naczyniu szybkowaru.	Nigdy nie napełniaj naczynia powyżej 2/3 jego pojemności. Zwracaj uwagę na linię maksymalnej pojemności, która wynosi 2 l.
	Nieprawidłowo założona pokrywka / uchwyt z blokadą jest uniesiony.	Patrz „ 4.5 Zamykanie Micro Szybkowaru ”.
	Korek bezpieczeństwa nie znajduje się na swoim miejscu.	Włóż korek bezpieczeństwa w otwór na uchwycie z blokadą.
	Silikonowa uszczelka pokrywy jest nieszczelna.	Ponownie załóż uszczelkę jak pokazano w części „ 5. Czyszczenie Micro Szybkowaru ” i „ 4.2 Sprawdzanie przed każdym użyciem ”.
	W naczyniu znajduje się zbyt mało płynu.	Patrz „ 7. Podstawowe czasy gotowania ”.
	Parametry kuchenki mikrofalowej są zbyt niskie.	Potrzebna minimalna moc to 600–900 W. Lub sprawdź instrukcje w części „ 7. Podstawowe czasy gotowania ”.
Micro Szybkowar gotuje na sucho.	Zbyt mała ilość płynu w stosunku do czasu gotowania.	Patrz „ 7. Podstawowe czasy gotowania ”.
	Przekroczono maksymalny dozwolony czas gotowania.	Jednorazowy czas gotowania nie powinien przekraczać 30 minut.
	Ilość składników jest zbyt mała.	Zawsze napełniaj Micro Szybkowar co najmniej do poziomu 400 ml, oznaczonego kreską (MIN).
Micro Szybkowar jest nieszczelny.	Uszczelka została założona nieprawidłowo.	Patrz „ 4.5 Zamykanie Micro Szybkowaru ”.
	Zawory są niesprawne.	Sprawdź zawory pod kątem ewentualnych nieczystości i uszkodzeń.
	Uszczelka jest uszkodzona.	Wymień uszczelkę i zawory.
Zawór regulacji ciśnienia nie działa.	W przypadku zatkania zaworu regulującego ciśnienie i przekroczenia określonego poziomu ciśnienia, nadmiar ciśnienia zostanie odprowadzony przez zawór kontroli ciśnienia. Jest to element wbudowanego systemu bezpieczeństwa.	Sprawdź zawór regulujący ciśnienie i pokrywkę pod kątem ewentualnych uszkodzeń i nieczystości.

Gratulálunk Önnek, hogy a forradalmian új Tupperware **Mikrós Kuktát** választotta. Ez az egyedülálló termék lehetővé teszi, hogy izletes és egészséges ételeket főzzön a mikrohullámú sütőben saját maga és családja számára. Sokoldalúsága számos meglepetéssel fog szolgálni, és hamarosan mindennapos eszközzé válik konyhájában. A Mikrós Kukta kulináris élményekkel és sok finom étellel szolgál Önnek!

max 900 W
max 30 Min.

0°C
120°C/+248°F



Tupperware®

Preserving your future

Energiatakarékossági és környezetvédelmi megfontolásokból alacsony hőmérsékletű programot állított be a mosogatógépen.

1. Fontos biztonsági utasítások

- Az első használat előtt olvassa el az alábbi utasításokat.
- Használat közben ne engedjen gyerekeket a Mikrós Kukta közelébe.
- Ne tegye a Mikrós Kuktát forró sütőbe, vagy tűzhelyre.
- Míg a Mikrós Kukta nyomás alatt van, ne vegye ki a mikrohullámú sütőből a pihentetési idő végéig. Használja az oldalon található fogantyúkat. A Mikrós Kuktával történő főzéskor mindig használjon sütőkesztyűt.
- A mikrós kuktát mindig rendeltetésszerűen, vagyis mikrohullámú sütőben nyomás alatt történő főzéshez használja. Ne használja a terméket nyomás nélküli melegítéshez vagy főzéshez a mikrohullámú sütőben, illetve ne használja hagyományos sütőben történő főzéshez.
- Ez a készülék nyomás alatt üzemel. A Mikrós Kukta nem megfelelő használata égési sérüléseket okozhat. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a Mikrós Kukta megfelelően le van-e zárva; lásd a „**4.5 Hogyan kell lezárni a Mikrós Kuktát?**” című fejezetet.
- Soha ne nyissa ki erővel a Mikrós Kuktát. Csak azután nyissa ki, hogy megbizonyosodott arról, hogy a belső nyomás teljesen megszűnt. Ellenőrizze a nyomásmérőt a „**Hogyan kell használni Mikrós Kuktáját?**” című fejezetben leírtak szerint.
- Soha ne használja a Mikrós Kuktát folyadék hozzáadása nélkül; ezzel súlyos károkat okozhat az edényben.
- A Mikrós Kuktát töltsük mindig legalább 400 ml-ig, azaz a minimum töltést jelző vonalig.
- A kuktát legfeljebb a 2/3-áig, azaz a maximális töltési szintet jelző vonalig töltsen meg étellel. Ha olyan élelmiszereket főz, amelyek térfogata a főzés során megnő, például rizst vagy szárított zöldséget, a kuktát legfeljebb csak feléig töltsen meg.
- A mikrohullámú sütőt állítsa be a „**4.6. Hogyan kell használni Mikrós Kuktáját a mikrohullámú sütőben?**” című fejezetben leírtak szerint.
- Ha bősős húst (pl. ökörmelvét) főz, amíg a húst megduzzadhat, ne szúrja meg a húst, amíg a bőr duzzad, mivel így leforrázhatja önmagát.

- Grízrel vagy rizzsel készült ételek főzése esetén, felnyitás előtt óvatosan rázza meg a kuktát, így elkerülheti az étel kifröccsenését.
- Minden egyes használat előtt ellenőrizze a tömítőket és a szelepeket akadálytalan működésért. Lásd a „**4.2. Ellenőrzés a napi használat előtt?**” című fejezetben leírtakat.
- Soha ne használja a Mikrós Kuktát fritőzként, sok vagy kevés olajban történő sütésre.
- Ne módosítsa a „**4. Hogyan kell használni Mikrós Kuktáját?**” című fejezetben leírt karbantartási utasításokban szereplő biztonsági előírásokat.
- Csak a terméknek megfelelő Tupperware pótalkatrészeket használjon. Különösen fontos, hogy csak kompatibilis Tupperware-aljzatot és fedőt használjon. Csak a kifejezetten Tupperware Mikrós Kuktához készült tömítéseket és szelepeket használja.
- ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST.

2. Mikrós Kukta részei (lásd A ábra):

A Mikrós Kukta részei az alábbiak:

- 3 liter összkapacitású alj** (1), melynek használható maximális kapacitása 2 liter.
- Bajonettzárral záródó fedő** (2).
- A biztonsági záras fogantyú** (3) megakadályozza a kukta felnyitását, miközben a készülék nyomás alatt van, és segítségével elkerülhető a nyomás kialakulása, ha a kukta nincs megfelelően lezárva.
- Biztonsági zár** (4) a termék teljes lezárásához.
- A nyomásszabályozó szelep** (5) szabályozza használat során a nyomást.
- Nyomáskijelzővel** (6-7) ellátott nyomásmérő szeleppel, amely együtt működik a biztonsági szeleppel. Amikor a nyomás meghaladja a biztonsági szintet, a szelep megemelkedik (például, ha élelmiszer akadályozza a nyomásszabályozó szelepet).
- Eltávolítható szilikon fedőtömítés (8).

Pótalkatrész	Rész	Gyártási szám
X	Alj	7643
X	Fedő	7644
Részegység	Alkatrészek	Gyártási szám
X	Biztonsági zár fogantyú	7645
	Biztonsági zár dugó	7650
X	Szilikon fedőtömítés	7646
	Nyomásszabályozó szelep	7647
	Nyomáskijelző szelep	7648
	Nyomáskijelző	7649
	Biztonsági zár dugó	7650
	Tájékoztató	63FLFL12020

3. Főbb jellemzők és előnyök

Kapacitás: 3 liter **Felhasználható kapacitás:** 2 liter
PF = Használat közbeni nyomás = 60 kPa
PS = Legnagyobb megengedhető nyomás = 120 kPa

Ez a forradalmian új Mikrós Kukta a Tupperware választja a könnyű főzési megoldások iránt mutatókhoz egyre nagyobb igényre. A Mikrós Kukta egy fedett tartály, amelyben nyomás alakul ki a mikrohullámú sütőben történő főzés során, ami lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet 100°C fölé emelkedjen.

Ezenkívül megtervezett kukta ötvözi a hagyományos kuktával történő főzés előnyeit a mai hatékony mikrohullámú főzőessel: biztosítja az egyenletes hőelosztást, az élelmiszerek színeinek jobb megőrzését és a gyors főzési időt. A két technológia egyesítésével egyszerűvé válik az étel elkészítése. Főzés közben nem kell kevergetni az ételt.

4. Hogyan kell használni Mikrós Kuktáját?

4.1 Az első használatot megelőző ellenőrzés

- Első használat előtt ellenőrizze, hogy valamennyi, a „2. Mikrós Kukta részei”-ben szereplő alkatrész megvan-e.
- Közzel mossa el a Mikrós Kuktát forró, mosószerez vízben, majd öblítse le és szárítsa meg. Olvassa el alaposan a kézikönyvet.

4.2 Ellenőrzés a napi használat előtt

- Ellenőrizze minden alkatrész állapotát, tisztaságát és meglétét:
 - Távolítsa el a szilikon tömítést, és ellenőrizze a tisztaságát. Ha a tömítés rossz állapotban van, vagy idegen test került alá, szivárgás keletkezhet (ha a tömítés sérült, kérjük, vásároljon egy új tömítés- és szelep-készletet, és cserélje ki őket).
 - Cserélje ki, ill. illessze a helyére a szimmetrikus alakú szilikon tömítést, ellenőrizze, hogy helyesen van-e felhelyezve, és hogy megfelelően illeszkedik-e a fedél pereme alá (lásd a C. ábrát).
- Ellenőrizze, hogy semmi sem gátolja-e a nyomásszabályozó szelep és a nyomás kijelzővel ellátott nyomásjelző szelep nyílásait (lásd „2. Mikrós Kukta részei” a 5. és 6. ábra). Ellenőrizze, hogy a biztonsági alkatrészek megfelelően vannak-e elhelyezve (lásd K ábra), és nem sérültek-e (ha sérültek, szerezzen be új készletet, azaz tömítést is, és egyszerre cserélje ki őket).
- A fogantyú végén található lezáró fület felemelve nyissa ki a biztonsági zár fogantyúját függőleges helyzetbe (lásd E ábra). Ha elérte a 90°-os szöget, akkor eltávolítható a fedőről. Ellenőrizze, hogy megvan-e a biztonsági zár dugója (lásd a „2. Mikrós Kukta részei”, 4. ábra), és azt hogy a nyílás tiszta-e.
- Az összeszereléshez (lásd D. ábra) a 90°-ban álló biztonsági zár fogantyú nyomja át a fedő pántján addig, amíg egy kattanást nem hall. A bezáráshoz nyomja le a biztonsági zár fogantyúját míg kattanó hangot nem hall.
- Amennyiben bármelyik alkatrész sérült ne használja a Mikrós Kuktát és ne próbálja megjavítani. Vásároljon Tupperware Tanácsadójától a sérült alkatrészek helyét újat.

4.3 Hogyan kell kinyitni Mikrós Kuktáját?

- A fülénél fogva emelje fel a biztonsági zár fogantyúját (a fogantyú végén) addig, amíg egy kattanást nem hall (lásd E. ábra).
- A fedőt fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg a fedőn található nyílak az aljon lévő nyílakhoz igazodnak (lásd F. ábra). Emelje le a fedelet.

MEGJEGYZÉS: A fedő elfordításához és eltávolításához tartsa a fedőt az oldalán lévő fogantyúknál, vagy a fedő közepén található fogantyújánál fogva. Soha ne a biztonsági zár fogantyújánál fogva fordítsa el a fedőt, mert ez töréshez vezethet.

4.4 Hogyan készüljön elő?

- A gyors és egyenletes főzés érdekében kicsi, azonos méretű darabokra vágja fel a húst és a zöldségeket.
- Minden héjas ételt, pl. paradicsomot, tököt és héjas burgonyát szúrjon át és készítsen bemetszést az egész halakon, hogy a felesleges gőz eltávolhasson az ételből, és hogy megakadályozza a belső nyomás kialakulása miatti kifröccsenést.
- Helyezze a hozzávalókat a Mikrós Kuktába, beleértve a megfelelő mennyiségű folyadékot, amint azt a „7. Legfontosabb főzési idők” című fejezetben feltüntettük. Bizonyosodjunk meg arról, hogy az étel teljesen elmerül a folyadékban.
- A főzéshez fontos a Mikrós Kuktába adagolt folyadék mennyisége. A megfelelő mennyiségű folyadék hiánya túlmelegedést, valamint komoly kárt okozhat a termékben.
- Mindig tartsa be a megfelelő arányokat: minden 10 percnyi főzési időre számozzon legalább 150ml folyadékot.
- A Mikrós Kuktát töltsük mindig legalább 400 ml-ig, azaz a minimum töltést jelző vonalig.
- Feltöltés közben soha ne haladja meg a Mikrós Kukta kapacitásának 2/3-át. Vegye figyelembe a 2 literes szintnél feltüntetett maximális feltöltési vonalat.
- Olyan élelmiszerek esetén, amelyek a főzés során habzanak vagy felfúvódnak (rizs, szárított zöldségek, stb.), soha ne töltsék fel a Mikrós Kuktát a kapacitásának felét meghaladó szintig.
- A Mikrós Kukta túltöltése gátolja a biztonsági berendezések megfelelő működését, és túlzott nyomást okoz.

MEGJEGYZÉS: Ne használja a Mikrós Kuktát olajban történő sütésre, karamelizálásra, pattogatott kukorica vagy főtt tojás készítésére.

MEGJEGYZÉS: Ne főzzön a készülékben olyan élelmiszereket, mint vörös áfonya, árpagyöngy, zabliszt vagy más gabonafélék, felesborsó, nudli, makaróni, rebarbara vagy spagetti. Ezek az ételek általában habzanak, fröcskölnek és eltömlithetik az eszköz nyomáskiegyenlítő elemeit. Ezek az élelmiszerek nem készíthetők a Mikrós Kuktába.

MEGJEGYZÉS: A Mikrós Kuktán belül ne használjon semmilyen más edényt.

MEGJEGYZÉS: Ne használja orvosi célokra, például sterilizálásra.

MEGJEGYZÉS: Ne használjon grill vagy melegítés funkciót a kombi mikrohullámú sütőben.

MEGJEGYZÉS: A megfelelő használat érdekében mindig vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati utasításában leírtakat is.

MEGJEGYZÉS: Használat közben ne hagyjuk felügyelet nélkül a mikrohullámú sütőt.

4.5 Hogyan kell lezárni Mikrós Kuktáját?

- Mielőtt a mikrohullámú sütőbe helyezi, mindig győződjön meg arról, hogy a Mikrós Kukta megfelelően le van-e zárva. Ha nem jól zár, a Mikrós Kuktában nem keletkezik nyomás.
- Úgy helyezze a fedőt az ajra, hogy a fedőn található nyíl egy vonalban legyen az aljon lévő nyíljal (lásd G. ábra).
- Fordítsa el a fedőt az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a fedő és az alap oldalsó fogantyú egymás alá kerülnek. Ha túlzott ellenállás érzelt, ellenőrizze, hogy a szilikon tömítés megfelelően helyezkedik-e el a fedél peremében (lásd C. ábra).
- A Mikrós Kukta lezárásához nyomja le a biztonsági zár fogantyúját, amíg egy kattánást nem hall (lásd H. ábra).

4.6 Hogyan kell használni Mikrós Kuktáját a mikrohullámú sütőben?

- Állítsa be a főzési időt és a teljesítményt a „Legfontosabb főzési idők” című fejezetben található utasítások szerint.
- Az ajánlott teljesítmény 900 watt (min. 600 watt).
- Egy alkalommal legfeljebb 30 percen keresztül pároljon. Az ismételt használat előtt hagyja lehűlni a terméket és a mikrohullámú sütőt.
- A 30 percnél hosszabb ideig történő főzés károsíthatja a terméket és a mikrohullámú sütőt.
- A nyomásjelző emelkedni kezd, amikor a Mikrós Kuktában túlnyomás kezd kialakulni (lásd I. ábra). Ez az a pillanat, amikor a folyadék forrni kezd. A folyadék/élelmiszer mennyiségétől függően ez eltarthat néhány percig.
- Amikor a Mikrós Kuktában teljes túlnyomás uralkodik, akkor a nyomásszabályozó szelep óvatosan csökkenti a nyomás mértékét. Ez a művelet normális, és lehetővé teszi a felesleges gőz eltávolítását. Sziszegő hangot is hallhat, vagy páralecsapódást tapasztalhat a mikrohullámú sütő ablakán. Ez normális jelenség.
- Abban az esetben, ha a nyomásszabályozó szelep nem működik, a nyomásjelző szelep csökkenti a túlzott nyomást. Ez egy beépített biztonsági funkció. Főzés után a „5. Hogyan kell tisztítani Mikrós Kuktáját?” című fejezetben leírtak szerint ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó szelep megfelelően működik-e és tiszta-e.
- Ha a fogortányér nélküli mikrohullámú sütőt használ, a Mikrós Kuktát úgy helyezze el a mikrohullámú sütőben, hogy a nyomásjelző szelep az ablak felé mutasson, így ellenőrizheti, hogy ez a biztonsági szelep enged-e a nyomásból.
- Amikor a mikrohullámú sütő hangjelzést ad, ne távolítsa el belőle a Mikrós Kuktát mindaddig, amíg a pihentetési idő le nem jár. A szükséges pihentetési idő a teljes főzési idő részét képezi és az egyes receptek alapján számítják ki. Lehetővé teszi a nyomás természetes módon történő csökkentését, illetve azt hogy az élelmiszer közre főjön. A nyomásjelzőn látható érték csökken. Lásd a „7. Legfontosabb főzési idők” című fejezetet.

4.7 Mi a teendő a Mikrós Kuktával a mikrohullámú sütőben történt főzés után? (lásd az L. ábrát)

- Amíg a Mikrós Kukta nyomás alatt van, a nyomás csökkenéséig hagyja a mikrohullámú sütőben. A Mikrós Kukta mikrohullámú sütőből történő eltávolításához használjon sütkösztyűt, és hagyja állni egy alátétet. Mindig tartsa függőleges helyzetben a Mikrós Kuktát.

MEGJEGYZÉS: Soha ne hűtse le a Mikrós Kuktát csapvíz alatt, és ne merítse vízbe a nyomáscsökkentés meggyorsítása céljából.

MEGJEGYZÉS: Ne érintse meg a biztonsági szelepeket, amikor a Mikrós Kuktában túlnyomás uralkodik.

- Amikor a nyomásjelző szelep visszaesik eredeti helyére és a pihentetési idő letelt, a fedő sütkösztyűvel eltávolítható. E művelet végzése közben soha ne hajoljon a kukta fölé.
- Pattintsuk ki majd a fülénél fogva emelje fel a biztonsági zár fogantyúját (a fogantyú végén) addig, amíg egy kattánást nem hall (lásd E. ábra). Legyen óvatos: a biztonsági zár dugójából gőz fog távozni (lásd J. ábra). Soha ne helyezze a kezét fűtőkesztyű nélkül a dugó fölé, mert a forró gőz megégetheti a kezét.
- A fedőt fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg a fedőn található nyílak az aljon lévő nyílakhoz igazodnak (lásd F. ábra).
- A fedelet mindig óvatosan, magától távolítva emelje fel, hogy a gőz ne égesse meg ujjait.

MEGJEGYZÉS: soha ne biztonsági zárral fordítsa el a fedőt, mert ezzel törést okozhat.

- Ne nyissa ki a Mikrós Kuktát, amíg a nyomásjelzőn olvasható érték le nem csökkent. Ez azt jelenti, hogy a belső túlnyomás megszűnt.

NE NYISSA KI ERŐVEL.

5. Hogyan kell tisztítani Mikrós Kuktáját?

- Közvetlenül a lehűlést követően tisztítsa meg, öblítse ki, majd szárítsa meg a Mikrós Kuktát. Ezzel lecsökkenthető a kellemetlen szagok és/vagy a foltok kialakulása.
- A nyomásszabályozó szelepet és a nyomásjelzővel ellátott nyomásjelző szelepet külön tisztítsa meg, ha piszkosak.
- **Nyomásszabályozó szelep**
 - Az eltávolításhoz nyomja le egy ujjal a szelepet, amíg az ki nem esik.
 - A visszaszereléshez nyomja bele a fedő tetején található nyílásba (lásd K. ábra). Bármely irányba helyezhető. Mindig ellenőrizze a fedő mindkét oldalán, hogy jól helyezkedik-e el.
- **Nyomáskijelzővel ellátott nyomásjelző szelep**
 - Az eltávolításhoz nyomja le egy ujjal a szelepet, amíg a kijelző ki nem esik.
 - A hatékonyabb tisztításhoz távolítsa el a nyomáskijelzőt a nyomásjelző szelepből.
 - A visszaszereléshez először helyezze vissza a nyomáskijelzőt a nyomásjelző szelepre úgy, hogy a lekerekített fejet átnyomja a szelep nyílásán. Ezután a nyomáskijelző lekerekített fejevel felfelé, nyomja át a fedő hátoldalán található nyíláson (lásd K. ábra). Mindig ellenőrizze a fedő mindkét oldalán, hogy jól helyezkedik-e el.

MEGJEGYZÉS: A nyomásszabályozó szelep és a nyomásjelző szelep átmérője megegyezik, így bármelyik, a fedőn található lyukba helyezhető.

MEGJEGYZÉS: A nyomáskijelzőt és a nyomásjelző szelepet csak egyetlen módon lehet a tetőn található lyukakba helyezni!

- Minden alkotórész úgy tervezettünk, hogy azok mosogatógéppel tisztítható legyenek. Energiatakarékosági és környezetvédelmi megfontolásokból alacsony hőmérsékletű programot állított be mosogatógéppén.
- Gondoskodjon arról, hogy éles tárgyak ne érintkezzenek a biztonsági szelepekkel.
- Ha az étel a termékre tapadt, hagyja rövid ideig meleg mosószeres vízben ázni.
- Ne használjon érdes szivacsokat vagy súrolószereket, mivel ezek megkarcolják a terméket.

- A fűszeres vagy színes, pl. curry vagy paradicsom tartalmú ételek, elszíneződést okozhatnak. Az elszíneződés nem befolyásolja a termék használatát, és nem vonatkozik rá a Tupperware garanciája.

6. A tárolás módja

- Hagyja nyitott állapotban a terméket.
- A helytakarékos tárolás érdekében fejjel lefelé helyezze el a fedőt, és helyezze rá az aljat.
- A nyomásjelző szelepet és a nyomáskijelzőt, a nyomásszabályozó szelepet, a szilikon tömítést és a biztonsági zár fogantyúját a biztonsági zár dugójával együtt tartsa a fedőn lévő helyükön.
- A használati utasítást tartsa a fedőben, hogy könnyen elérhető legyen.

7. Legfontosabb főzési idők

- A táblázatban megadott idők 900 watt mikrohullámú sütő-teljesítményre vonatkoznak. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a főzési idő és a folyadék mennyisége a mikrohullámú sütőtől függően változhat.

MEGJEGYZÉS: Amikor szaftos ételt készítünk mindig ellenőrizzük hogy a folyadék ellepi az ételt.

MEGJEGYZÉS: Amikor alaplevélvel főzünk, mindig használjunk zöldség/zsíradék mentes alaplevet vagy leveskockát.

MEGJEGYZÉS: Bizonyos hozzávalók (mint például egyes fűszerek, magas zsirtartalmú ételek, sürtett paradicsom) használata esetén fehér foltok jelenhetnek meg az edényen. Megelőzőként ajánlott a fent említett hozzávalókat utólag, a főzés után hozzáadni az ételhez. Az edényen megjelenő fehér foltok nem befolyásolják a termék működését, garanciális cserére nem jogosítanak fel.

8. Garancia

A Tupperware Mikrós Kuktát nagy gonddal és precizitással gyártották, a legjobb minőségű, konyhai használatra alkalmas anyagokból. A Mikrós Kukta CE minősítést szerzett egy tanúsító szervezettől, mivel megfelel az EN12778 szabvány előírásainak.

Az alj közepén feltüntetett év jelöli a gyártási évet.

A Mikrós Kuktára az általános Tupperware garancia vonatkozik, kivéve a szilikon tömítést, a nyomáskijelzővel ellátott nyomásjelző szelepet, a nyomásszabályozó szelepet és a biztonsági zár dugóját, amire általános, jogi garancia vonatkozik. Cseré esetén valamennyi fenti alkatrészt együtt, egyidőben kell kicserélni.

A Tupperware garancia akkor biztosít cserét, ha a termék gyártási vagy anyaghiba tapasztalható a rendeltetészerű háztartási alkalmazás során.

Bizonyos hozzávalók (mint például egyes fűszerek, magas zsirtartalmú ételek, sürtett paradicsom) használata esetén fehér foltok jelenhetnek meg az edényen. Megelőzőként ajánlott a fent említett hozzávalókat utólag, a főzés után hozzáadni az ételhez. Az edényen megjelenő fehér foltok nem befolyásolják a termék működését, garanciális cserére nem jogosítanak fel.

Amennyiben bármelyik alkatrész sérült ne használja a Mikrós Kuktát és ne próbálja megjavítani. Vásároljon Tupperware Tanácsadóitól a sérült alkatrészek helyét újat.

www.tupperware.hu

Legfontosabb főzési idők

Élelmiszer	Típus	Tömeg	Folyadék (ml)	Főzési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
GYÜMÖLCSÖK	Körte (hámozott, magozott, szeletelt)	max. 750 g	300 ml vörösbor, 1 rúd fahéj, 100 g cukor	10 perc	5 perc
	Aszalt gyümölcs (szilva és barack)	max. 500 g	350 ml tea	10 perc	10 perc
HÚSFÉLÉK	Marhahús (darabolt)	600 g marha / max. 400 g zöldség leharthyáza, szeletelve, vagy kockára vágva	750 ml (meleg)	30 perc	15 perc
	Baromfi (darabolt)	500 g csirke / 600 g zöldség leharthyázott, szeletelt, vagy kockára vágott	400 ml	12 perc	15 perc
	Báránycsont (darabolt)	600 g feldarabolt báránycsont / 400 g zöldség leharthyázott, szeletelve, vagy kockára vágva	400 ml	20 perc	15 perc
	Disznóhús (darabolt)	600 g feldarabolt sertéshús / 800 g zöldség leharthyázott, szeletelve, vagy kockára vágva	400 ml	25 perc	15 perc

Élelmiszer	Típus	Tömeg	Folyadék (ml) = víz, kivéve, ha ettől eltérő	Főzési idő (perc)	Állásidő (perc)
ZÖLDSÉGFÉLÉK	Kis szárított fehér bab	250 g, 5 ml só, 1 húsleves kocka (zöltség vagy zsíradék mentes)	1 liter	30 perc	15 perc
	Sárgarépa (darabolt vagy kockára vágott)	max. 500 g	150 ml	10 perc	5 perc
	Brokkoli (virág)	max. 600 g	150 ml	6 perc	5 perc
	Póréhagyma (szeletelt)	max. 500 g	150 ml	8 perc	10 perc
	Lenese (szárított)	250 g	750 ml	18 perc	10 perc
	Borsó (1 kg héjas)	500 g	150 ml	6 perc	10 perc
	Burgonya (apróra vágott és hámozott, kisméretű, hámozatlan)	max. 750 g	150 ml	10 perc	5 perc
	Paradicsom: friss, közepes méretű, negyedelve (darabolt és hámozott, vagy hámozatlan, aprított)	1 kg	150 ml	8 perc	5 perc
Zöltségleves (hámozott és kockára vágott zöltségekkel)	max. 500 g	500 ml*	8-12 perc	10 perc	

* Főzés után adjon hozzá 1 liter forrásban lévő vizet.

Élelmiszer	Típus	Tömeg	Folyadék (ml) = víz, kivéve, ha ettől eltérő	Főzési idő (perc)	Állásidő (perc)
------------	-------	-------	---	-------------------	-----------------

HAL	Halleves	600 g hal / 400 g zöltség hámozott, kockára vágott, vagy aprított	150 ml**	12 perc	5 perc
	Kagyló (kis méretű)	max. 1 kg	150 ml	5-7 perc	10 perc
	Lazac (nyers)	800 g	150 ml	5 perc	5 perc
	Garnélarák (nyers)	400 g	150 ml	5 perc	5 perc

** Főzés után adjon hozzá 150 ml forrásban lévő vizet és tejszínt.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
A nyomás nem emelkedik a Mikrós kuktámban.	A nyomásjelző szelep, a nyomásszabályzó szelep vagy a szilikon tömítés nincs megfelelően elhelyezve vagy hiányzik.	A biztonsági eszközök bepiszkolódhattak, vagy élelmiszer-darabok kerülhettek a peremére: Lásd a „ 5. Hogyan kell tisztítani Mikrós Kuktáját? ” című fejezetben leírtakat. A biztonsági eszközök megsérültek: ki kell cserélni őket. A tömítés nincs megfelelően elhelyezve: Lásd az utasításokat az „ 4.2. Ellenőrzés a napi használat előtt ” című fejezetben.
	A Mikrós Kuktaba túlságosan nagy mennyiségű élelmiszer került.	Feltöltés közben soha ne haladj meg a Mikrós Kukta kapacitásának 2/3-át. Vegye figyelembe a 2 literes szintnél feltüntetett maximális feltöltési vonalat.
	A fedő nincs megfelelően lezárva / a biztonsági zár fogantyúja nem lefelé áll.	Lásd a „ 4.5. Hogyan kell lezárni Mikrós Kuktáját? ” című fejezetben leírtakat.
	A biztonsági zár dugója nincs a helyén.	Tegye vissza a biztonsági zár dugóját a biztonsági zár fogantyújába.
	A szilikon tömítés nem zár rendesen.	Helyezze vissza az „ 5. Ellenőrzés a napi használat előtt ” és a „ 4.2. Hogyan kell tisztítani Mikrós Kuktáját? ” című fejezetekben leírt pozícióba.
	Nincs elegendő folyadék a Mikrós Kuktában.	Lásd a „ 7. Legfontosabb főzési idők ” című fejezetet.
	A mikrohullámú sütő beállított értékei alacsonyak.	600-900 watt minimális teljesítmény szükséges. és/vagy ellenőrizze a „ 7. Legfontosabb főzési idők ” című fejezetben szereplő utasításokat.
A Micro Mikrós kuktából elforr a folyadék.	Nincs a főzési időnek megfelelő mennyiségű folyadék a készülékben.	Lásd a „ 7. Legfontosabb főzési idők ” című fejezetben található utasításokat.
	Túllépte a maximálisan megengedett főzési időt.	Legfeljebb 30 percen keresztül pároljon.
	Túl kicsi az élelmiszer mennyisége.	A Mikrós Kuktát töltsük mindig legalább 400 ml-ig, azaz a minimum töltést jelző vonalig.
Mikrós kuktám szivárog.	A tömítés nincs megfelelően elhelyezve.	Lásd a „ 4.5. Hogyan kell lezárni Mikrós Kuktáját? ” című fejezetben leírtakat.
	A szelepek nem működnek.	Vizsgálja meg, hogy a szelepek tiszták-e és nem sérültek-e meg.
	A tömítés sérült.	Cserélje ki a tömítést és szelepeket.
A nyomásszabályozó szelep nem működik.	Ha a nyomásszabályozó szelep elzáródott, és a nyomás meghalad egy bizonyos szintet, a nyomásjelző szelep csökkenti a felesleges nyomást. Ez egy beépített biztonsági funkció.	Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó szelep és a fedő tiszta-e és nem sérült-e meg.

Tänane, et valisite Tupperware'i uuendusliku **Micro Pressure Cookeri**. Selle ainulaadse tootega saate valmistada mikrolaineahjus maitsvat ja tervislikku toitu nii endale kui ka perele. Küllap avastate üllatusega, kui mitmekülgne see on, ning hakkate peagi seda kasutama igapäevases toiduvalmistamises. Soovime teile meeldivaid kulinaarseid kogemusi ja palju nauditavaid eined!

kuni 900 W
kuni 30 min

0°C
120°C



Tupperware

Preserving your future

Kasutage nõudepsumasinas madala temperatuuriga programmi – nii säästate energiat ja kaitsete keskkonda.

1. Olulised ettevaatusabinõud

- Lugege kõik need juhised enne esmakordset kasutamist läbi.
- Hoidke lapsed Micro Pressure Cookerist selle kasutamise ajal eemal.
- Ärge pange Micro Pressure Cookerit kuuma ahju ega Eplidipli laadile.
- Ärge eemaldage rõhu all Micro Pressure Cookerit mikrolaineahjust enne, kui see on saanud ettenähtud aja seista. Ärge puudutage selle kuumi osi. Kasutage külgedel olevaid käepideid. Käsitlege Micro Pressure Cookerit ainult pakikinnastega.
- Ärge kasutage kiirkeetjat Micro Pressure Cooker muul kui selleks ette nähtud otstarbel, st mikrolaineahjus kiirkeetmiseks. Ärge kasutage seda toodet mikrolaineahjus ilma surveta taaskuumutamiseks või toiduvalmistamiseks või ahjus traditsioonilisel viisil küpsetamiseks.
- Selles seadmes valmistatakse toitu surve all. Micro Pressure Cookeri sobimatu kasutamine võib põhjustada põletusi. Enne mikrolaineahju sisselülitamist veenduge, et Micro Pressure Cooker on korralikult suletud (lugege jaotist 4.5 “**Kuidas sulgeda Micro Pressure Cookerit?**”).
- Ärge kunagi avage Micro Pressure Cookerit jõuga. Ärge avage seda enne, kui olete veendunud, et see ei ole enam rõhu all. Vaadake rõhuindikaatorit, nagu veendunud, et see ei ole enam rõhu all. Vaadake rõhuindikaatorit, nagu selgitatud jaotises 4.7 “**Mida tuleb Micro Pressure Cookeriga teha pärast mikrolaineahjus küpsetamist?**”.
- Ärge kunagi kasutage Micro Pressure Cookerit vedeliku lisamata, vastasel korral võite seda tõsiselt kahjustada.
- Täitke Micro Pressure Cookeri alati vähemalt 400 ml ulatuses, mida tähistab väikseima lubatud täitekoguse joon (MIN).
- Ärge täitke survepotti enam kui 2/3 ulatuses selle mahust ehk kuni suurima lubatud täitekoguse jooneni. Kui valmistate toitu, mis küpsemise käigus paisub (nt riis või kuivatatud kõõgiviljad), siis ärge täitke survepotti enam kui poole ulatuses selle mahust.
- Valige sobiv mikrolainete võimsuse säte, nagu selgitatud jaotises 4.6 “**Kuidas kasutatakse Micro Pressure Cookerit mikrolaineahjus?**”.

- Kui küpsetasite lihaküki nahaga (nt härjakeelt), mis võib surve all paisuda, siis ärge torgake liha enne paisumise taandumist, vastasel korral võite saada kõrvetada.
- Kleepuvat toitu (nt mannaputru või riisipudingit) valmistades raputage survepotti ettevaatlikult enne kaane avamist, et vältida toidu väljapaiksumist.
- Kontrollige enne igat kasutuskorda, et tihend ja klapid pole määrdunud ega ummistunud. Lugege jaotist 4.2 “**Kontrollimine igapäevasel kasutamisel?**”.
- Ärge kunagi kasutage Micro Pressure Cookerit friteerimiseks ega praadimiseks.
- Ärge käsitsege ühtegi kaitseesadist rohkem kui selgitatud jaotises 4.2 “**Kuidas kasutatakse Micro Pressure Cookerit?**” hooldusjuhistes nõutud.
- Kasutage üksnes seadme konkreetsele mudelile ettenähtud Tupperware'i varuosi. Esmajoones kasutage Tupperware'i potti ja kaant, mille kohta on juhendis märgitud, et need sobivad. Kasutage üksnes Micro Pressure Cookeri jaoks valmistatud Tupperware'i tihendit ja klappe.
- HOIDKE SEE JUHEND ALLES.

2. Micro Pressure Cookeri osade kirjeldus (vt joonis A)

Micro Pressure Cooker koosneb järgmistest osadest:

- **Pott** (1), täismahut 3 liitrit, maksimaalne kasutatav maht 2 liitrit.
- **Kaas** (2) lukustatava bajonettulguriga.
- **Kaitselukuga käepide** (3) takistab surve avalli potti kaane avamist ja väldib survet teket, kui kaas pole korralikult kinni.
- **Kaitseluku kork** (4) toote täielikuks sulgemiseks.
- **Rõhu reguleerklapp** (5) reguleerib rõhku potis.
- **Rõhu indikaatorklapp** (6) rõhuindikaatoriga (7), mis on ka kaitseklapiks. See klapp avaneb, kui rõhk ületab ohutu piiri (nt toitu ummistab rõhu reguleerklappi).
- Eemaldatav **kaane silikoontihend** (8).

Varuosa	Osa	Vormi number
X	Pott	7643
X	Kaas	7644
Alasõlm	Osad	Vormi number
X	Kaitselukuga käepide	7645
	Kaitseluku kork	7650
X	Kaane silikoontihend	7646
	Rõhu reguleerklapp	7647
	Rõhu indikaatorklapp	7648
	Rõhuindikaator	7649
	Kaitseluku kork	7650
	Brošüür	63FLFL12020

3. Funktsioonid ja eelised

Maht: 3 l

Kasutatav maht: 2 l

Töörõhk (PF): 60 kPa

Suurim lubatav rõhk (PS): 120 kPa

See Tupperware'i uuenduslik survepott Micro Pressure Cooker on tänapäevasele hõlbus vahend toidu valmistamiseks. Micro Pressure Cooker on suletud nõu, milles mikrolaineahju küpsetades tõusev rõhk võimaldab temperatuuril tõusta üle 100 °C.

Leidliku konstruktsiooniga survepott on traditsioonilised survepottis toidu valmistamise põhimõtted ühendatud tänapäevase tõhusa küpsetamisega mikrolainete abil, tagades kuumuse ühtlase jaotumise, toiduainete värvuse parema säilimise ja lühikese küpsemisaja. Mõlema tehnika ühendamine võimaldab toitu valmistada hõlpsalt. Küpsetamise ajal pole vaja toitu segada.

4. Kuidas kasutatakse Micro Pressure Cookerit?

4.1 Kontrollimine esimesel kasutuskorral

- Enne esmakordset kasutamist kontrollige, et komplektis on kõik jaotises 2 "Micro Pressure Cookeri osade kirjeldus" osade nimekirjas loetletud osad.
- Peske Micro Pressure Cookerit kuumas pesuainelahuses, seejärel loputage ning kuivatage. Lugege juhend hoolikalt läbi.

4.2 Kontrollimine igapäevasel kasutamisel

- Kontrollige, kas kõik osad on töökorras, puhtad ja oma kohal.
- Kaane silikoonihendi puhtuse kontrollimiseks eemaldage see. Kui tihend pole korras või selle all on mustust, võib see põhjustada lekkimist (tihendi kahjustuste korral ostke uus tihendi ja klappide komplekt ning asendage need kõik).
- Pange sümmeetrilise vormiga kaane silikoonihend tagasi oma kohale ning veenduge, et see on õigesti paigaldatud ja korralikult kaane serva all (vt joonis C).
- Kontrollige, et miski ei ummistata rõhu reguleerklapi ega rõhu indikaatorklapi ja rõhuindikaatori avasid (vt jaotist 2 "Micro Pressure Cookeri osade kirjeldus", joonis A 5, 6 ja 7). Kontrollige, kas need ohutusseadised on õigesti oma kohal ja pole kahjustatud (kahjustuste korral ostke uus komplekt koos tihendiga ning asendage need kõik).
- Vabastage kaitسلukuga käepide lukust, tõstes käepideme otsas asuvat lapatsit, kuni käepide on püsti. 90-kraadise nurga all saab selle kaanel eemaldada. Kontrollige, kas kaitسلuku kork (vt jaotist 2 "Micro Pressure Cookeri osade kirjeldus", joonis A 4) on oma kohal ja ava on puhas.
- Kokku panemiseks (vt joonis D) hoidke kaitسلukuga käepidet 90-kraadise nurga all, pange see kaanel olevatele hingede kohale ja lükake alla, kuni kuulete klõpsatust. Lukustamiseks lükake kaitسلukuga käepide alla.
- Ärge kasutage Micro Pressure Cookerit, kui mis tahes osa on kahjustatud, ja ärge püüdke seda ise parandada. Kahjustatud osade asendamiseks ja varuosade ostmiseks pöörduge oma Tupperware'i konsultandi poole.

4.3 Kuidas avada Micro Pressure Cookerit?

- Tõstke kaitسلukuga käepidet selle otsas asuvat lapatsit, kuni kuulete klõpsatust (vt joonis E).
- Pöörake kaant päripäeva, kuni kaanel ja potil olevad nooled on kohakuti (vt joonis F). Tõstke kaas üles.

MÄRKUS: kui soovite kaant pöörata ja eemaldada, siis võite seda hoida külgelend asuvatest käepidemetest või kaane keskel olevast käepidemest. Ärge kunagi pöörake kaant kaitسلukuga käepidemest, vastasel korral võite selle katki murda.

4.4 Kuidas toitu valmistada?

- Kiiresti ja ühtlaselt küpsemiseks lõigake liha ja köögiviljad võrdse suurusega väikesteks tükkideks.
- Torgake kõigi tiheda koorega köögiviljade (nt tomatid, suvikõrvits, koorega kartulid) koor läbi ja tehke ka tervena küpsetatava kala nahka sisselõiked, et aur pääseks välja ja need ei lõhkeks sees kasvava rõhu tõttu.
- Pange toiduained Micro Pressure Cookerisse, sh vajalik kogus vedelikku, nagu juhendatud jaotises 7 "Põhilised küpsetusajad". Veenduge, et toit on täielikult vedelikuga kaetud.
- Väga tähtis on järgida Micro Pressure Cookerisse küpsetamiseks lisatava vedeliku koguseid. Kui Micro Pressure Cookeris pole üldse või piisavalt vedelikku, võib survepott üle kuumeneda ja tõsiselt kahjustada saada.
- Järgige alati raudset reeglit: vähemalt 150 ml vedelikku küpsetusaja 10 minuti kohta.
- Täitke Micro Pressure Cookeri alati vähemalt 400 ml ulatuses, mida tähistab väikeima lubatud täitekooguse joon (MIN).
- Ärge kunagi täitke Micro Pressure Cookerit enam kui 2/3 ulatuses selle mahust. Ärge kunagi lisage toiduaineid üle 2-liitris mahu tasemele märgitud suurima lubatud täitepiiri (MAX).
- Kui küpsetate toiduaineid, mis vahutavad või paisuvad küpsemise käigus (nt riisi või kuivatatud köögivilju), siis ärge täitke Micro Pressure Cookerit enam kui poole ulatuses selle mahust.
- Micro Pressure Cookeri liigselt täitmisel võivad kaitسلused ümmistuda ja Micro Pressure Cookeris võib tekkida liiga suur rõhk.

MÄRKUS: ärge kasutage Micro Pressure Cookerit praadimiseks, munade keetmiseks, karamelli ega plaksmaisi valmistamiseks.

MÄRKUS: ärge küpsetage survepottis nt jõhvikaid, odrakruupe, kaerahelbeputru ega muud putru, herneid, nuudleid, makarone, rabarbrit ega spagette. Need kipuvad vahutama ja pritsima ning võivad ümmistada rõhu alt vabastamiseks mõeldud seadised. Selliseid toiduaineid ei tohi Micro Pressure Cookeris küpsetada.

MÄRKUS: ärge kasutage Micro Pressure Cookeri sees mis tahes muid nõusid.

MÄRKUS: ärge kasutage seda meditsiiniliseks otstarbeks, nt steriliseerimiseks.

MÄRKUS: ärge kunagi kasutage kombineeritud funktsioonidega mikrolaineahju grilli- ega soojenudfunktsioone.

MÄRKUS: lugege alati täpsemaid mikrolaineahju kasutamise juhiseid oma seadme kasutusjuhendist.

MÄRKUS: ärge kunagi jätke töötavat mikrolaineahju järelevalveta.

4.5 Kuidas sulgeda Micro Pressure Cookerit?

- Enne mikrolaineahju panemist veenduge alati, et Micro Pressure Cooker on korralikult suletud. Kui Micro Pressure Cooker pole korralikult suletud, siis ei hakka rõhk selles tõusma.
- Pange kaas poti peale nii, et kaanel olev nool on kohakuti poti oleva noolega (vt joonis G).
- Pöörake kaant päripäeva, kuni kaane ja poti külgedel olevad käepidemed on kohakuti. Kui tunnete, et see on väga raske, siis vaadake, kas kaane silikoontihend on korralikult kaane serva all oma kohal (vt joonis C).
- Micro Pressure Cookeri lukustamiseks lükake kaitseelukku käepide alla, kuni kuulete klõpsatust (vt joonis H).

4.6 Kuidas kasutatakse Micro Pressure Cookerit mikrolaineahjus?

- Valige küpsetusaeg ja võimsus, nagu juhendatud jaotises "Põhilised küpsetusajad".
- Soovitatav on valida võimsus 900 W (vähemalt 600 W).
- Ärge küpsetage toitu korraga kauem kui 30 minutit. Laske tootel ja mikrolaineahjul enne uuesti kasutusele võtmist maha jahtuda.
- Enam kui 30 minutit kestev küpsetamine võib kahjustada toodet ja ka mikrolaineahju.
- Rõhuindikaator kerkib, kui Micro Pressure Cookeris hakkab rõhk tõusma (vt joonis I). Sellel hetkel hakkab vedelik keema. Olenevalt vedeliku/toidu kogusest võib selleks kuluda mitu minutit.
- Kui Micro Pressure Cooker on täielikult rõhu all, vähendab rõhu reguleerklapp veidi rõhku. See on normaalne nähtus, mis võimaldab aurul välja pääseda. Võite kuulda ka siseavat heli või märgata kondensaati mikrolaineahju ukse klaasil. See on normaalne nähtus.
- Kui rõhu reguleerklapp ei tööta, vabastab rõhu indikaatorklapp poti liigse rõhu alt. See on sisseehitatud kaitsefunktsioon. Pärast toiduvalmistamist kontrollige, kas rõhu reguleerklapp on töökorras ja puhas, nagu juhendatud jaotises rõhu reguleerklapp on töökorras ja puhas, nagu juhendatud jaotises 5 "Kuidas puhastada Micro Pressure Cookerit".
- Kui kasutate mikrolaineahju, milles pole pöörlevat alust, siis pange Micro Pressure Cooker ahju nii, et rõhu indikaatorklapp on ukse poole – nii saate läbi ukseklaasi vaadata, kas see kaitseklapp vähendab rõhku potis.
- Pärast mikrolaineahju helisignaali ärge võtke Micro Pressure Cookerit ahjust välja enne, kui see on saanud ettenähtud aja seista. Seisuaeg arvatultakse iga toidu valmistamiseks vajaliku aja põhjal ja seda tuleb kindlasti järgida, et rõhk saaks loomulikul teel langeda ja toit lõpuni küpseda. Rõhuindikaator vajub alla. Lugege jaotist 7 "Põhilised küpsetusajad".

4.7 Mida tuleb Micro Pressure Cookeriga teha pärast mikrolaineahjus küpsetamist? (Vt joonis L.)

- Kuni Micro Pressure Cooker on rõhu all, jätke see rõhu langemiseni mikrolaineahju. Võtke Micro Pressure Cooker mikrolaineahjust pajakinnastega välja ja jätke restile seisma. Liigutage Micro Pressure Cookerit ainult püstasendis.

MÄRKUS: ärge kunagi jahutage Micro Pressure Cookerit kraanivee all ega kastke vette, et kiirendada selle rõhu alt vabanemist.

MÄRKUS: ärge puudutage kaitseesadiseid, kui Micro Pressure Cooker on rõhu all.

- Kui rõhuindikaator on alla vajunud ja seisuaeg möödunud, saab kaane pajakindaid kandes avada. Ärge seiske seda tehes survepoti kohal.
- Vabastage ja tõstke kaitseelukku käepidet selle otsas asuvast lapatsist, kuni kuulete klõpsatust (vt joonis E). Olge ettevaatlik, sest kaitseelukku korgist tuleb auru (vt joonis J). Ärge kunagi pange kätt ilma pajakindata selle korgi kohale, vastasel juhul põletate oma kätt.
- Pöörake kaant päripäeva, kuni kaanel ja poti olevad nooled on kohakuti (vt joonis F).
- Tõstke kaas alati endast eemale, nii et aur ei kõrvetaks sömri.

MÄRKUS: ärge kunagi kasutage kaitseelukku kaane pööramiseks, vastasel korral võite selle katki murda.

- Ärge avage Micro Pressure Cookerit enne, kui rõhuindikaator on alla vajunud. See näitab, et pott on rõhu all välistatud. **ÄRGE AVAGE SEDA JOUGA.**

5. Kuidas puhastada Micro Pressure Cookerit?

- Peske ja loputage Micro Pressure Cookerit kohe, kui see on jahutunud, ning laske kuivada. Nii vähendate sellele tugivate lõhnade ja/või plekkide jäämist. Tugeva lõhna korral peske Micro Pressure Cookerit ühe pesutsükli jooksul nõudepesumasinas temperatuuril 75 °C.
- Peske eraldi rõhu reguleerklappi ja rõhu indikaatorklappi koos rõhuindikaatoriga, kui need on määrdunud.
- **Rõhu reguleerklapp**
 - Eemaldamiseks lükake see sörmega alla, kuni klapp kukub välja.
 - Paigaldamiseks lükake see kaane peal olevasse avasse (vt joonis K). Selle võib paigaldada mõlemat pidi. Veenduge alati kaane mõlemalt poolelt, et see on korralikult oma kohal.
- **Rõhu indikaatorklapp koos rõhuindikaatoriga**
 - Eemaldamiseks lükake see sörmega alla, kuni indikaator kukub välja.
 - Seda on parem puhastada, kui eemaldate rõhuindikaatori rõhu indikaatorklapist.
 - Paigaldamiseks pange esmalt rõhuindikaatori rõhu indikaatorklappi, lükates selle ümara otsa klapi avast läbi. Seejärel seadke rõhuindikaatori ümar ots ülespoole ja lükake see kaane taga olevast avast läbi (vt joonis K). Veenduge alati kaane mõlemalt poolelt, et see on korralikult oma kohal.

MÄRKUS: rõhu reguleerklappi ja rõhu indikaatorklappi läbimõõt on sama ja seetõttu saab neid paigaldada mõlemasse kaane avasse.

MÄRKUS: rõhuindikaatori ja rõhu indikaatorklappi saab kaane avasse paigaldada ainult ühte moodi.

- Kõiki osi saab pesta nõudepesumasinas. Kasutage nõudepesumasinas madala temperatuuriga programmi – nii säästate energiat ja kaitsete keskkonda.
- Vältige kaitseesadiste puudutamist teravate esemetega.
- Kui toit on toote külge kinni jäänud, siis leotage seda lühikest aega soojas seosainelahuses.
- Ärge puhastage abrasivsete puhastusvahendite ega -ainetega, sest need kriimustavad toote pinda.
- Vürtsikaid või värviandivaid lisandeid (nt karrit või tomatit) sisaldavad toidud võivad jätta plekke. Määrumine ei mõjuta toote toiduvalmistusomadusi ning see ei kuulu Tupperware'i garantii alla.

6. Kuidas hoida?

- Hoidke toodet avatuna.
- Kompaktselt hoiule panemiseks pöörake kaas ümber ja pange pott selle peale.
- Jätke rõhu indikaatorklapp koos rõhuindikaatoriga, rõhu reguleerklapp, kaane silikoontihend ja kaitselukuga käepide koos kaitseluku korgiga oma kohale kaane sees.
- Hoidke kasutusjuhendit kaane sees, et see oleks käepärast.

7. Põhilised küpsetusajad

- Tabelis näidatud ajad kehtivad mikrolainete võimsusel 900 W. Pidage meeles, et küpsetusajad ja vedelikukogused võivad erinevatel mikrolaineahjudel erineda.

MÄRKUS: hautist valmistades kontrollige enne küpsetamist, kas toit on kindlasti vedelikuga kaetud.

MÄRKUS: puljongit kasutades valige alati toode, mis ei sisalda taimerasva.

MÄRKUS: teatud liiki toiduainete (nt teatud maitseainete, suure rasvasisaldusega kontsentreeritud toiduainete, tomatipasta) kasutamisel võib Micro Pressure Cookeri sisepinnale tekkida valgeid plekke või jooni. Seda liiki toiduaineid on soovitatav lisada pärast küpsetamist. Sellised valged jooned ja plekid ei mõjuta toote omadusi ja garantii nendele ei laiene.

8. Garantii

Tupperware'i Micro Pressure Cooker on valmistatud suure hoiule ja täpsusega parima kvaliteediga materjalidest, mida on lubatud kasutada koos toiduainetega. Sertifitseerimisasutus on väljastanud Micro Pressure Cookerile CE-sertifikaadi vastavalt standardi EN12778 nõuetele.

Aasta number, mis on esindatud põhja keskosas , tähendab tootmise aastat.

Micro Pressure Cookerile kehtib sama garantii nagu kõigile Tupperware'i toodetele, v.a kaane silikoontihendile, rõhu indikaatorklapile koos rõhuindikaatoriga, rõhu reguleerklapile ja kaitseluku korgile, mille kohta kehtib õigusaktidega sätestatud garantii. Asendamise korral tuleb need kõik asendada üheaegselt.

Teatud liiki toiduainete (nt teatud maitseainete, suure rasvasisaldusega kontsentreeritud toiduainete, tomatipasta) kasutamisel võib Micro Pressure Cookeri sisepinnale tekkida valgeid plekke või jooni. Selle vähendamiseks on seda liiki toiduaineid on soovitatav lisada pärast küpsetamist. Sellised valged jooned ja plekid ei mõjuta toote omadusi ja garantii nendele ei laiene.

Mis tahes osa kahjustuste korral ärge Micro Pressure Cookerit kasutage ja ärge püüdke seda ise parandada. Varuosa ostmiseks ja asendamiseks pöörduge oma Tupperware'i konsultandi poole.

www.tupperware.ee

Põhilised küpsetusajad

Toiduaine	Liik	Kaal	Vedelik, ml	Küpsetusaeg, min	Seisuaeg, min
PUUVILJAD	Eemaldatud südamikuga, kooritud ja kuubikuteks lõigatudpirnid	kuni 750 g	300 ml punast veini, 1 kaneelipulk, 100 g suhkrut veini	10 min	5 min
	Kuivatatud puuviljad (ploomid või aprikoosid)	kuni 500 g	350 ml teed	10 min	10 min

LIHA	Loomalihahautis (kaela)	600 g kuubikuteks lõigatud loomaliha, kuni 400 g kooritud ja viilutatud või tükeldatud köögivilja	750 ml (soe)	30 min	15 min
	Linnulihahautis	500 g kuubikuteks lõigatud kanarinda, 600 g kooritud ja viilutatud või tükeldatud köögivilja	400 ml	12 min	15 min
	Lambalihahautis	600 g kuubikuteks lõigatud lambaliha, 400 g kooritud ja viilutatud või tükeldatud köögivilja	400 ml	20 min	15 min
	Sealihahautis	600 g kuubikuteks lõigatud sealiha, 800 g kooritud ja viilutatud või tükeldatud köögivilja	400 ml	25 min	15 min

Toiduaine	Liik	Kaal	Vedelik, ml (vesi, kui pole teisiti märgitud)	Küpsetusaeg, min	Seisuaeg, min
KÖÖGIVILJAD	Väiksed kuivatatud valged võioad (niisutatud)	250 g, 5 ml soola, 1 purustatud köögivilja või rasvata puljongikuubik	1 l	30 min	15 min
	Porgandid (peenestatud või tükeldatud)	kuni 500 g	150 ml	10 min	5 min
	Spargelkapsas (õisikutena)	kuni 600 g	150 ml	6 min	5 min
	Porrulauk (tükeldatud)	kuni 500 g	150 ml	8 min	10 min
	Läätсед (kuivatatud)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Herned (1 kg koos kaunadega)	500 g kaunadeta	150 ml	6 min	10 min
	Kartulid (kooritud ja kuubikuteks lõigatud või väikesed koorimata)	kuni 750 g	150 ml	10 min	5 min
	Tomatid (värsked, keskmise suurusega, veeranditeks lõigatud)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
Köögiviljasupp (kooritud ja tükeldatud)	kuni 500 g	500 ml*	8-12 min	10 min	

* Pärast küpsetamist lisage 1 l keeva vett.

Toiduaine	Liik	Kaal	Vedelik, ml (vesi, kui pole teisiti märgitud)	Küpsetusaeg, min	Seisuaeg, min
KALA	Kalaspupp	600 g kala, 400 g kooritud ja ribadeks lõigatud või tükeldatud köögivilja	150 ml**	12 min	5 min
	Väiksed karbid	kuni 1 kg	150 ml	5-7 min	10 min
	Lõhe (värске)	800 g	150 ml	5 min	5 min
	Krevetid (värsked)	400 g	150 ml	5 min	5 min

** Pärast küpsetamist lisage 150 ml keeva vett ja koort.

Veaotsing

Probleem	Põhjus	Lahendus
Micro Pressure Cookeris ei tõuse rõhk.	Rõhu indikaatorklapp, rõhu reguleerklapp või kaane silikoontihend pole õigesti paigaldatud või puudub.	Kaitseeadised on määratud või serval on toiduosakesi. Lugege juhiseid jaotises 5. " Kuidas puhastada Micro Pressure Cookerit? ". Kaitseeadised on kahjustatud: asendage need. Tihend pole korralikult paigaldatud. Lugege juhiseid jaotistes 4.2 " Kontrollimine igapäevasel kasutamisel ".
	Micro Pressure Cookeris on liiga palju toiduaineid.	Ärge kunagi täitke Micro Pressure Cookerit enam kui 2/3 ulatuses selle mahust. Ärge kunagi lisage toiduaineid üle 2-liitrise mahu tasemele märgitud suurima lubatud täitepiiri.
	Kaas pole korralikult suletud / kaitselukuga käepide pole all.	Lugege juhiseid jaotises 4.5 " Kuidas sulgeda Micro Pressure Cookerit? ".
	Kaitseluku kork pole oma kohal.	Pange kaitseluku kork kaitselukuga käepideme sisse.
	Kaane silikoontihend lekib.	Pange tagasi oma kohale, nagu juhendatud jaotistes 5. " Kuidas puhastada Micro Pressure Cookerit? " ja 4.2 " Kontrollimine igapäevasel kasutamisel ".
	Micro Pressure Cookeris pole piisavalt vedelikku.	Lugege jaotist 7. " Põhilised küpsetusajad ".
	Valitud on liiga väike mikrolainete võimsus.	Vaja on vähemalt võimsust 600–900 W. Ja/või lugege juhiseid jaotises 7. " Põhilised küpsetusajad ".
Micro Pressure Cooker keeb kuivaks.	Küpsetusaja kohta on lisatud liiga vähe vedelikku.	Lugege juhiseid jaotises 7. " Põhilised küpsetusajad ".
	Küpsetasite suurimast lubatavast küpsetusajast kauem.	Ärge küpsetage toitu korraga kauem kui 30 minutit.
	Toidu kogus on liiga väike.	Täitke Micro Pressure Cookeri alati vähemalt 400 ml ulatuses, mida tähistab väikseima lubatud täitekoguse joon (MIN).
Micro Pressure Cooker lekib.	Tihend pole korralikult oma kohal.	Lugege juhiseid jaotises 4.5 " Kuidas sulgeda Micro Pressure Cookerit? ".
	Klapid ei tööta enam.	Vaadake, kas klapid on puhtad ja terved.
	Tihend on kahjustatud.	Asendage tihend ja klapid.
Rõhu reguleerklapp ei tööta.	Kui rõhu reguleerklapp on ummistunud ja rõhk ületab teatud taseme, vabastab rõhu indikaatorklapp poti liigse rõhu alt. See on sisseehitatud kaitsefunktsioon.	Kontrollige, kas reguleerklapp ja kaas on terved ja puhtad.

Sveikiname pasirinkus naujovišką Sveikiname pasirinkus naujovišką „Tupperware“ gaminių - **Greitpuodį mikrobangų krosnelei**. Naudodami šį unikalią gaminį, galėsite ruošti skanius ir sveikus patiekalus mikrobangų krosnelėje sau bei savo šeimai. Jo universalumas jus nustebins ir netrukus jį naudosite kasdienių patiekalų gamybai. Linkime geros kulinariinės patirties ir skanių patiekalų.

maks. galingumas 900 W
ne ilgiau 30 min.

0°C
120°C



Tupperware

Preserving your future

Plaudami indaplovėje, pasirinkite žemos temperatūros programą, kad taupytumėte energiją ir saugotumėte aplinką.

1. Svarbūs saugumo nurodymai

- Prieš naudodami indą pirmą kartą, perskaitykite šias instrukcijas.
- Neleiskite vaikams artingis prie Greitpuodžio, kai jį naudojate.
- Nedėkite Greitpuodžio į įkaitintą orkaitę arba ant viryklės.
- Inde esant aukštam slėgiui, neišimkite jo iš mikrobangų krosnelės, kol nepasibaigė laukiamo laikas. Nelieskite karštų paviršių. Naudokite šonines rankenas. Liesdami Greitpuodį, visomet mėvėkite virtuvės pėšines.
- Greitpuodį mikrobangų krosnelei naudokite tik pagal paskirtį: maistui gaminti aukštu slėgiu mikrobangų krosnelėje. Greitpuodžio nenaudokite maistui pašildyti arba gaminti nesant slėgiui mikrobangų krosnelėje arba maistui gaminti įprastu būdu orkaitėje.
- Šis prietaisas gamina esant aukštam slėgiui. Netinkamai jį naudojant, galima nusidiegti. Prieš įjungdami mikrobangų krosnelę, įsitinkinkite, kad Greitpuodis yra tinkamai uždarytas; žr. skyrių „4.5 Kaip uždaryti Greitpuodį mikrobangų krosnelei?“.
- Niekada nenaudokite jėgos atidarydami Greitpuodį. Neatidarykite, kol neišitinkinote, jog slėgis viduje visiškai nukrito. Slėgio indikatorius tikrinkite, kaip nurodyta skyriuje „4.7 Kaip naudoti Greitpuodį po patiekalų ruošimo mikrobangų krosnelėje?“.
- Niekada nenaudokite indo prieš tai neįpylę skysčio; tai jį sugadins.
- Visada užpildykite Greitpuodį mikrobangų krosnelei bent iki 400 ml, mažiausios (MIN) užpildymo ribos.
- Nepildykite indo virš nurodytos didžiausios ribos – 2/3 jo talpos. Kai ruošiamas maistas, kuris gaminimo metu plečiasi, pavyzdžiui, ryžiai arba džiovintos daržovės, užpildykite ne daugiau kaip pusę indo.
- Naudokite tinkamus mikrobangų krosnelės nustatymus, kaip nurodyta skyriuje „4.6 Kaip naudoti Greitpuodį mikrobangų krosnelėje?“.
- Jei verdate mėsą su oda (pvz. jaučio liežuvį), esant slėgiui oda gali išsipūsti. Todėl nepjunkite mėsos, kol oda išsipūtusi, nes galite nusidiegti.
- Jei gaminate miltinį patiekalą, pvz., manų košę ar ryžių pudingą, prieš atidarydami indą švelniai jį pakratykite, kad turinys neišsipiltų.

- Kaskart prieš naudodami įsitinkinkite, ar tarpiklis ir sklendės yra tvarkingai. Žr. skyrių „4.2 Prieš kasdienį naudojimą“.
- Niekada nenaudokite Greitpuodžio virti riebaluose.
- Niekada neatidarykite ir neuimkite jokių saugos priemonių, išskyrus atvejis, nurodytus skyriuje „Kaip naudoti Greitpuodį mikrobangų krosnelei?“.
- Naudokite tik šiam modeliui pritaikytas atsargines „Tupperware“ dalis. Ypač svarbu naudoti tinkamą „Tupperware“ indo pagrindą ir dangtį. Naudokite tik „Tupperware“ tarpiklius ir sklendes, pagamintus specialiai šiam Greitpuodžiui mikrobangų krosnelei.
- SAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS.

2. Greitpuodžio mikrobangų krosnelei dalių aprašymas (žr. pav. A):

Greitpuodį mikrobangų krosnelei sudaro:

- **Pagrindinis indas** (1), kurio talpa 3 litrai, o didžiausia naudojama talpa – 2 litrai.
- **Dangtis** (2), kuris yra užsukamas, kad užsifikuotų.
- **Saugos rankena** (3) apsaugo nuo atsidarymo esant slėgiui ir nuo slėgio susidarymo, kai indas uždarytas netinkamai.
- **Saugos rankenos kištukas** (4) užtikrina visišką produkto uždarymą.
- **Slėgio reguliavimo sklendė** (5) reguliuoja darbinį slėgį.
- **Slėgio indikatorius sklendė** (6) su **slėgio indikatoriumi** (7), kuri taip pat veikia kaip saugos sklendė. Kai slėgis viršija saugią ribą, ši sklendė pakyla (pavyzdžiui, jei maistas blokuoja slėgio reguliavimo sklendę).
- Nuimamas **silikoninis dangčio tarpiklis** (8).

Atsarginė dalis	Dalis	Formos numeris
X	Pagrindinis indas	7643
X	Dangtis	7644
Surenkamiosios dalys	Dalys	Formos numeris
X	Saugos rankena	7645
	Saugos rankenos kištukas	7650
X	Silikoninis dangčio tarpiklis	7646
	Slėgio reguliavimo sklendė	7647
	Slėgio indikatorius sklendė	7648
	Slėgio indikatorius	7649
	Saugos rankenos kištukas	7650
	Naudojimo instrukcija	63FLFL12020

3. Pagrindinės savybės ir privalumai

Talpa: 3 litrai

Naudojama talpa: 2 litrai

PF = darbo slėgis = 60 kPa

PS = didžiausias leistinas slėgis = 120 kPa

Šis naujoviškas Greitpuodis mikrobangų krosneiui yra „Tupperware“ atsakas į augančią paprastų maisto gaminių sprendimų paklausą. Greitpuodį sudaro uždengtas indas, kuriame virimo mikrobangų krosnelėje metu atsiranda slėgis; tai leidžia temperatūrai pakilti virš 100 °C.

Šis samaniai suprojektuotas indas sujungia tradicinius maisto gaminimo esant slėgiui metodus ir efektyvų gaminių mikrobangų krosnelėje; jis užtikrina vienodą karščio pasiskirstymą, geresnį maisto spalvos išlaikymą ir trumpesnį gaminimo laiką. Sujungus abi technologijas, gaminti yra paprasta; virimo metu nebūtina maišyti indo turinį.

4. Kaip naudoti Greitpuodį mikrobangų krosneiui?

4.1 Prieš pirmąjį naudojimą

- Patikrinkite, ar yra visos skyriuje „2. Greitpuodžio mikrobangų krosneiui dalių aprašymas“ nurodytos dalys.
- Rankomis nuplaukite Greitpuodį karštime, muilnine vandenyje; po to nuskalaukite ir išdžiovininkite. Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas.

4.2 Prieš kasdienį naudojimą

- Patikrinkite visų dalių būklę, švarą ir surinkimą:
 - Nuimkite silikoninį dangčio tarpiklį ir patikrinkite, ar jis švarus. Jei tarpiklis yra blogos būklės arba po juo yra pašalinii dailelių, tai gali sukelti nutekėjimą (jei tarpiklis pažeistas, išgykite naują komplektą, kuriame yra tarpiklis bei sklendės, ir juos visus pakeiskite).
 - Išstatykite simetriškos formos silikoninį dangčio tarpiklį atgal į vietą, patikrinkite, ar jis tinkamai įstatytas ir ar gerai pritvirtintas po dangčio kraštu (žr. pav. C).
- Patikrinkite, ar niekas neblokuoja slėgio reguliavimo sklendės angų ir slėgio indikatorius sklendės su slėgio indikatoriumi (žr. skyrių „2. Greitpuodžio mikrobangų krosneiui dalių aprašymas“, A 5, 6 ir 7 pav.). Patikrinkite, ar šios saugos priemonės yra tinkamai įstatytos (žr. pav. K) ir nepažeistos (jei jos pažeistos, išgykite naują komplektą, kuriame taip pat yra tarpiklis, ir pakeiskite visas šias dalis).
- Nuimkite saugos rankeną, pakeldami jos gale esančią ašelę; rankena turi būti vertikaliaje padėtyje (žr. pav. D), nustatykite ją 90° kampu ir įstatykite į angą, esančią ant dangčio, ir nuspauskite. Patikrinkite, ar yra saugos rankenos kištukas (žr. skyrių „2. Greitpuodžio mikrobangų krosneiui dalių aprašymas“, A 4 pav.) ir ar jame skirta anga yra švari.
- Norėdami rankeną pritvirtinti (žr. pav. D), nustatykite ją 90° kampu ir įstatykite į angą, esančią ant dangčio, ir nuspauskite. Saugos rankeną spauskite žemyn, kad ji užsifiksuotų, kol išgirsite spragtelėjimą.
- Jeigu kuri nors dalis sugadinta, nesinaudokite Greitpuodžio mikrobangų krosneiui ir nemėginkite jo taisyti patys. Susisiekię su „Tupperware“ konsultantu, kad įsigytumėte ir pakeistumėte sugadintas dalis.

4.3 Kaip atidaryti Greitpuodį?

- Pakelkite saugos rankeną už jos ašelės (rankenos gale), kol išgirsite spragtelėjimą (žr. pav. E).
- Dangtį sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol ant dangčio ir ant pagrindo esančios rodyklės susilygins (žr. pav. F). Nukelkite dangtį.

PASTABA: norėdami pasukti ir nuimti dangtį, galite jį laikyti už šoninių rankenų arba už centrinės dangčio rankenos. Niekada nenaudokite saugos rankenos dangčiui atsukti, nes galite ją sulaužyti.

4.4 Kaip paruošti maistą?

- Kad maistas išvirtų greitai ir tuo pačiu metu, mėšą ir daržoves supjaustykite mažais, vieno dozavimo gabalukais.
- Pradurkite visus maisto produktus, kurie turi odą, tokius kaip pomidorai, moliūgai ir bulvės su lupenomis, bei įpjaukite žuvis ar vištienos krūtinėlę, kad garų perteklius galėtų pasišalinti ir išvengtumėte plyšimo dėl slėgio kaupimosi viduje.
- Ingredientus sudėkite į indą, taip pat įpilkite tinkamą skysčio kiekį, kaip nurodyta skyriuje „7. Virimo laikas“. Produktai turi būti visiškai apsemti skysčiu.
- Virimui naudojamas skysčio kiekis yra svarbus. Jei Greitpuodįje mikrobangų krosneiui nėra skysčio arba jei jo nepakanka, puodas gali perkaisti ir būti stipriai sugadintas.
- Visada vadovaukitės šiuo santykiu: mažiausiai 150 ml skysčio dešimčiai virimo minučių.
- Visada užpildykite Greitpuodį mikrobangų krosneiui bent 400 ml skysčiu, iki mažiausio (MIN) užpildymo ribos.
- Pildydami skysčius, niekada neviršykite 2/3 indo talpos. Visada užpildykite Greitpuodį mikrobangų krosneiui ne daugiau kaip iki 2 l -, didžiausio (MAX) užpildymo ribos.
- Jei maistas išskiria putas arba virimo metu plečiasi (ryžiai, džiovintos daržovės ir kt.), užpildykite tik pusę indo.
- Greitpuodžio perpildymas gali pakenkti saugos priemonėms ir sukelti per didelį slėgį inde.

PASTABA: Nenaudokite Greitpuodžio kepti, karamelei ruošti, kukurūzų spragėsiams ar kiaušiniams virti.

PASTABA: Nevirkite tokių maisto produktų kaip spanguolės, perlinės kruopos, avizinė ar kitų grūdų košė, skaldyti žirniai, makaronai, rabarbarai arba spagečiai. Šie produktai gali putoti, taškytis ir užkimšti slėgio išleidimo įrangą. Šių produktų virti Greitpuodįje negalima.

PASTABA: Nedėkite jokių kitų indų į greitpuodžio vidų.

PASTABA: Nenaudokite medicininiams tikslams, pvz., sterilizavimui.

PASTABA: Niekada nenaudokite savo kombinuotos mikrobangų krosnelės grilio ar kaitinimo funkcijų.

PASTABA: Kad užtikrintumėte tinkamą naudojimą, visada skaitykite savo mikrobangų krosnelės gamintojo instrukcijų knygelę.

PASTABA: Niekada nepalikite naudojamos mikrobangų krosnelės be priežiūros.

4.5 Kaip uždaryti Greitpuodį?

- Prieš dėdami indą į mikrobangų krosnelę, visada įsitinkinkite, kad jis tinkamai uždarytas. Jei indas bus uždarytas netinkamai, jame nusidriusidarys slėgis.
- Uždėkite dangtį ant indo taip, kad ant dangčio esančios rodyklės susilygintų su rodyklėmis ant indo (žr. pav. G).
- Sukite pagal laikrodžio rodyklę, kol dangčio šoninės rankenos bus virš indo šoninių rankenų. Jei jaučiate per didelį pasipriešinimą, įsitinkinkite, kad silikoninis dangčio tarpiklis dangčio kraštuose įstatytas tinkamai (žr. pav. C).
- Spauskite saugos rankeną, kad uždarytumėte Greitpuodį, kol įsigirsite spragtelėjimą (žr. pav. H).

4.6 Kaip naudoti Greitpuodį mikrobangų krosnelėje?

- Nustatykite virimo laiką ir galią, kaip nurodyta skyriuje „Virimo laikas“.
- Rekomenduojama galia yra 900 vatų (min. 600 vatų).
- Negamininkite ilgiau kaip 30 min. iškart. Greitpuodis ir mikrobangų krosnelė prieš pakartotinį naudojimą turi atvėsti.
- Verdant ilgiau kaip 30 min. gali būti sugadintas indas ir mikrobangų krosnelė.
- Greitpuodyje pradėjus kauptis slėgiui, slėgio indikatorius pakyla (žr. pav. I); tai reiškia, jog skystis pradėjo virti. Tai užtruks kelias minutes, priklausomai nuo skystico ar maisto kiekio.
- Kai slėgis Greitpuodyje pakyla iki maksimalaus, slėgio reguliavimo sklendė lėtai įjį išleidžia. Tai yra įprastas veiksmas, kuris leidžia ištekėti garų pertekliui. Taip pat galite įsigristi šnypštimą arba ant įsų mikrobangų krosnelės langelio gali atsirasti garų. Tai normalu.
- Jei slėgio reguliavimo sklendė neveikia, tokiu atveju perteklius bus išleistas per slėgio indikatorius sklendę. Tai yra integruota saugos priemonė. Baigę virti, patikrinkite, ar slėgio reguliavimo sklendė nesugadinta ir švari, kaip nurodyta skyriuje „5. Kaip valyti Greitpuodį mikrobangų krosnelėje?“
- Jei naudojate mikrobangų krosnelę, kurioje nėra besisukančios lėkštės, įdėkite Greitpuodį taip, kad slėgio indikatorius sklendė būtų atgręžta į krosnelės langelį, kad galėtumėte matyti, jei ši sklendė išleidžia slėgį.
- Kai mikrobangų krosnelė pradeda pypsėti, neišimkite Greitpuodžio, kol nesibaigs laukimo laikas. Šis laikas yra bendro gaminimo laiko dalis ir yra būtinas; jis leidžia slėgiui natūraliai kristi ir maistui būti virti. Slėgio indikatorius nusileis. Žr. skyrių „7. Virimo laikas“.

4.7 Ką daryti su Greitpuodžiu po virimo mikrobangų krosnelėje? (žr. pav. L)

- Kol inde vis dar yra aukštas slėgis, palikite jį mikrobangų krosnelėje, kol slėgis nukris. Išimdami indą iš mikrobangų krosnelės, naudokite virtuvės pirštines, po to padėkite jį ant karštam indo skorte padėkliuko. Visuomet transportuokite Greitpuodį vertikaliaje padėtyje.
- PASTABA:** Niekada nevesinkite Greitpuodžio po tekančiu vandeniu, nembkite jo į vandenį, kad pagreitintumėte slėgio išleidimą.
- PASTABA:** Kai inde yra aukštas slėgis, nelieskite saugos prietaisų.
- Po to, kai slėgio indikatorius nusileis ir praėjus stovėjimo laikui, galite atidaryti dangtį, mūvėdami virtuvės pirštines. Tai darydami nesilenkite virš indo.

- Atsekite ir pakelkite saugos rankeną už ašelės (esančios rankenos gale), kol įsigirsite spragtelėjimą (žr. pav. E). Būkite atsargūs, nes iš saugos rankenos kištuko ištekės garai (žr. pav. J). Niekada nelaikykite rankos virš šio kištuko, jei nedevėsite virtuvinės pirštines, nes garai gali nudeginti odą.
- Dangtį sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol ant dangčio ir ant pagrindo esančios rodyklės susilygins (žr. pav. F).
- Dangtį visada nukelkite pakreipę nuo savęs, kad garai nenudegintų pirštų.

PASTABA: Niekada nenaudokite saugos rankenos dangčio sukumui, nes ji gali sulūžti.

- Neatidarykite Greitpuodžio, kol slėgio indikatorius nenusileido. Tai reikš, jog viduje esantis slėgis tapo normalus.
- ATIDARYDAMI NENAUDOKITE JĖGOS.**

5. Kaip valyti Greitpuodį?

- Vos tik indas atvės, išvalykite jį nuskalaukite jį bei leiskite išdžiūti. Tai sumažins stiprius kvapus ir (arba) apsaugos nuo dėmių. Esant stipriam kvapui, išplaukite savo Greitpuodį mikrobangų krosneliė indaplovėje, 75°C temperatūroje.
- Užsiteršusią slėgio reguliavimo sklendę ir slėgio indikatorius sklendę su slėgio indikatoriumi plaukite atskirai.
- **Slėgio reguliavimo sklendė**
 - Norėdami ją nuimti, paspauskite pirštu, kol sklendė išskris.
 - Norėdami uždėti, išvalykite jį dangčio viršuje esančią angą (žr. pav. K). Galite ją dėti bet kuria kryptimi. Visada patikrinkite, ar ji tinkamai įdėta abiejose dangčio pusėse.
- **Slėgio indikatorius sklendė su slėgio indikatoriumi**
 - Norėdami nuimti, paspauskite pirštu, kol indikatorius išskris.
 - Kad būtų galima geriau išvalyti, slėgio indikatoriumi išimkite iš slėgio indikatorius sklendės.
 - Norėdami uždėti, pirmiausiai įdėkite slėgio indikatoriumi į slėgio indikatorius sklendę, išpausdami jo apvalią galvutę į sklendės angą. Tada, nukreipę apvalią slėgio indikatorius galvutę į viršų, įstatykite sklendę į dangčio apacioje. Visada patikrinkite, ar sklendė tinkamai įdėta abiejose dangčio pusėse.

PASTABA: Slėgio reguliavimo ir slėgio indikatorius sklendžių skersmuo yra vienodas, taigi jie gali būti dedami į bet kurią dangčio angą.

PASTABA: Slėgio indikatoriumi ir slėgio indikatorius sklendę į dangčio angą galima dėti tik vienu būdu!

- Visas dalis galima plauti indaplovėje. Naudojami indaplovė, pasirinkite žemos temperatūros programą, kad taupytumėte energiją ir saugotumėte aplinką.
- Užtikrinkite, kad prieš saugos prietaisui nesiliestų jokie aštrūs daiktai.
- Jei maistas prilipo, trumpam užmerkite gaminį šiltame muilname vandenyje.
- Nenaudokite šveičiamųjų kempinėlių arba valiklių, nes jie gali subraižyti gaminį.
- Naudojant maistą su prieskoniais arba spalvotus produktus, tokius kaip karis arba pomidorai, gali atsirasti dėmių. Dėmės neturės įtakos indo naudojimui ir tokiu atveju „Tupperware“ garantija nebus taikoma.

6. Kaip laikyti

- Palikite indą atidarytą.
- Kad neužimtų daug vietos, dangtį apverskite ir ant jo padėkite indą.
- Slėgio indikatorius sklendę su slėgio indikatoriumi, slėgio reguliavimo sklendę, silikoninį dangčio tarpiklį ir saugos rankeną su saugos kištuku laikykite pritvirtintus prie dangčio.
- Naudojimo instrukcijas laikykite dangtyje, kad, prireikus, galėtumėte jomis pasinaudoti.

7. Virimo laikas

- Lentelėje pateiktos laiko reikšmės, skirtos 900 vatų mikrobangų krosnelėms. Atkreipkite dėmesį, kad virimo laikas ir skysčio kiekis gali skirtis, priklausomai nuo mikrobangų krosnelės.

PASTABA: Prieš ruošdami troškinius, patikrinkite, ar ingredientai visiškai apsemti skysčiu.

PASTABA: Ruošdami sriubą, naudokite tik daržovių kubelius arba kubelius be riebalų, arba daržovių sultinį, arba sultinį be riebalų.

PASTABA: Ruošiant kai kuriuos maisto produktus (pvz., kai kuriuos prieskonius, didelės riebalų koncentracijos produktus ir pomidorų koncentratą), vidinėje Greitpuodžio mikrobangų krosnelei pusėje gali atsirasti baltų žymių arba dėmių. Šios baltos žymės ir dėmės neveikia gaminio savybių ir joms garantija netaikoma.

8. Garantija

„Tupperware“ Greitpuodis mikrobangų krosnelei pagamintas kruopščiai ir tiksliai iš geriausios kokybės medžiagų, patvirtintų naudojimui liečiantis su maistu. Šis indas turi CE sertifikata, iš sertifikavimo įstaigos, pagal EN12778 standartą.

Metai, įspausti ant indo, nurodo pagaminimo metus.

Greitpuodžiui mikrobangų krosnelei taikoma tokia pati garantija, kaip ir kitiems „Tupperware“ gaminiams, išskyrus silikoninį dangčio tarpiklį, slėgio vožtuvą su slėgio indikatoriumi, slėgio reguliavimo sklendę ir saugos užrakto kištuką, kuriems galioja įstatymuose numatyta garantija. Jei reikia pakeisti, visos šios dalys turi būti pakeistos vienu metu.

Ruošiant kai kuriuos maisto produktus (pvz., kai kuriuos prieskonius, didelės riebalų koncentracijos produktus ir pomidorų koncentratą), vidinėje Greitpuodžio mikrobangų krosnelei pusėje gali atsirasti baltų žymių arba dėmių. Siekiant to išvengti, rekomenduojama šio tipo maisto produktus dėti pasibaigus virimo laikui. Šios baltos žymės ir dėmės neveikia gaminio savybių ir joms garantija netaikoma.

Jei bet kuri iš dalių yra sugadinama, nenaudokite Greitpuodžio mikrobangų krosnelei ir nemėginkite jo taisyti patys. Susisiekitė su „Tupperware“ konsultantu, kad įsigytumėte ir pakeistumėte sugadintas dalis.

www.tupperware.lt

Virimo laikas

Maistas	Rūšis	Svoris	Skystis (ml)	Virimo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
VAISIAI	Kriaušės (nuluptos ir supjaustytos kubeliais)	ne daugiau 750 g	300 ml raudono vyno, 1 cinamono lazdelė, 100 g cukraus	10 min.	5 min.
	Džiovinti vaisiai (slyvos ar abrikosai)	ne daugiau 500 g	350 ml arbatos	10 min.	10 min.

MĖSA	Jautienos troškiny (mentė)	ne daugiau kaip 600 g jautienos, pjaustytos kubeliais / maks. 400 g nulupty ir spjaustytų kubeliais ar griežinėliais daržovių	750 ml šilto vandens	30 min.	15 min.
	Paukštienos troškiny	500 g paukštienos, supjaustytos kubeliais/ 600 g nulupty ir supjaustytų kubeliais ar griežinėliais daržovių	400 ml	12 min.	15 min.
	Avienos troškiny	600 g avienos supjaustytos kubeliais / 400 g nulupty ir supjaustytų kubeliais ar griežinėliais daržovių	400 ml	20 min.	15 min.
	Kiaulienos troškiny	600 g kiaulienos supjaustytos kubeliais / 800 g nulupty ir supjaustytų kubeliais ar griežinėliais daržovių	400 ml	25 min.	15 min.

Maistas	Rūšis	Svoris	Skystis (ml) = vanduo, nebet nurodyta kitaip	Virimo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
DARŽOVĖS	Mažos baltosios pupelės (džiovintos, mirkytos)	250 ml, 5 ml druskos, 1 sutrintas kubelis daržovių sultinio arba sultinio be riebalų	1 litras	30 min.	15 min.
	Morkos (supjaustytos kubeliais arba griežinėliais)	ne daugiau 500 g	150 ml	10 min.	5 min.
	Brokolis (padalintas į šakeles)	ne daugiau 600 g	150 ml	6 min.	5 min.
	Porai (pjaustyti griežinėliais)	ne daugiau 500 g	150 ml	8 min.	10 min.
	Lęšiai (džiovinti)	250 g	750 ml	18 min.	10 min.
	Žirniai (1 kg su ankštimis)	500 g be ankščių	150 ml	6 min.	10 min.
	Bulvės (nuluptos ir supjaustytos kubeliais, jei mažos - nenuluptos)	ne daugiau 750 g	150 ml	10 min.	5 min.
	Pomidorai (švieži, vidutinio dydžio, supjaustyti ketvirčiais)	1 kg	150 ml	8 min.	5 min.
	Daržovių sriuba (iš nuluptų ir supjaustytų daržovių)	ne daugiau 500 g	500 ml*	8-12 min.	10 min.

* Baigę virti, įpilkite 1 litrą verdančio vandens.

Maistas	Rūšis	Svoris	Skystis (ml) = vanduo, nebet nurodyta kitaip	Virimo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
ŽUVIS	Žuvies sriuba	600 g žuvies / ne daugiau kaip 400 g nuluptų ir supjaustytų kubeliais ar griežinėliais daržovių	150 ml**	12 min.	5 min.
	Maži moliuskai	ne daugiau 1 kg	150 ml	5-7 min.	10 min.
	Lašiša (žalia)	800 g	150 ml	5 min.	5 min.
	Krevetės (žalios)	400 g	150 ml	5 min.	5 min.

** Baigę virti, įpilkite 150 ml verdančio vandens ir grietinėlės.

Gedimų nustatymas

Problema	Priežastis	Patarimas
Greitpuodyje nekyla slėgis.	Slėgio indikatoriaus sklendė arba slėgio reguliavimo sklendė, arba silikoninis dangčio tarpiklis netinkamai pritvirtinti, arba jų nėra.	Saugos prietaisai nešvarūs arba ant krašto yra maisto dalelių: Žr. instrukcijas „ 5. Kaip valyti Greitpuodį? “ Saugos prietaisai pažeisti: pakeiskite juos. Tarpiklis netinkamai pritvirtintas: Žr. instrukcijas „ 4.2 Prieš kasdienį naudojimą “.
	Per didelis maisto kiekis inde.	Pildydami skysčiu, niekada neviršykite 2/3 indo talpos. Atsižvelkite į didžiausią užpildymo ribą, kuri pažymėta ties 2 litrais.
	Dangtis netinkamai uždarytas / saugos rankena nenuleista žemyn.	Žr. instrukcijas „ 4.5 Kaip uždaryti Greitpuodį? “
	Saugos kištukas nėra savo vietoje.	Pritvirtinkite saugos kištuką prie saugos rankenos.
	Silikoninis dangčio tarpiklis prateka.	Pritvirtinkite jį kaip nurodyta skyriuje „ 5. Kaip valyti Greitpuodį? “ ir „ 4.2 Prieš kasdienį naudojimą “.
	Inde nepakanka skysčio.	Žr. skyrių „ 7. Virimo laikas “.
	Per žema mikrobangų krosnelės galia.	Galingumas turi būti mažiausiai 600–900 vatų. Taip pat žr. instrukcijas „ 7. Virimo laikas “.
Inde neliko skysčio.	Įpilta nepakankamai skysčio nustatytam virimo laikui.	Žr. skyrių „ 7. Virimo laikas “.
	Viršytas didžiausias leistinas virimo laikas.	Negaminkite ilgiau kaip 30 min. be pertraukos.
	Maisto kiekis per mažas.	Visada užpildykite Greitpuodį mikrobangų krosnei bent iki 400 ml - mažiausios (MIN) užpildymo ribos.
Indas praleidžia skystį.	Netinkamai pritvirtintas tarpiklis.	Žr. instrukcijas „ 4.5 Kaip uždaryti Greitpuodį? “
	Sklendės neveikia.	Patikrinkite, ar sklendės švarios ir nepažeistos.
	Tarpiklis pažeistas.	Pakeiskite tarpiklį ir sklendes.
Slėgio reguliavimo sklendė neveikia.	Jei slėgio reguliavimo sklendė užblokuota, o slėgis viršija tam tikrą lygį, slėgio indikatoriaus sklendė išleis slėgio perteklių. Tai yra integruota saugos priemonė.	Patikrinkite, ar regulatoriaus sklendė ir dangtis nesugadinti bei švarūs.

Apšveicam ar revolucionārā Tupperware **Micro Pressure Cooker** ātrvārtāja iegādi! Šis unikālais izstrādājums ļaus pagatavot garšus un veselīgas maltītes jums un jūsu ģimenei, izmantojot mikroviļņu krāsnī. Tā daudzveidība ir pārsteidzoša, un drīz vien jūs to lietošiet ikdienas ēdienreizēs. Vēlam jums gūt patikamu kulinārijas pieredzi un pagatavot daudz gardu maltīšu!

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



Tupperware®

Preserving your future

Trauku mazgāmajai mašīnai izvēlieties zemas temperatūras programmu, lai taupītu elektroenerģiju un saudzētu vidi.

1. Svarīgi aizsardzības pasākumi

- Pirms lietošanas izlasiet visas šīs instrukcijas.
- Neļaujiet bērniem atrasties ātrvārtāja tuvumā, kad tas tiek lietots.
- Nelieciet ātrvārtāju karstā cepeškrāsnī vai uz plīts virsmas.
- Kad Micro Pressure Cooker ātrvārtājs ir zem spiediena, nepņemiet to laukā no mikroviļņu krāsnis, kamēr nav beidzies gaidīšanas laiks. Nepieskarieties karstām virsmām. Izņemot šānu rokturi. Darbā ar ātrvārtāju vienmēr lietojiet virtuves cimdus.
- Micro Pressure Cooker ātrvārtājs paredzēts ēdiena gatavošanai zem spiediena mikroviļņu krāsnī. Neizmantojiet to nolūkam, kam tas nav paredzēts: ēdiena atkārtojai uzsildīšanai vai pagatavošanai mikroviļņu krāsnī bez spiediena vai parastajās cepeškrāsnīs.
- Šī ierīce gatavo ēdiena zem spiediena. Nepareizi lietojot ātrvārtāju, varat applaucēties. Pirms ieslēgšanas pārliecinieties, vai ātrvārtājs ir pienācīgi aizvērts; skat. sadaļu **“4.5. Kā aizvērt Micro Pressure Cooker?”**.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt Micro Pressure Cooker ar spēku. Neatveriet ierīci, ja neesat pārliecinājies, ka tās iekšējais spiediens ir pilnībā samazinājies. Pārbaudiet spiediena indikatoru, kā norādīts sadaļā sadaļā **“4.7. Ko darīt ar Micro Pressure Cooker pēc gatavošanas mikroviļņu krāsnī?”**.
- Nekādā gadījumā nelietojiet ātrvārtāju, nepievienojot šķidrumu produktiem. Tas radīs nopietnus bojājumus.
- Vienmēr uzpildiet Micro Pressure Cooker vismaz līdz 400 ml, kas ir atzīmēts ar minimālās (MIN) uzpildes līniju.
- Neuzpildiet ātrvārtāju vairāk par 2/3 no tā tilpuma, uz ko norāda maksimālās piepildīšanas līnija. Gatavojot ēdienus, kas gatavošanās laikā izpēšas, piemēram, risus vai dehidrētus dārzeņus, nepiepildiet ātrvārtāju vairāk par pusi no tā tilpuma.
- Izmantojiet atbilstošu mikroviļņu krāsnis iestatījumu saskaņā ar norādēm sadaļā **“4.6. Kā lietot Micro Pressure Cooker mikroviļņu krāsnī?”**.
- Pēc tādu galas izstrādājumu gatavošanas, kam ir āda (piemēram, liellopa mēle), kura zem spiediena var uzpūties, neduriet gaļā, kamēr āda ir uzpūties – šādi varat gūt applaucejumus.

- Gatavojot mīkdvieģu pārtiku, piemēram, mannas vai risu putru, pirms vāka noņemšanas viegli sakratiet ātrvārtāju, lai novērstu ēdiena izviesānu.
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai blīvgredzens un vārsts nav nosprostoti. Skatiet sadaļu **“4.2. Ikdienas pārbaude”**.
- Nekādā gadījumā nelietojiet ātrvārtāju ceptšanai vai apcepšanai.
- Neaiztīciet drošības sistēmas, veicot darbības, kas nav norādītas sadaļās **“4. Kā lietot Micro Pressure Cooker?”** apkopes instrukcijās.
- Izmantojiet tikai Tupperware rezerves daļas, kas atbilst attiecīgajam modelim. Īpaši svarīgi izmantot Tupperware pamatni un vāku, kas ir norādīti kā saderīgi. Izmantojiet tikai tādu Tupperware blīvgredzenu un vārstus, kas ir izgatavoti īpaši ātrvārtājam.
- **GLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS.**

2. Micro Pressure Cooker detaļu apraksts (skat. A attēlu):

Micro Pressure Cooker ātrvārtāju veido:

- **pamatne (1)**, kuras pilnais tilpums ir 3 l, bet maksimālais izmantojamais tilpums ir 2 l;
- **vāks (2)** ar bājonetes veida noslēgu;
- **drošības noslēga rokturis (3)** neļauj atvērt vāku, kad ierīce ir zem spiediena, un novērš spiediena rašanos, kad tā nav pareizi aizvērtā;
- **drošības noslēga aizbāznis (4)**, lai izstrādājumu noslēgtu pilnībā;
- **spiediena regulētājavārsts (5)** regulē darba spiedienu;
- **spiediena indikatora vārsts (6)** ar **spiediena indikatoru (7)**, kas darbojas arī kā drošības vārsts. Kad spiediens pārsniedz drošības līmeni, šis vārsts tiek pacelts (piemēram, ja pārtika nosprosto spiediena regulētājavārstu);
- izņemams **vāka silikona blīvgredzens (8)**.

Rezerves daļas	Detaļa	Veidnes numurs
X	Pamatne	7643
X	Vāks	7644
Montāžas mezgls	Detaļas	Veidnes numurs
X	Drošības noslēga rokturis	7645
	Drošības noslēga aizbāznis	7650
X	Vāka silikona blīvgredzens	7646
	Spiediena regulētājavārsts	7647
	Spiediena indikatora vārsts	7648
	Spiediena indikators	7649
	Drošības noslēga aizbāznis	7650
	Brošūra	63FLFL12020

3. Galvenās funkcijas un priekšrocības

Tilpums: 3 l **Izmantojamais tilpums:** 2 l

PF = darba spiediens = 60 kPa

PS = maksimālais pieļaujama spiediens = 120 kPa

Šis revolucionārais Micro Pressure Cooker ātrvārtājs ir Tupperware atbilde uz augsto pieprasījumu pēc vieglas ēdiena gatavošanas risinājumiem. Ātrvārtājam ir tvertne ar vāku, kurā, gatavojot ēdenu mikroviļņu krāsnī, palielinās spiediens, ļaujot temperatūrai paaugstināties virs 100 °C.

Šajā ātrgaitā konstruētajā ātrvārtājā tradicionālā ātrvārīšanas pamēnīmi ir apvienoti ar mūsdienu un efektīvu ēdiena gatavošanu mikroviļņu krāsnī, vienlaikus nodrošinot vienmērīgu karstuma sadali, uzlabotu ēdiena krāsas saglabāšanu un ātru pagatavošanas laiku. Apvienojot šīs abas tehnoloģijas, ēdiena var pagatavot pavisam vienkārši – gatavošanas laikā tas nav jāmaisa.

4. Kā lietot Micro Pressure Cooker?

4.1 Pārbaude pirms pirmās lietošanas reizes

- Pirms pirmās lietošanas reizes pārbaudiet, vai ir iekļautas visas detaļas, kas minētas sadaļā **“2. Micro Pressure Cooker detaļu apraksts”**.
- Ar rokām nomažgājiet ātrvārtāju karstā ziepjūdenī, noskalojiet un izžāvējiet to. Rūpīgi izlasiet visu rokasgrāmatu.

4.2 Ikdienas pārbaude

- Pārbaudiet visu sastāvdaļu stāvokli, tīrību un pareizu montāžu:
 - **Ņemiet vāku silikona bļīvgredzenu, lai pārbaudītu tā tīrību.** Ja bļīvgredzens ir slīkāt stāvoklī vai zem tā ir svešķermeņi, var rasties noplūdes (ja bļīvgredzens ir bojāts, iegādājieties jaunu bļīvgredzenu un vārstu komplektu un nomainiet visas šīs detaļas).
 - **Ielieciet atpakaļ vāka simetriskās formas silikona bļīvgredzenu pareizajā vietā, pārliecinoties, vai tas ir ievietots pareizi un vai precīzi pieguļ zem vāka malas (skat. C attēlu).**
 - **Pārbaudiet, vai nav nosprostotas spiediena regulētājvārsta un spiediena indikatora vārsta atveres (skat. sadaļas **“2. Micro Pressure Cooker detaļu apraksts”** A 5., 6. un 7. attēlu).** Pārbaudiet, vai šīs drošības ierīces ir uzstādītas pareizi (skat. K attēlu) un nav bojātas (ja tās ir bojātas, iegādājieties jaunu komplektu ar bļīvgredzenu un nomainiet visas šīs detaļas).
 - **Atveriet drošības noslēgma rokturi, ceļot aiz izciļņa roktura galā, līdz rokturis atrodas vertikāli (skat. E attēlu).** Kad rokturis ir 90° leņķī, to var izņemt no vāka. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts drošības noslēgma aizbāznis (skat. sadaļas **“2. Micro Pressure Cooker detaļu apraksts”** A 4. attēlu) un vai atvere ir tīra.
- **Lai to atkal samontētu (skat. D attēlu), novietojiet rokturi 90° leņķī, nolaidiet to pāri vāka engēm un spiediet uz leju.** Lai nofiksētu drošības roktura noslēgma, spiediet to uz leju, līdz atskan klikšķis.
- **Ja kāda detaļa ir bojāta, nelietojiet Micro Pressure Cooker un nelabojiet to pats.** Sazinieties ar Tupperware pārstāvi, lai iegādātos un nomainītu vajadzīgo detaļu.

4.3 Kā atvērt Micro Pressure Cooker?

- **Ceļiet drošības noslēgma rokturi aiz izciļņa (roktura galā), līdz atskan klikšķis (skat. E attēlu).**
- **Grieziet vāku pretējai pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz bultīna uz vāka atrodas pretī bultīnai uz pamatnes (skat. F attēlu).** Ņemiet vāku.

PIEZĪME. Lai pagrieztu un noņemtu vāku, to var turēt vai nu aiz sānu rokturiem, vai arī vāka roktura vidusdaļā. Nekādā gadījumā neizmantojiet drošības noslēgma rokturi, lai pagrieztu vāku, jo šādi to var salauzt.

4.4 Ēdiena gatavošana

- **Lai ēdiena pagatavotu ātri un vienmērīgi, sagrieziet gaļu un dārzeņus mazos vienāda lieluma gabaliņos.**
- **Caurduriet pārtiku, kam ir miza, piemēram, tomātus, ķirbjus un kartupeļus ar visu mizu, un, gatavojot veselai zīvi vai vistas krūtiņu, veiciet iegriezumus, lai izvadītu lieko tauku un novērstu pārpīšanu iekšējā spiediena palielināšanās dēļ.**
- **Ielieciet sastāvdaļas Micro Pressure Cooker ātrvārtājā un pielejiet nepieciešamo šķidruma daudzumu, kā norādīts sadaļā **“7. Vispārīgās norādes par gatavošanas ilgumu”**.** Pārliecinieties, vai ēdiena ir pilnībā iegremdēts šķidrumā.
- **Micro Pressure Cooker ātrvārtājā gatavojot nepievienotā šķidruma daudzums ir ļoti svarīgs.** Ja Micro Pressure Cooker nebūs pietiekams šķidruma, ātrvārtājs pārkarstīs, radot nopietnus izstrādājuma bojājumus.
- **Vienmēr ievērojiet šādu attiecību: vismaz 150 ml šķidruma uz 10 gatavošanas laika minūtēm.**
- **Vienmēr uzpildiet Micro Pressure Cooker vismaz līdz 400 ml, kas ir atzīmēts ar minimālās (MIN) uzpildes līniju.**
- **Pielejot šķidrumu, nekādā gadījumā nepārsniedziet 2/3 Micro Pressure Cooker tilpuma.** Nepiepildiet Micro Pressure Cooker vairāk kā 2 l šķidruma. Maksimālā piepildīšanas līnija ir norādīta ar (MAX).
- **Ja gatavojat pārtiku, kas veido putas vai gatavošanas laikā uzbrīst (rīsi, dehidrēti dārzeņi u. c.), nepiepildiet Micro Pressure Cooker vairāk par pusi no tā tilpuma.**
- **Piepildot Micro Pressure Cooker pārāk daudz, var tikt nosprostotas drošības ierīces, un ātrvārtājā var rasties pārmērīgs spiediens.**

PIEZĪME. Nelietojiet Micro Pressure Cooker cepšanai, karamelju un popkorna gatavošanai, kā arī olu vārīšanai.

PIEZĪME. Negatavojiet tādus ēdienus kā dzērvenes, grūbas, auzu putru vai citus graudaugus, šķeltos zirņus, nūdeles, makaronus, rābarberus vai spageti. Šie pārtikas produkti mēdz radīt putas un šķakatas un aizsprosto spiediena izlīdzināšanas ierīci. Šādos ēdienus nedrīkst gatavot Micro Pressure Cooker ātrvārtājā.

PIEZĪME. Nelietojiet Micro Pressure Cooker ar citiem traukiem tājā.

PIEZĪME. Nelietojiet ātrvārtājā medicīniskām vajadzībām, piemēram, kā sterilizētāju.

PIEZĪME. Nelietojiet jūsu kombinētās mikroviļņu krāsns grila vai karsēšanas funkcijas.

PIEZĪME. Vienmēr ievērojiet jūsu mikroviļņu krāsns ražotāja lietošanas instrukcijas.

PIEZĪME. Neatstājiet mikroviļņu krāsnī bez uzraudzības lietošanas laikā.

4.5 Kā aizvērt Micro Pressure Cooker?

- Pirms Micro Pressure Cooker ievietošanas mikroviļņu krāsnī vienmēr pārīcinieties, vai tas ir pareizi aizvērts. Ja Micro Pressure Cooker nebūs pareizi aizvērts, tajā neveidosies spiediens.
- Uzlieciet vāku uz pamatnes tā, lai bultīņa uz vāka būtu pretī bultīņai uz pamatnes (skat. G attēlu).
- Grieziēt vāku pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz vāka uz pamatnes sānu rokturi atrodas viens otra. Ja jūtat pārmērīgu pretestību, pārīcinieties, vai vāka silikona blīvredzens ir ievietots pareizi vāka apmalē (skat. C attēlu).
- Lai noslēgtu ātrvārtāju, spiediet uz leju drošības noslēgma rokturi, līdz atskan klikšķis (skat. H attēlu).

4.6 Kā lietot Micro Pressure Cooker mikroviļņu krāsnī?

- Noregulējiet gatavošanas laiku un jaudu vatos, kā norādīts sadaļā "Vispārīgās norādes par gatavošanas ilgumu".
- Ieteicamā jauda ir 900 WATI (min. 600 WATI).
- Negatavojiēt ilgāk par 30 minūtēm vienā reizē. Pirms atkārtotas lietošanas ļaujiet atdzist gan izstrādājumam, gan mikroviļņu krāsnij.
- Gatavojot ēdieni ilgāk par 30 minūtēm, varat sabojāt gan izstrādājumu, gan mikroviļņu krāsnī.
- Kad ātrvārtāja sāk palielināties spiediens, paceļas spiediena indikators (skat. I attēlu). Šajā brīdī šķidrums kāļ vārties. Atkarībā no šķidruma/ēdiena daudzuma tas aizņems vairākas minūtes.
- Kad ātrvārtāja ir maksimālais spiediens, spiediena regulētārvārsts lēni samazina spiedienu. Tas ir normāli, un šāda darbība ļauj izvadīt lieko tvaiku. Var arī būt dzirdama šņāčoša skaņa vai uz mikroviļņu krāsns stikla var veidoties kondensāts. Tas ir normāli.
- Ja spiediena regulētārvārsts nedarbojas, liekais spiediens tiek izliždināts ar spiediena indikatora vārsta palīdzību. Tā ir iebūvēta drošības funkcija. Pēc ēdiena gatavošanas pārbaudiet, vai spiediena regulētārvārstam nav defektu un vai tas ir tīrs, kā norādīts sadaļā "5. Kā tīrīt Micro Pressure Cooker?".
- Ja izmantojāt mikroviļņu krāsnī bez rotējošas pamatnes, novietojiet ātrvārtāju tā, lai spiediena indikatora vārsts būtu vērstš pret mikroviļņu krāsns stiklu, lai pārbaudītu, vai caur šo drošības vārstu tiek samazināts spiediens.
- Kad atskan mikroviļņu krāsns signāls, neizmēriet ātrvārtāju no krāsns, kamēr nav beidzies gaidīšanas laiks. Gaidīšanas laiku aprēķina kā daļu no katras receptes kopējā gatavošanas laika, un tas ir jāievēro. Šajā laikā spiediens dabīgi samazinās un tiek pabeigta ēdiena gatavošana. Spiediena indikators nolaizas uz leju. Skatiet sadaļu "7. Vispārīgās norādes par gatavošanas ilgumu".

4.7 Ko darīt ar Micro Pressure Cooker pēc gatavošanas mikroviļņu krāsnī? (skat. L attēlu)

- Kamēr ātrvārtāja ir augsts spiediens, atstājiet to mikroviļņu krāsnī, līdz spiediens ir samazinājies. Lietojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ātrvārtāju no mikroviļņu krāsns, un novietojiet to uz paliktņa. Vienmēr nesiet to vertikāli.

PIEZĪME. Nekādā gadījumā nedzesējiēt ātrvārtāju zem krāna ūdens un neiegremdējiēt to ūdenī, lai paštrinātu spiediena samazināšanos.

PIEZĪME. Nepieskarīeties drošības ierīcēm, kad ātrvārtāja ir spiediens.

- Kad spiediena indikators ir apakšējā pozīcijā un pēc nostāšanās laika, vāku var atvērt ar virtuves cimdiem. Veicot šo darbību, jūs nedrīkstat atrasties virs ātrvārtāja.

- Atākējiēt un celiet drošības noslēgma rokturi aiz izciļņa (roktura galā), līdz atskan klikšķis (skat. E attēlu). Rīkojīeties piesardzīgi – caur drošības noslēgma aizbāzni izplūdis tvaiks (skat. J attēlu). Nekādā gadījumā nelīciet rokas virs šī aizbāzņa, ja neesat uzvilcis virtuves cimdus – īas var apdedzināt karsts tvaiks.
- Grieziēt vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz bultīņa uz vāka atrodas pretī bultīņai uz pamatnes (skat. F attēlu).
- Trauka vāku vienmēr atveriet virzienā prom no sevis, lai izplūstošais tvaiks neapdedzinātu jūsu pirkstus.

PIEZĪME. Nekādā gadījumā neizmantojiēt drošības noslēgmu, lai pagrieztu vāku, jo šādi varat to sabojāt.

- Neatverīēt Micro Pressure Cooker, kamēr spiediena indikators nav nolaidīss uz leju. Tas nozīmē, ka iekšējais spiediens ir izliždināts.

NEMĒĢINIET ATVĒRT AR SPĒKU.

5. Kā tīrīt Micro Pressure Cooker?

- Tīrīēt un noskalojīēt Micro Pressure Cooker uzreiz pēc tā atdzīšanas, un ļaujiet tam nozūt. Tas samazinās speciģu smaku un/vai noturīģu traipu veidošanos. Spēcīģas smakas gadījumā mazģajiēt Micro Pressure Cooker trauku mazģajamajā mašīnā vienu ciklu 75°C temperatūrā.
- Ja spiediena regulētārvārsts un spiediena indikatora vārsts ar spiediena indikatoru ir netīri, mazģajiēt tos atsevišķi.
- **Spiediena regulētārvārsts**
 - Lai vārstu izņēmtu, spīdīet to uz leju ar pirkstu, līdz vārsts izkrīt laukā.
 - Lai vārstu ielīktu, īespiēdīet to atverē vāka augšdaļā (skat. K attēlu). To var ielīkt abos virzienos. Vienmēr pārbaudīet no abām vāka pusēm, vai tas ir pareizi īevīetots.
- **Spiediena indikatora vārsts ar spiediena indikatoru**
 - Lai vārstu izņēmtu, spīdīet to uz leju ar pirkstu, līdz indīkators izkrīt laukā.
 - Lai spīdīdiena indīkators vārstu labāk īztīrītu, īzņēmiēt no tā spīdīdiena indīkatoru.
 - Pirms vārsta īevīetošāns ātrvārtdāģā spīdīdiena indīkators noapaļoto galvu novīetojīēt spīdīdiena indīkators vārsta atverē. Pēc tam vārstu īevīetojīēt vāka aizmugurēģajā daļā tā, lai indīkators noapaļotā galva būtu vērsta uz augšu (skat. K attēlu). Vienmēr pārbaudīet no vāka abām pusēm, vai vārsts ir pareizi īevīetots.

PIEZĪME. Spīdīdiena regulētārvārstam un spīdīdiena indīkators vārstam ir vienāds dīamētrs, tāpēc tos var īevīetot īebkurā vāka atverē.

PIEZĪME. Spīdīdiena indīkatoru un spīdīdiena indīkators vārstu vāka atverē var īevīetot tikai vienā veīdā!

- Visas detaļas var mazģatģ trauku mazģajamajā mašīnā. Trauku mazģajamajā mašīnā īzvēliēģies zemas temperatūras programmu, lai ļaupītu elektroenerģiju un saudzētu vīdī.
- Nepīeļājiēģīet, ka drošības īerīces nonāk saskarē ar asīem priekšmētiem.
- Ja īzstrādājumam ir piekaltīs ēdīens, īemērcīet to uz īsu brīdī īiltā ziepjūdenī.
- Nelīetojīēt abrazīvus tīrīšanas sūķģus vai tīrīšanas līdzekģģ, jo ītie var saskrāpēt īzstrādāģumu.
- Ēdīens ar garšīvīelām vai krāsāns ēdīens, īemērām, karījs vai tomāti, var īzraisīt plankumu veīdošāns. Plankumu parādīšanās neīetekmē īzstrādāģuma īetošānu un šo ģģdījumu neatīecās Tupperware īzstrādāģumu ģarantīģa.

6. Uzglabāšana

- Glabājiet izstrādājumu atvērtā veidā.
- Lai glabājat tas neaizņemtu daudz vietas, apgrieziet vāku otrādi un novietojiet pamatni virs tā.
- Spiediena indikatora vārsts ar spiediena indikatoru, spiediena regulētārvārsts, vāka silikona blīvgredzens un drošības noslēga rokturis ar drošības noslēga aizbāzni ir jāuzglabā, ievietojot tos vākā.
- Ērtai uztīšanai glabājiet lietošanas instrukcijas vākā.

7. Vispārīgas norādes par gatavošanas ilgumu

- Tabulā norādītie ilgumi attiecas uz 900 vatu mikroviļņu krāsnīm. Ņemiet vērā, ka atkarībā no izmantotās mikroviļņu krāsns gatavošanas ilgums un šķidruma daudzums var atšķirties.

PIEZĪME: Gatavojot sautējumus, pirms gatavošanas pārlicinieties, ka ēdiens ir iegremdēts šķidrumā.

PIEZĪME: Lietojot buljonu, izmantojiet tikai dārzeņu/beztauku buljonu.

PIEZĪME: Dažu ēdienu gadījumā (piemēram, noteiktas garšvielas, produkti ar augstu tauku saturu, tomātu koncentrāti) Micro Pressure Cooker iekšpusē var rasties balti traipi. Lai to ierobežotu, ir ieteicams pievienot šos produktus pēc gatavošanas laika. Šie traipi neietekmē izstrādājuma darbību un uz tiem neattiecas garantija.

8. Garantija

Tupperware Micro Pressure Cooker ātrvārtītājs ar īpašu uzmanību un precizitāti tiek ražots no vislabākās kvalitātes materiāliem, kas ir apstiprināti lietošanai ar pārtikas produktiem. Par Micro Pressure Cooker ir saņemts sertificētas iestādes izsniegts CE sertifikāts saskaņā ar EN12778 standartu.

Gads, kas norādīts uz izstrādājuma apakšējās daļas (pamatnes), atbilst izstrādājuma ražošanas gadam.

Micro Pressure Cooker ātrvārtītājam ir tāda pati garantija kā visiem Tupperware izstrādājumiem, taču tā neattiecas uz vāka silikona blīvgredzenu, spiediena indikatora vārstu ar spiediena indikatoru, spiediena regulētārvārstu un drošības noslēga aizbāzni, uz ko attiecas juridiska garantija. Nomair; s gadījumā visas šīs detaļas ir jānomaina vienā reizē.

Dažu ēdienu gadījumā (piemēram, noteiktas garšvielas, produkti ar augstu tauku saturu, tomātu koncentrāti) Micro Pressure Cooker iekšpusē var rasties balti traipi. Lai to ierobežotu, ir ieteicams pievienot šos produktus pēc gatavošanas laika. Šie traipi neietekmē izstrādājuma darbību un uz tiem neattiecas garantija.

Jā kāda detaļa ir bojāta, nelietojiet Micro Pressure Cooker un nelabojiet to pats. Sazinieties ar Tupperware pārstāvi, lai iegādātos un nomainītu vajadzīgo detaļu.

www.tupperware.lv

Vispārīgas norādes par gatavošanas ilgumu

Ēdiens	Veids	Svars	Šķidrums (ml)	Gatavošanas ilgums (min)	Gaidīšanas laiks (min)
AUGĻI	Bumbieri, nomizoti, ar izņemtu serdi, sagriezti kubciņos	750 g maks.	300 ml sarkanvīna, kanēļa standziņa, 100 g cukura	10 min	5 min
	Žāvēti augļi (plūmes vai aprikozes)	500 g maks.	350 ml tējas	10 min	10 min

GAĻA	Liellopa gaļas sautējums (kakla gabals)	600 g kubciņos sagrieztas liellopu gaļas / maks.400 g nomizotu un šķēlītēs vai kubciņos sagrieztu dārzeņu	750 ml (silts)	30 min	15 min
	Vistas gaļas sautējums	500 g kubciņos sagrieztas vistas krūtiņas / 600 g nomizotu un šķēlītēs vai kubciņos sagrieztu dārzeņu	400 ml	12 min	15 min
	Jēra gaļas sautējums	600 g kubciņos sagrieztas jēra gaļas / 400 g nomizotu un šķēlītēs vai kubciņos sagrieztu dārzeņu	400 ml	20 min	15 min
	Cūkgaļas sautējums	600 g kubciņos sagrieztas cūkas gaļas / 800 g nomizotu un šķēlītēs vai kubciņos sagrieztu dārzeņu	400 ml	25 min	15 min

Ēdiens	Veids	Svars	Šķidrums (ml) = ūdens, ja nav norādīts citādi	Gatavošanas ilgums (min)	Gaidīšanas laiks (min)
DĀRZENĪ	Mazas, kaltētas sviesta pupiņas (izmērcētas)	250 g, 5 ml sāls, 1 dārzeņu vai beztauku buljona kubir; sasmalcināts	1 l	30 min	15 min
	Burkāni (sakapāti vai kubciņos)	500 g, maks.	150 ml	10 min	5 min
	Brokoļi (gabaliņos)	600 g, maks.	150 ml	6 min	5 min
	Puravi (sagriezti ripiņās)	500 g, maks.	150 ml	8 min	10 min
	Lēcas (žāvētas)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Zirņi (1 kg, nelobīti)	500 g, lobīti	150 ml	6 min	10 min
	Kartupeļi (nomizoti un sagriezti kubciņos, neliela izmēra)	750 g, maks.	150 ml	10 min	5 min
	Tomāti (svaigi - vidēja izmēra - sagriezti četrās daļās)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
	Dārzeņu zupa (no mizotiem un ripiņās sagrieztiem dārzeņiem)	500 g, maks.	500 ml*	8-12 min	10 min

* Pēc gatavošanas pieliet 1 l vāroša ūdens.

Ēdiens	Veids	Svars	Šķidrums (ml) = ūdens, ja nav norādīts citādi	Gatavošanas ilgums (min)	Gaidīšanas laiks (min)
ZIVIS	Zivju zupa	600 g zivs / 400 g nomizotu, sagrieztu dārzeņu	150 ml**	12 min	5 min
	Glīmenes, maza izmēra	1 kg, maks.	150 ml	5-7 min	10 min
	Lasis (jēls)	800 g	150 ml	5 min	5 min
	Garneles (jēlas)	400 g	150 ml	5 min	5 min

** Pēc gatavošanas pievienot 150 ml vāroša ūdens un saldo krējumu.

Problēmu novēršana

Problēma	Iemesls	Ieteikums
Micro Pressure Cooker ātrvārtējā nepalietinās spiediens.	Spiediena indikatora vārsts vai spiediena regulētājavārsts, vai vāka silikona blīvģredzens nav pareizi uzstādīti vai to nav vispār.	Netīras drošības ierīces vai uz apmales sakrājušās pārtikas daļiņas: skatiet sadaļā “5. Kā tīrīt Micro Pressure Cooker?” sniegtās instrukcijas. Drošības ierīces ir bojātas: nomainiet tās. Blīvģredzens nav uzlikts pareizi: skatiet sadaļā “4.2 Ikdienas pārbaude” ..
	Micro Pressure Cooker ātrvārtējā ir pārāk daudz ēdiena.	Pielejot šķidrumu, nekādā gadījumā nepārsniedziet 2/3 Micro Pressure Cooker tilpuma. Ievērojiet maksimālās piepildīšanas līniju, kas norādīta 2 l līmenī.
	Vāks nav pienācīgi aizvērts/drošības noslēga rokturis nav nospiests uz leju.	Skatiet sadaļā “4.5 Kā aizvērt Micro Pressure Cooker?” sniegtās instrukcijas.
	Nav ievietots drošības noslēga aizbāznis.	Ielieciet drošības noslēga aizbāzni atpakaļ drošības noslēga rokturī.
	Vāka silikona blīvģredzens nav hermētisks.	Ielieciet to atpakaļ pareizā pozīcijā, kā norādīts sadaļā “5. Kā tīrīt Micro Pressure Cooker?” un sadaļā “4.2 Ikdienas pārbaude” .
	Micro Pressure Cooker ātrvārtējā nepietiek šķidruma.	Skatiet sadaļu “7. Vispārīgas norādes par gatavošanas ilgumu” .
	Mikrovilņu krāsniņi ir pārāk zemi iestatījumi.	Nepieciešama vismaz 600–900 vatu jauda. Apskatiet arī sadaļā “7. Vispārīgas norādes par gatavošanas ilgumu” sniegtās instrukcijas.
Mans Micro Pressure Cooker izvārās sauss.	Nepietiekams šķidruma daudzums attiecīgajam gatavošanas ilgumam.	Skatiet sadaļu “7. Vispārīgas norādes par gatavošanas ilgumu” .
	Ir pārsniegts maksimāli pieļaujama gatavošanas laiks.	Negatavojeiet ilgāk par 30 minūtēm vienā reizē.
	Pārāk maz ēdiena.	Vienmēr uzpildiet Micro Pressure Cooker vismaz līdz 400 ml, kas ir atzīmēts ar minimālās (MIN) uzpildes līniju.
Mans Micro Pressure Cooker nav hermētisks.	Nav pareizi ievietots blīvģredzens.	Skatiet sadaļā “4.5 Kā aizvērt Micro Pressure Cooker?” sniegtās instrukcijas.
	Vārsti vairs nedarbojas.	Pārbaudiet, vai vārsti ir tīri un nav bojāti.
	Bojāts blīvģredzens.	Nomainiet blīvģredzenu un vārstus.
Nedarbojas spiediena regulētājavārsts.	Ja spiediena regulētājavārsts ir nosprostots un spiediens pārsniedz noteiktu līmeni, tad spiediena indikatora vārsts izlīdzinās lieko spiedienu. Tā ir iebūvēta drošības funkcija.	Pārbaudiet, vai regulētājavārsts un vāks nav bojāti un vai tie ir tīri.

Devrim niteliğindeki Tupperware **Mikro Ddkl Tencere** seimimiz iin tebrlik. Bu eŐi benzeri olmayan rn mikrodalga fırınıınızı kullanarak kendinize ve ailenize lezzetli ve saėlıklı yemekler hazırlamanıza yardım edecek. Lezzetli sizi ŐaŐırtacak ve çok kısa zamanda günlük yemeklerinizi yaparken de kullanacaksınız. Harika bir yemek piŐirme deneyimi yaŐamanızı ve keyifli yemekler yemenizi diliyoruz.

maksimum 900 watt 0°C
maksimum 30 dk 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Çevrenin korunması ve enerji tasarrufu için bulaŐık makinelerinde dŐuk sıcaklık derecesi programını kullanın.

1. Güvenlik nlemleri

- İlk kullanımdan önce bu talimatların hepsini okuyunuz.
- Mikro Düdüklü Tencere'nize kullanılırken çocuklarınızın yanında durmasına izin vermeyiniz.
- Mikro Düdüklü Tencere'nizi ısıtmıŐ bir fırın içerisine ya da ocaėın üzerine koymayınız.
- Basınç altındayken, Mikro Düdüklü Tencere'nizi dikkatli bir Őekilde hareket ettirin. Sıcak yzlelere temas etmeyin. Yanlardaki kulpları kullanın. Mikro Düdüklü Tencere'nizi tutarken daima fırın eldivenleri kullanın.
- Mikro Düdüklü Tencere'nizi mikrodalga fırında basınçlı piŐirme iŐleminde farklı bir amaç için kullanmayınız. Bu ürünü basınç olmadan ısıtma, piŐirme ya da fırında piŐirme iŐlemleri için kullanmayınız.
- Mikro Düdüklü Tencere basınç ile piŐirme yapar. Mikro Düdüklü Tencere'nizin yanlış kullanımı haŐlanmalara yol açabilir. alıŐtırmadan nce Düdüklü Tencere'nizin dŐzgn bir Őekilde kapanmıŐ olduėundan emin olun; bkz "Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl kullanılır?".
- Mikro Düdüklü Tencere'nizi açmak için asla zorlamayın. i basıncın tamamen düŐtüėünden emin olmadan açmayın. "Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl kullanılır?" kısmında anlatıldıėı gibi basınç göstergesini kontrol edin.
- Mikro Düdüklü Tencere'nizi içerisine sıvı eklemeyen kullanmayın; bu ciddi zararlara yol açar.
- Tupperware Mikro Düdüklü Tencere'yi her zaman minimum (MIN)doldurma çizgisiyle belirtildiėi gibi en az 400ml'e kadar doldurunuz.
- Mikro Düdüklü Tencere'yi, maksimum dolma çizgisiyle gösterilmiŐ olan kapasitesininin 2/3'nden fazla doldurmayın. Piriin veya kurutulmuŐ sebzeler gibi piŐirilmiŐ sırasında ŐiŐen besinler için tencereyi yarısından fazla doldurmayın.
- "Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl kullanılır?" bölümünde belirtilmiŐ olan doėru mikrodalga ayarını kullanın.
- Basınç altında ŐiŐebileceĐ derili bir eti piŐirdikten sonra, eti derisi ŐiŐmiŐken delmeyin.

- Hamurlu besinleri piŐirirken, yemeėin sıamasını lemek için kapalı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayın.
- Her kullanımdan önce, lastik ve subabın tıkanmamıŐ olduėundan emin olun. Bkz: "Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl kullanılır?".
- Mikro Düdüklü Tencere'nizi asla çok fazla veya az yaėda kızartmalar için kullanmayın.
- Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl kullanılır?" kısmında belirtilen bakım talimatlarının ötesinde herhangi bir güvenlik sistemiyile asla oynamayın.
- nerildiėi gibi sadece Tupperware'in yedek parçalarını kullanın. Özellikle, Tupperware'den uyumlu olduėu belirtilen gövde ve kapakı kullanın. Sadece Mikro Düdüklü Tencere'niz için özel olarak üretilmiŐ Tupperware lastik ve subapları kullanın.
- BU TALİMATLARI SAKLAYIN.

2. Mikro Düdüklü Tencere sunları içermektedir:

- 3lt tam ve 2lt maksimum kullanılabilir kapasitesi olan bir **Gövde** (1).
- Kilitlenmesi için sngl bir kapaması olan **Kapak** (2).
- **Güvenlik Kilit Kulbu** (3) basınç altındayken kapakın açılmasını engeller ve kapakın dŐzgn kapatılmaması durumunda basınç oluŐmasından kaçınmayı saėlar.
- **Ürünün tamamen kapatılmasını saėlayan** (4) Güvenlik Kilit Tıpası.
- **Basınç Düzenleme Subabı** (5) basıncın iŐleyiŐini düzenler.
- **Basınç Gösterge Subabı** (6) **Basınç Göstergesi** (7) ile beraber güvenlik subabı olarak da çalıŐır. Basınç güvenli bir seviyeye aŐtıėında (rneėin, besinler Basınç Düzenleme Subabını tıkadıėında) bu subap açılır.
- ıkarılabilir **Silikon Kapak Lastiėi** (8).

Yedek Parça	Parça	Kalıp Numarası
X	Gövde	7643
X	Kapak	7644
Ara montaj	Parçalar	Kalıp Numarası
X	Güvenlik Kilit Kulbu	7645
	Güvenlik Kilit Tıkacı	7650
X	Silikon Kapak Lastiėi.	7646
	Basınç Düzenleme Subabı	7647
	Basınç Gösterge Subabı	7648
	Basınç Göstergesi	7649
	Güvenlik Kilit Tıpası	7650
	BroŐür	63FLFL12020

3. Temel özellikleri ve faydaları

Kapasite: 3lt	Kullanılabilir kapasite: 2lt
PF = Çalışma Basıncı = 60 kPa	
PS = Maksimum güvenli basınç = 120 kPa	

Bu devrim niteliğindeki Mikro DÜDÜKLÜ Tencere, Tupperware'ın kolay pişirme çözümleri için artan talebe olan cevabıdır. Mikro DÜDÜKLÜ Tencere, mikrodalgada pişirme sırasında basınç oluşmasını sağlayarak sıcaklığın 100°C üzerine çıkmasını kolaylaştırır.

Bu dahice tasarlanmış basınç kabı, geleneksel basınçlı pişirme yöntemlerini günümüzün mikrodalgada pişirme verimliliğiyle birleştirir; sıcaklığın eşit dağılmasını, besin renginin gelişmiş bir şekilde korunmasını ve hızlı pişirme sürelerinin edinilmesini sağlar. İki teknolojinin birleştirilmesiyle basit bir pişirme yönteminiz olur ve pişirme sırasında yemeği karıştırmanıza gerekmez.

4. Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'niz nasıl kullanılır?

4.1 İlk Kullanımda kontrol etmek

- İlk kullanımdan önce, parçaların tanımı kısmında sözü edilen tüm parçaların bulunduğundan emin olun.
- Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'ni sıcak sabunlu suyla elde yıkayın, durulayın ve kurulaştırın. Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.

4.2 Günlük kullanımda kontrol etmek

- Tüm parçaların iyi durumda, temiz ve bir arada olup olmadığını kontrol edin:
- Temizliğini kontrol etmek için Silikon Kapak Lastiği'ni çıkarın. İyi durumda olmayan veya altında yabancı maddeler bulunan bir lastik sızdırmalara yol açabilir (eğer conta zarar görmüşse, yeni bir takım alarak tüm conta ve subapları değiştirin).
- Doğru şekilde takılmış ve kapak kenarlarının altına iyice yerleştirilmiş olmasına dikkat ederek, simetrik biçimdeki Silikon Kapak Lastiği'ni yerine yerleştirin (bkz. şekil C).
- Basınç Düzeltme Subabı ve Basınç Gösterge Subabı'nın ağızlarının tıkanmamış olmasını kontrol edin (bkz. Parçaların tanımı şekil 5, 6 ve 7). Bu güvenlik araçlarının doğru şekilde yerleşmiş ve zarar görmemiş olmasını kontrol edin (zarar görmüşlerse, bir an önce lastik de dahil yeni bir takım alarak hepsini değiştirin).
- Güvenlik Kilit Kulbu'nun ucundaki çıkıntıdan tutup dikey konuma gelinceye kadar kulbu kaldırarak güvenli kilidini açın. 90°'ye geldiğinde kapaktan çıkarılabilir. Güvenlik Kilit Tipası'nın bulunup bulunmadığını (bkz. Parçaların Tanımı şekil 4) ve ağızının temizliğini kontrol edin.
- Parçaları tekrar birleştirmek için (bkz. şekil D), Güvenlik Kilit Kulbu'nu 90° olacak şekilde bir tık sesi duyuncaya kadar kapağın menteşeleri üzerine yerleştirin. Kilitlemek için Güvenlik Kilit Kulbu'nu aşağı bastırın.

4.3 Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'niz nasıl açılır?

- Güvenlik Kulbu'nu çıkıntısından tutarak (kulbun ucunda yer alır) bir tık sesi duyuncaya kadar kaldırın (bkz. şekil E).
- Kapak ve gövde üzerindeki oklar aynı hizaya gelene kadar, kapağı saat yönünün tersine doğru çevirin (bkz. şekil F). Kapağı kaldırın.

!NOT: Kapağı çevirip çıkartmak için ya iki yandaki kulpları ya da ortadaki kulbu tutabilirsiniz. Kırılmasına yol açabileceği için kapağı asla Güvenlik Kulbu'ndan tutarak çevirmeyin.

4.4 Nasıl hazırlanır?

- Hızlı ve eşit bir pişirme için et ve sebzeleri küçük, eşit boyarlarda doğrayın.
- Domates, kabak ve gibi kabuklu besinleri hafifçe delin ve aşırı buharın çıkışını kolaylaştırmak ve biriken basınçla patlamalarını önlemek için bütün halindeki balıkları ve tavukları çizin.
- Temel Pişirme Süreleri kısmında belirttiği gibi, doğru miktardaki sıvıya da dahil ederek, malzemeleri Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'nize yerleştirin.
- Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'nize pişirmek için eklenen sıvı miktarı önemlidir. Az miktarda sıvı olmaması veya sıvı olmaması aşırı ısınmaya neden olarak ürüne ciddi zarar verebilir.
- Daima şu oranları sağlayın: Her 10 dakikalık pişirme süresi için 150ml sıvı.
- Tupperware Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'yi her zaman minimum (MIN)doldurma çizgisiyle belirtildiği gibi en az 400ml'e kadar doldurunuz.
- Doldururken asla Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'nin kapasitesinin 2/3'ünü aşmayın. 2lt seviyesinde gösterilen maksimum doldurma çizgisini dikkate alın.
- Köpük üreten ya da pişme sırasında şişen gıda maddelerinin söz konusu olması durumunda (piriç, kurutulmuş sebzeler, vb.), asla Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'nin yarısından fazlasını doldurmayın.
- Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'nin fazla doldurulması güvenlik araçlarını tikayabilir ve Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'nin içerisinde aşırı basınç oluşmasına yol açabilir.

!NOT: Kızartmak, karamel yapmak, mısır patlatmak veya yumurta kaynatmak için Mikro DÜDÜKLÜ Tencere'yi kullanmayın.

!NOT: Kızılık, yulaf ezmesi ve benzeri gevrekler, kurutulmuş bezelye, erişte veya makarna gibi besinleri pişirmeyin. Bu besinler köpürerek ya da sıçrayarak basınç dengeleme araçlarını tikayabilirler.

!NOT: DÜDÜKLÜ Tencere'yi, içerisinde başka bir kapla birlikte kullanmayın.

!NOT: Sterileştirme gibi tıbbi amaçlar için kullanmayın.

!NOT: Mikrodalganın ızgara fonksiyonunu kullanmayın.

4.5 Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl kapatılır?

- Mikrodalga fırının yerleştirmeden önce, Mikro Düdüklü Tencere'nizin daima düzgünce kapatılması gerektiğinden emin olun.
- Kapağı, kapak üzerindeki oklar gövdedekilerle aynı hizaya gelecek şekilde gövdenin üzerine yerleştirin (bkz. şekil G).
- Kapağı, kapaktaki ve gövdedeki yan kulplar aynı hizaya gelecekce kadar saat yönünde döğrn. Fazla bir direnç hissederseniz, Silikon Kapak Lastiğinin kapak kenarlarının altına doğru şekilde yerleştirilmesi olduğundan emin olun (bkz. şekil C).
- Mikro Düdüklü Tencere'nizi kilitlemek için bir tik sesi duyuncaya kadar Güvenlik Kilit Kulbu'nu ařağı bastırın (bkz. şekil H).

4.6 Mikro Düdüklü Tencere'niz mikrodalga fırın içerisinde nasıl kullanılır?

- Temel Pişirme Süreleri kısmında söylediğ gibi pişirme süresini ve watt miktarını ayarlayın.
- Önerilen güç miktarı 900 watt'tır.
- Bir seferde 30 dakikadan fazla pişirmeyin. Tekrar kullanmadan önce ürünün ve mikrodalga fırının soğumasını bekleyin.
- 30 dakikadan fazla pişirmek, ürünnze ve mikrodalga fırınınıza zarar verebilir.
- Mikro Düdüklü Tencere'de basınç birikmeye bařladığında basınç göstergesi yükselir (bkz. şekil I); bu sıvının kaynamaya bařladığı andır. Sıvı/besin miktarına baėlı olarak bu birkaç dakika sürecektir.
- Mikro Düdüklü Tencere tamamen basınç altına girdiğinde Basınç Düzenleme Subabı basıncı yavaşca salıncaya bařlar. Bu eylem normaldir ve ařın buharın çıkmasını kolaylařtırır. Bir ısıklı sesi duyabilirsiniz veya Mikrodalga fırınınızın camında buharlařma olabilir. Bu normaldir.
- Basınç Düzenleme Subabı'nın çalışmaması durumunda Basınç Göstergesi'nin subabı ařın basıncı salıncaya bařlar. Bu tasarımda yer alan bir güvenlik özelliğidir. Pişirmeden sonra Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl temizlenir kısmında belirtildiğ gibi Basınç Düzenleme Subabı'nda bozukluk olup olmadıėını ve temizliėini kontrol edin.
- Döner tabağı olmayan bir mikrodalga fırın kullanıyorsanız, Mikro Düdüklü Tencere'nizi Basınç Gösterge Subabı mikrodalga fırının camına gelecek şekilde yerleştirin.
- Mikrodalga fırın alarmı çaldığında, bekleme süresi bitmeden Mikro Düdüklü Tencere'nizi mikrodalga fırından çıkartmayın. Bekleme süresi her yemek tarifi için toplam pişirme süresinin bir parçası olarak hesaplanır ve gereklidir; basıncın doėal olarak düşmesini ve yemeğın pişmesini saėlar. Basınç göstergesi düşecektir. Bkz. Temel Pişirme Süreleri.

4.7 Mikrodalga fırındaki pişirmeden sonra Mikro Düdüklü Tencere ile ne yapılır? (bkz. şekil L)

- Düdüklü Tencere basıncı altındayken, basıncı düşene kadar mikrodalganın içinde bırakın. Fırın eldiveni kullanarak Mikro Düdüklü Tencere'yi mikrodalga fırından çıkartın ve bir nihale üzerinde bekletin. Mikro Düdüklü Tencere'yi daima dik bir şekilde taşıyın.

İNOT: Mikro Düdüklü Tencere'nizi asla musluk suyunun altında soğutmayın veya basıncın salınmasını hızlandırmak için suya batırmayın.

İNOT: Mikro Düdüklü Tencere basıncı altındayken güvenlik araçlarına dokunmayın.

- Basıncı göstergesi düřtüğünde fırın eldivenleri kullanılarak kapak açılabilir. Bu işlemi gerçekleřtirirken Mikro Düdüklü Tencere'nin kapaėının üzerinize doėru olmadıėından emin olun.
- Güvenlik Kulbu'nu çıkıntısından tutarak (kulbun ucunda yere alırsanız bir tik sesi duyuncaya kadar kaldırırsınız (bkz. şekil J). Dikkatli olun, Güvenlik Kilit Tipası'ndan buhar kaçmaya bařlayacaktır (bkz. şekil J). Sıcak buhar elinizi yakabileceğinden fırın eldivenleri olmadan elinizi asla bu tıpanın üzerine koymayın.
- Kapak ve gövde üzerindeki oklar aynı hizaya gelecekce kadar kapağı saat yönünün tersine doğru çevirin (bkz. şekil F).
- Her zaman kapağı buhardan korunmak için kendinizden uzaėa doğru açınız.

İNOT: Kırılmasına yol açabileceğinden kapağı çevirmek için asla Güvenlik Kulbu'nu kullanmayın.

- Mikro Düdüklü Tencere'yi basıncı göstergesi düşmeden açmayın. Bu iş basıncın salındıėı anlamına gelir. Açmak için zorlamayın.

5. Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl temizlenir?

- Soğumasından hemen sonra Mikro Düdüklü Tencere'nizi yıkayıp durulayın ve kurumaya bırakın. Bu güçlü kokuları ve/veya lekelenmeleri önler. Kokuları önlemek için bulařık makinesinde 75°C'de yıkatabilirsiniz.
- Kirlendiklerinde, Basınç Düzenleme Subabı ve Basınç Gösterge Subabı'nı ayrı ayrı yıkayın.
- **Basınç düzenleme subabı**
 - Çıkartmak için, subap inene kadar tek parmaėınızla bastırın.
 - Yerleřtirmek için, kapaėın üzerindeki aklıėlıya sıkıřtırın (bkz. şekil K) lki yönde de yerleřtirebilirsiniz. Kapaėın her iki yanından da iyice yerleřtirilmesi olduėunu doėrulamayın.
- **Basınç Göstergesi ve Basınç Gösterge Subabı**
 - Çıkartmak için, subap inene kadar tek parmaėınızla bastırın.
 - Daha iyi temizlenmesi için basıncı göstergesini basıncı gösterge supabından ayırın.
 - Yerleřtirmek için önce yuvarlak kısmını subabının iğne iterek basıncı göstergesiyle basıncı gösterge subabını birleřtirin. Basıncı göstergesinin yuvarlak kısmı yukarı gelecek şekilde, bastırın (bkz. şekil K). Kapaėın her iki yanından da iyice yerleřtirilmesi olduğundan emin olun.

İNOT: Basıncı düzenleme subabı ve basıncı gösterge subabının çapı aynıdır, dolayısıyla kapak üzerindeki deliklerden her ikisine de yerleřtirilebilirler.

İNOT: Basıncı Göstergesi ve Basınç Gösterge Subabı'nı kapak üzerindeki deliėe yerleřtirmenin tek bir şekil vardır!

- Tüm parçaları bulařık makinesinde temizlemek üzere tasarlanmıřtır. Çevrenin korunması ve enerji tasarrufu için bulařık makinenizde düřük bir sıcaklık derecesi programını kullanın.
- Keskin ve sivri nesnelerin güvenlik araçlarına temas etmesini izin vermeyin.
- Eėer besinlerden herhangi biri yapışık kalmıř ise, ürünü sıcak suda bir süre için iyice ıslatmaya bırakın.
- Ürünün gızip zarar verebileceğinden ařındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Baharatlı besinler veya kri ve domates gibi renkli besinler lekelenmeye neden olabilir. Lekelenme ürünün performansını etkilemez ve Topperware Garantisi kapsamına deėildir.

6. Nasıl Saklanır?

- Ürünün kapağını açık bırakın.
- Toplu halde saklamak için kapağı ters çevirip gövdenin üzerine yerleştirin.
- Basınç Düzenleme Subabı'nı, Basınç Göstergesi ve Basınç Gösterge Subabı'nı, silikon kapak lastiğini ve güvenlik kilit tipasıyla güvenlik kilit kulbunu kapağın üstünde bırakın.

7. Temel Pişirme Süreleri

- Tabloda verilen süreler 900 watt mikrodalga fırınlar içindir. Pişirme süresi ve sıvı miktarının mikrodalga fırına göre değişiklik gösterebileceğini lütfen dikkate alın.

İNOT: Güveç, yahni yaparken pişirmeye başlamadan pişirme suyunu gıdaların üzerine çıkacak şekilde ekleyiniz. Bütün gıdaların su içinde kalması önemlidir.

İNOT: Et ve tavuk suyu kullandığınızda yağsız olması önemlidir.

İNOT: Baharatlar, domates, biber salçası gibi gıdalar yağlı et suları ürün üzerinde lekelenmeye neden olabilir. Ürün üzerinde renk değişimi ürünün performansını etkilemez ve Tupperware Garantisi kapsamında değildir.

8. Garanti

Tupperware Mikro Düdüklü Tencere, gıda ile temasında kullanım için onaylanan, en kaliteli malzemelerden büyük itina ve hassasiyet ile üretilmiştir. Mikro Düdüklü Tencere, EN12778 normuyla ilgili yetkilendirilmiş merkezden C sertifikası almıştır.

Ürünün gövdesinde yazan rakam üretim yılıdır.

Mikro Düdüklü Tencere, Silikon Kapak Lastiği, Basınç Düzenleme Supabı, Basınç Göstergesiyle Basınç Gösterge Subabı ve Güvenlik Kilit Tipası hariç, diğer tüm Tupperware ürünleriyle aynı garantiye sahiptir. Değiştirilmeleri gerektiğinde bu parçaların hepsi aynı anda değiştirilmelidir.

Mikro Düdüklü Tencere, Silikon Kapak Lastiği, Basınç Düzenleme Subabı, Basınç Göstergesiyle Basınç Gösterge Subabı ve Güvenlik Kilit Tipası hariç, diğer tüm Tupperware ürünleriyle aynı garantiye sahiptir. Değiştirilmeleri gerektiğinde, bunların hepsi aynı anda değiştirilmelidir.

Tupperware garantisi, ürünün normal ev kullanımında üretim veya malzeme kusurlarının ortaya çıkması halinde değiştirilmesini garanti eder.

Herhangi bir şeyi kendiniz tamir etmeyin. Herhangi bir parçayı satın almak ya da değiştirmek için lütfen Tupperware Danışmanınız ile temas kurun.

www.tupperware.com.tr

Temel Pişirme Süreleri

Gıda	Tür	Ağırlık	Sıvı (ml)	Pişirme Süresi (dk)	Bekleme Süresi (dk)
MEYVE	Kuru Meyveler (erik veya kayısı)	500 gr maks.	350 ml çay	12 dk	10 dk
ET	Siğir Eti Güveci	600 gr siğir eti / 400 gr sebze.	750 ml ılık su	30 dk	15 dk
	Parça Tavuk Eti	500 gr tavuk göğsü küp doğranmış / 600 gr sebze.	400 ml	12 dk	15 dk
	Kuzu eti yahnisi	600 gr kuzu eti / 400 gr sebze.	400 ml	20 dk	15 dk

Gıda	Tür	Ağırlık	Sıvı (ml) = farklıca belirtilmemişse su	Piştirme Süresi (dk)	Bekleme Süresi (dk)
SEBZELER	Fasulye (kuru, yeniden nemlendirilmiş)	250gr. 5ml tuz, 1 adet ufalanmış bulyon	1 L	30 dk	15 dk
	Havuç	500 gr maks.	150 ml	10 dk	5 dk
	Brokoli	600 gr max	150 ml	6 dk	5 dk
	Pırasa	500 gr max	150 ml	8 dk	10 dk
	Yeşil mercimek (kurutulmuş)	250 gr	750 ml	18 dk	10 dk
	Bezelye	500 gr	150 ml	6 dk	10 dk
	Patates (doğranmış ve soyulmuş, küçük boy soyulmamış)	750 gr maks.	150 ml	10 dk	5 dk
	Domates (taze)	1 kg	150 ml	8 dk	5 dk
	Sebze Çorbası	500 gr	500 ml*	8-12 dk	10 dk

* Pişirmeden sonra 1lt kaynar su ekleyin.

Gıda	Tür	Ağırlık	Sıvı (ml) = farklıca belirtilmemişse su	Piştirme Süresi (dk)	Bekleme Süresi (dk)
------	-----	---------	--	-------------------------	------------------------

BALIK	Balık çorbası	600 gr balık / 500 gr sebze	150 ml**	12 dk	5 dk
	Midye	1 kg maks.	150 ml	5-7 dk	5 dk
	Somon (çiğ)	800 gr	150 ml	5 dk	5 dk
	Karides (çiğ)	600 gr	150 ml	5 dk	5 dk

** Pişirmeden sonra 150 ml kaynar su ve krema ekleyin.

Sorun Giderme

Sorun	Sebeþ	Öneri
Mikro Düdüklü Tencere'mde basınca yükselmiyor.	Basınç Gösterge Subabı veya Basınç Düzenleme Subabı veya Silikon Kapak Lastiđi doğru biçimde yerleřtirilmemiř veya mevcut deđil.	Kenarlarda kirlenmiř güvenliþ araçları veya gıda parçaları olabilir: Bkz. talimatlar " Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl temizlenir? ". Güvenlik araçları zarar görmüř: Deđiřtirin. Lastik düzgünce yerleřmiyor: Bkz. talimatlar " Günlük kullanımda kontrol etme ".
	Düdüklü Tencere'nizdeki gıda miktarı çok fazla	Doldururken asla Mikro Düdüklü Tencere'nin kapasitesinin 2/3'n ařmayın. 2lt seviyesinde gösterilen maksimum doldurma çizgisini dikkate alın.
	Kapak düzgünce kapatılmamıř / güvenliþ kilit kulbu indirilmemiř:	Bkz. talimatlar " Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl kapatılır? ".
	Güvenlik kilit tıpası yerinde deđil.	Güvenlik kilit tıpasını güvenliþ kilit kulbuna geri koyun.
	Silikon kapak lastiđi sızdırma yapıyor.	" Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl temizlenir? " ve " Günlük kullanımda kontrol etme " kısımlarında söylendiđi gibi yerine yerleřtirin.
	Mikro Düdüklü Tencere'nizde yeterli sıvı yok.	Bkz. kısım " Temel Piřirme Süreleri ".
	Mikrodalga fırın ayarları çok düřük.	En az 600-900 watt'lık bir güç gerekir. " Temel Piřirme Süreleri " kısmındaki talimatları kontrol edin.
Mikro Düdüklü Tencere'm kuru kaynıyor.	Piřirme süresi için yetersiz sıvı.	Bkz. talimatlar " Temel Piřirme Süreleri ".
	Maksimum güvenli piřirme süresi ařılmıř.	Bir seferde 30 dakikadan fazla piřirmeyin.
	Gıda miktarı çok az.	Tupperware Mikro Düdüklü Tencere'yi her zaman minimum (MIN) doldurma çizgisiyle belirtildiđi gibi en az 400 ml'e kadar doldurunuz.
Mikro Düdüklü Tencere'm sızdırıyor.	Lastik iyi yerleřtirilmemiř.	Bkz. talimatlar " Mikro Düdüklü Tencere'niz nasıl kapatılır? ".
	Subaplar artık çalıřmıyor.	Subapların temizliđini ve sađlamlıđını kontrol edin.
	Lastik zarar görmüř.	Lastiđi ve subapları deđiřtirin.
Basınç düzenleme supabı çalıřmıyor.	Eđer basınç düzenleme subabı tıkalıysa ve basınç belli bir seviyeyi ařarsa, basınç gösterge subabı ařırı basıncı salacaktır. Bu tasarımda yer alan bir güvenliþ özelliđidir.	Düzenleme subabının ve kapađın temiz ve düzgn çalıřtıđını kontrol edin.

Čestitamo, ker ste se odločili za revolucionarni lonec na pritisk Tupperware za uporabljanje v mikrovalovni pečici Micro Pressure Cooker. S tem edinstvenim izdelkom boste lahko v mikrovalovni pečici pripravili okusne in zdrave jedi zase in za svojo družino. Njegova vsestranskost vas bo presenetila in kmalu ga boste vsak dan uporabljali za pripravo svojih obrokov. Želimo vam lepo kulinarčno doživetje in veliko okusnih obrokov.

Največ 900 W
Največ 30 min

0°C
120°C/ +248°F



Tupperware®

Preserving your future

Pri pomivanju v pomivalnem stroju uporabljajte program z nizko temperaturo, saj boste tako prihranili pri energiji in pomagali varovati okolje.

1. Pomembna opozorila

- Pred prvo uporabo preberite ta navodila v celoti.
- Otrokom ne dovolite v bližino lonca Micro Pressure Cooker med njegovo uporabo.
- Lonca Micro Pressure Cooker ne postavljajte v segreto pečico ali na štedilnik.
- Dokler je lonec Micro Pressure Cooker pod pritiskom, ga ne jemljite iz mikrovalovne pečice predčasno. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte stranske ročajke. Pri uporabi lonca Micro Pressure Cooker vedno uporabljajte rokavice za pečico.
- Lonec Micro Pressure Cooker lahko uporabljate le za to, čemur je namenjen, tj. kuhanje na pritisk v mikrovalovni pečici. Izdelka ne uporabljajte za pogrevanje jedi ali kuhanje brez pritiska v mikrovalovni pečici ali za konvencionalno kuhanje v pečici.
- Ta pripomoček se uporablja za kuhanje pod pritiskom. Pri neustrezni uporabi lonca Micro Pressure Cooker se lahko oparite. Poskrbite, da bo lonec Micro Pressure Cooker pred uporabo ustrezno zaprt. Preberite rubriko **Kako uporabljati lonec Micro Pressure Cooker**.
- Lonca Micro Pressure Cooker nikoli ne odpirajte na silo, ampak šele, ko se boste prepričali, da je notranji pritisk popolnoma upadel. Preverite indikator pritiska, kot je navedeno v rubriki **Kako uporabljati lonec Micro Pressure Cooker**.
- Lonca Micro Pressure Cooker nikoli ne uporabljajte, ne da bi vanj vili tekočino, sicer se lahko resno poškoduje.
- Lonec na pritisk Micro Pressure Cooker vedno napolnite do najmanj 400 ml, tj. do črte MIN (minimum).
- Lonec napolnite do največ 2/3 njegove prostornine, kar je označeno z oznako za maksimum. Pri pripravi živil, katerih prostornina se med kuhanjem poveča, kot npr. pri rižu ali posušeni zelenjavi, napolnite lonec največ do polovice.
- Mikrovalovno pečico ustrezno nastavite v skladu z rubriko **Kako uporabljati lonec Micro Pressure Cooker**.
- Kadar kuhate meso s kožo (npr. goveji jezik), ki se lahko pod pritiskom napne, mesa ne prebadajte, če je koža napeta, ker se lahko oparite.
- Pri kuhanju testenin lonec pred odpiranjem nežno pretresite, da se hrana ne izlije.

- Pred vsako uporabo se prepričajte, da tesnilo in ventili niso zamašeni. Glejte rubriko **Kako uporabljati lonec Micro Pressure Cooker**.
- Nikoli ne uporabljajte lonca Micro Pressure Cooker za cvrtje v veliki ali majhni količini olja.
- Ne posegajte v nobene varnostne sisteme, razen kot je navedeno v navodilih za vzdrževanje v rubriki **Kako uporabljati lonec Micro Pressure Cooker**.
- Rezervne dele znamke Tupperware uporabljajte samo za ustrezen model. Zlasti uporabljajte spodnji del (lonec) in pokrov znamke Tupperware, ki so navedeni kot združljivi. Uporabljajte samo tista tesnila in ventile znamke Tupperware, ki so izdelani samo za lonec Micro Pressure Cooker.
- TA NAVODILA SHRANITE.

2. Lonec Micro Pressure Cooker za mikrovalovno pečico vsebuje:

- **spodnji del** (1) s prostornino 3 l in maksimalno uporabno prostornino 2 l,
- **pokrov** (2) z mehanizmom za hermetično zapiranje,
- **ročaj za varno zaklepanje** (3) preprečuje pokrovu, da bi se odprl, ko je lonec pod pritiskom, in onemogoča ustvarjanje pritiska, če lonec ni pravilno zaprt,
- **zamašek za varno zaklepanje** in (4) za popolno zaprtje lonca,
- **ventil za uravnavanje pritiska** (5) uravnava delovni pritisk,
- **ventil indikatorja pritiska** (6) z **indikatorjem pritiska** (7), ki deluje tudi kot varnostni ventil. Ko pritisk preseže varnostno raven, se ta ventil dvigne (na primer, če hrana ovira ventil za uravnavanje pritiska),
- odstranljivo **silikonsko tesnilo pokrova** (8).

Rezervni deli	Del	Številka modela
X	Spodnji del	7643
X	Pokrov	7644
Drugi sestavni deli	Deli	Številka modela
X	Ročaj za varno zaklepanje	7645
	Zamašek za varno zaklepanje	7650
X	Silikonsko tesnilo pokrova	7646
	Ventil za uravnavanje pritiska	7647
	Ventil indikatorja pritiska	7648
	Indikator pritiska	7649
	Zamašek za varno zaklepanje	7650
	Letak	63FLFL12020

3. Glavne lastnosti in prednosti

Prostornina: 3 l **Uporabna prostornina:** 2 l

PF = delovni pritisk = 60 kPa

PS = največji dovoljeni pritisk = 120 kPa

Tupperware se s tem revolucionarnim loncem na pritisk Micro Pressure Cooker za mikrolavalovne pečice odziva na naraščajoče zahteve po rešitvah za preprosto kuhanje. Lonec Micro Pressure Cooker je pokrita posoda, v kateri med kuhanjem v mikrolavalovni pečici narašča pritisk, zaradi česar lahko temperatura preseže 100 °C.

Ta domiselno oblikovani lonec na pritisk združuje tradicionalne metode kuhanja na pritisk z današnjim učinkovitim kuhanjem v mikrolavalovni pečici, s tem pa zagotavlja enakomerno porazdelitev toplote, ohranja naravno barvo živil in pospeši čas kuhanja.

Združitev obeh tehnologij vam omogoča preprosto kuhanje, saj jedi med kuhanjem ni treba mešati.

4. Kako uporabljati lonec Micro Pressure Cooker?

4.1 Pregled pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo preverite, ali so vključeni vsi deli, navedeni v opisu.
- Ročno operite lonec Micro Pressure Cooker v vroči vodi z detergentom, nato ga sperite in obrišite do suhoga. Natančno preberite navodila za uporabo.

4.2 Pregled ob vsakodnevni uporabi

- Preverite, v kakšnem stanju so vsi sestavni deli, ali so čisti in ustrezno nameščeni:
 - Odstranite silikonsko tesnilo pokrova in preverite, ali je čisto. Če je tesnilo v slabem stanju ali če so pod njim tujki, lahko pride do uhajanja (če je tesnilo poškodovano, kupite nov komplet, ki vsebuje tesnilo in ventile, in vse dele zamenjajte).
 - Simetrično oblikovano silikonsko tesnilo pokrova vrnite v njegov položaj ter preverite, ali je pravilno nameščeno in ali se ustrezno prilaga v utor pod robom pokrova (glejte sl. C).
- Prepričajte se, da odprtine ventila za uravnavanje pritiska in ventila indikatorja pritiska z indikatorjem pritiska niso zamašene (glejte Opis delov, sl. 5, 6 in 7). Preverite, ali so ti varnostni deli pravilno nameščeni, in se prepričajte, da niso poškodovani (če so poškodovani, kupite nov komplet, ki vključuje tudi tesnilo, in zamenjajte vse dele hkrati).
- Odprite varnostni ročaj za zaklepanje tako, da dvigujete zakrilce na koncu ročaja, dokler ročaj ne stoji pokonci. Ko je v položaju 90°, ga lahko odstranite s pokrova. Preverite, ali je varnostni zamašek za zaklepanje na svojem mestu (glejte Opis delov, sl. 4) in ali je odprtina čista.
- Da bi ročaj za varno zaklepanje vrnili na mesto, ga iz položaja 90° postavite na tečajje na pokrovu, da se zaskoči (glejte sl. D). Ročaj za varno zaklepanje potisnite navzdol, da se bo zaklenil.
- Če je katerikoli del poškodovan, lonca na pritisk za mikrolavalovno pečico ne uporabljajte in ga ne poskušajte popraviti sami. Prosimo, obrnite se na Tupperwarovo predstavnico, da kupite in zamenjate poškodovane dele.

4.3 Kako odpreti lonec Micro Pressure Cooker?

- Ročaj za varno zaklepanje dvignite z zakrilcem (na koncu ročaja), dokler se ne zaskoči (glejte sl. E).
- Zavrtite pokrov v nasprotni smeri urnega kazalca, da se puščici na pokrovu in spodnjem delu paravnata (glejte sl. F). Dvignite pokrov.

POZOR: pokrov lahko zavrtite in odstranite tako, da ga držite za stranska ročaja ali za ročaj na sredini pokrova. Za obračanje pokrova nikoli ne uporabljajte ročaja za varno zaklepanje, saj se lahko zlomi.

4.4 Kako pripraviti hrano?

- Da bi se jedi hitro in enakomerno skuhalo, narezite meso in zelenjavo na majhne, enako velike kose.
- Prebodite živila s kožo, kot so paradizniki, buče in krompir v oblikih, ribo pa zarezajte po celotni površini, da preprečite kopičenje pare in nenadno razpočenje živil zaradi naraščajočega pritiska v njih.
- Sestavine položite v lonec Micro Pressure Cooker in dodajte primerno količino tekočine, kot je navedeno v rubriki Čas kuhanja. Prepričajte se, da tekočina popolnoma prekriva živila.
- Količina tekočine, ki je potrebna za kuhanje v loncu Micro Pressure Cooker, je pomembna. Če v loncu Micro Pressure Cooker ni dovolj tekočine ali je sploh ni, se lahko izdelek pregreje in resno poškoduje.
- Vedno upoštevajte naslednje razmerje: najmanj 150 ml tekočine za 10 minut kuhanja.
- Lonec na pritisk Micro Pressure Cooker vedno napolnite do najmanj 400 ml, tj. do črte MIN (minimum).
- Pri polnjenju nikoli ne presežite 2/3 prostornine lonca Micro Pressure Cooker. Upoštevajte oznako za maksimum na ravni 2 l.
- Pri pripravi živil, ki se med kuhanjem penijo ali povečajo (riž, posušena zelenjava itd.), lonec Micro Pressure Cooker napolnite do največ polovice njegove prostornine.
- Če je lonec Micro Pressure Cooker preveč napolnjen, se lahko zamašijo varnostni ventili, kar povzroči prevelik pritisk v loncu.

POZOR: lonca na pritisk za mikrolavalovno pečico ne uporabljajte za cvrtje, kuhanje karamele, pripravo pokovke ali kuhanje jajc.

POZOR: ne kuhajte živil, kot so brusnice, jecmen, oves ali druga žita, razcepiljen grah, rezanci, makaroni, rabarbara ali špageti. Ta živila se penijo, bržgajo in makaroni dele za sproščanje pritiska. Zato jih v loncu Micro Pressure Cooker ne smete pripravljati.

POZOR: v loncu Micro Pressure Cooker ne postavljajte nobene druge posode.

POZOR: ne uporabljajte lonca za medicinske namene, na primer kot sterilizator.

POZOR: Nikoli ne uporabljajte žara ali grelnih funkcij kombinirane mikrolavalovne pečice.

POZOR: Vedno upoštevajte navodila proizvajalca za ustrezno uporabo izdelka.

POZOR: Vključene mikrolavalovne pečice nikoli ne pustite brez nadzora.

4.5 Kako zapreti lonec Micro Pressure Cooker?

- Preden lonec Micro Pressure Cooker postavite v mikrolavalovno pečico, se vedno prepričajte, ali je pravilno zaprt. Če lonec Micro Pressure Cooker ni dobro zaprt, v njem ne bo nastal pritisk.

- Pokrov namestite na spodnji del tako, da se puščica na pokrovu poravnava s puščico na spodnjem delu (glejte sl. G).
- Pokrov zavrtite v smeri urnega kazalca, dokler stranska ročajca pokrova ne prekrivata stranskih ročajev spodnjega dela. Če opazite, da se je zataknilo, preverite, ali je silikonsko tesnilo pokrova ustrezno nameščeno v utor pod robom pokrova (glejte sl. C).
- Ročaj za varno zaklepanje potisnite navzdol, da se zaskoči in zaklene lonec Micro Pressure Cooker (glejte sl. H).
- Ročaj za varno zaklepanje dvignite s pomočjo zakrilca (na koncu ročajca), dokler se ne zaskoči (glejte sl. J). Vendar pazite: skozi zamašek za varno zaklepanje se bo sprostila para (glejte sl. J). Nikoli ne segajte z roko nad ta zamašek brez rokavic za pečico, saj vam bo vroča para opekla roko.
- Zavrtite pokrov v nasprotni smeri urnega kazalca, da se puščica na pokrovu in spodnjem delu poravnata (glejte sl. F).
- Pokrov vedno dvignite tako, da vroča para ne ožge vaših prstov.

4.6 Kako uporabljati lonec Micro Pressure Cooker v mikrovalovni pečici?

- Nastavite čas kuhanja in moč v skladu z navodili v rubriki Čas kuhanja.
 - Priporočena moč je 900 vatov (minimalno 600 vatov).
 - Ne kuhajte neprekinjeno dlje kot 30 minut. Počakajte, da se izdelek in mikrovalovna pečica ohladita, preden ju spet uporabite.
 - Če kuhanje traja več kot 30 minut, se lahko izdelek in mikrovalovna pečica okvarita.
- Indikator pritiska se dviga, ko se v loncu na pritisek začne dvigati pritisek (glejte sl. I). V tem trenutku začne tekočina vreti. Za to bo potrebnih nekaj minut, odvisno od količine tekočine/živil.
- Ko lonec Micro Pressure Cooker doseže najvišji pritisek, ventil za uravnavanje pritiska počasi sprošča pritisek. To je povsem normalno, saj se s tem sprosti odvečna para. Slišite lahko tudi sikajoč zvok, na oknu mikrovalovne pečice pa se lahko pojavi tudi kondenz. To je normalno.
- Če ventil za uravnavanje pritiska ne deluje, se bo odvečen pritisek sprostil skozi ventil indikatorja pritiska. To je vgrajen varnostni del. Po koncu kuhanja preverite, ali je ventil za uravnavanje pritiska v ustreznem stanju in ali je čist, kot je navedeno v rubriki Kako očistiti lonec Micro Pressure Cooker.
- Če uporabljate pečico brez vrtečega krožnika, postavite lonec Micro Pressure Cooker vanjo tako, da bo ventil indikatorja pritiska ob oknu mikrovalovne pečice: tako boste lahko preverili, ali ta varnostni ventil izpušča pritisek.
- Ko mikrovalovna pečica zapiska, počakajte toliko časa, kolikor mora hrana po kuhanju stati v pečici, in šele nato iz pečice odstranite lonec Micro Pressure Cooker. Čas, ko naj hrana po kuhanju stoji, se izračuna kot del skupnega časa kuhanja za vsak recept, upoštevati pa ga je treba zato, ker pritisek v tem času pade sam od sebe, hrana pa se skuha do konca. Indikator pritiska se bo spustil. Glejte rubriko Čas kuhanja.

4.7 Kako ravnati z loncem Micro Pressure Cooker po kuhanju v mikrovalovni pečici? (glejte sl. L)

- Medtem ko je lonec Micro Pressure Cooker še vedno pod pritiskom, ga pustite v mikrovalovni pečici, dokler pritisek ne pade. Pri jemanju lonca Micro Pressure Cooker iz mikrovalovne pečice uporabljajte rokavice za pečico, lonec pa postavite na podstavek. Lonec Micro Pressure Cooker vedno prenašajte v pokončnem položaju.
- **OPOMBA:** lonca na pritisek nikoli ne hladite pod vodo iz pipe in ga ne namakajte v vodi, da bi pospešili sproščanje pritiska.
- **OPOMBA:** ne dotikajte se varnostnih delov, ko je lonec na pritisek pod pritiskom.
- Ko indikator pritiska pade in ko preteče čas, pokrov lahko odprete z rokavicami za pečico. Med dviganjem pokrova ne stojte nad loncem na pritisek.

OPOMBA: za obračanje pokrova nikoli ne uporabljajte varnostnega zaklepa, saj se lahko zlomi.

- Lonca Micro Pressure Cooker ne odpirajte, dokler se indikator pritiska ne spusti. To pomeni, da se je notranji pritisek sprostil. **NE ODPIRAJTE NA SILO.**

5. Kako očistiti lonec Micro Pressure Cooker?

- Lonec na pritisek za mikrovalovno pečico očistite in sperite tako, ko se ohladi, in pustite, da se posuši. To bo zmanjšalo močne vonje in/ali madeže. Če je v loncu močan vonj, ga operite v pomivalnem stroju pri 75 °C.
- Ventili za uravnavanje pritiska in ventili indikatorja pritiska z indikatorjem pritiska operite ločeno, kadar sta umazana.
- **Ventil za uravnavanje pritiska**
 - Da bi ga odstranili, potisnite navzdol z enim prstom, dokler ventil ne pade ven.
 - Da bi ga spet namestili, ga potisnite v odprtino na vrhu pokrova (glejte sl. K). Namestite ga lahko z obeh smeri. Vedno na obeh straneh pokrova preverite, ali je pravilno nameščen.
- **Ventili indikatorja pritiska z indikatorjem pritiska**
 - Da bi ga odstranili, potisnite navzdol z enim prstom, dokler indikator ne pade ven.
 - Da bi ga bolje očistili, odstranite indikator pritiska z ventila indikatorja pritiska.
 - Da bi ga spet namestili, najprej sestavite indikator pritiska in ventil indikatorja pritiska tako, da okroglo glavo indikatorja potisnete skozi odprtino na ventilu. Nato ga z navzgor obrnjeno okroglo glavo indikatorja pritiska potisnite skozi odprtino na hrbtni strani pokrova (glejte sl. K). Vedno na obeh straneh pokrova preverite, ali je pravilno nameščen.

OPOMBA: ventil za uravnavanje pritiska in ventil indikatorja pritiska imata enak premer, zato ju je mogoče namestiti v katero koli odprtino na pokrovu.

POZOR: indikator pritiska in ventil indikatorja pritiska lahko v odprtino na pokrovu namestite samo na 1 način!

- Vsi deli so ustrezni za pomivanje v pomivalnem stroju. Pri pomivanju v pomivalnem stroju uporabljajte program z nizko temperaturo, saj boste tako prihranili pri energiji in pomagali varovati okolje.
- Preprečite, da bi ostri predmeti prišli v stik z varnostnimi deli.
- Če se je hrana prijela izdelka, ga za kratek čas namočite v toplo vodo z detergentom.
- Ne uporabljajte agresivnih čistilnih gobic ali čistil, saj lahko poškodujejo izdelek.
- Jedi z začimbami ali obarvane jedi, kot je kari ali paradizniki, lahko izdelek obarvajo. Obarvanost ne bo vplivala na delovanje izdelka in je garancija Tupperware ne krije.

6. Kako shranjevati

- Izdelek pustite odprt.
- Za priročno shranjevanje obrnite pokrov navzdol, nato naj položite spodnji del.
- Ventil indikatorja pritiska z indikatorjem pritiska, ventil za uravnavanje pritiska, silikonsko tesnilo pokrova in ročaj za varno zaklepanje z zamaškom za varno zaklepanje naj ostanejo na svojem mestu v pokrovu.
- Navodila za uporabo pustite v pokrovu, da jih boste imeli vedno pri roki.

7. Čas kuhanja

Čas, naveden v tabeli, velja za mikrovalovne pečice z močjo 900 vatov. Čas kuhanja in količina tekočine se lahko razlikujeta glede na vrsto mikrovalovne pečice. Sladkor ali maščobo dodajte šele po končanem kuhanju.

POZOR: Pri pripravi enolončnic pred kuhanjem preverite, ali je hrana vedno potopljena v tekočino.

POZOR: Če uporabite juho, uporabite le zelenjavno osnovo/osnovo brez maščobe ali zelenjavno juho/juho brez maščobe.

POZOR: Po pripravi določenih vrst živil (na primer nekaterih začimb, zelo mastne hrane in paradižnikovih koncentratov) se na notranji strani lonca na pritisk za mikrovalovno pečico lahko pojavijo bela znamenja in madeži. Lahko jih omejite tako, da, kot priporočajo, te vrste živil dodate po uporabi izdelka omenjena znamenja in madeži ne bodo vplivali na delovanje izdelka in jih garancija ne krije.

8. Garancija

Tupperwarov lonec na pritisk za mikrovalovno pečico Micro Pressure Cooker je izdelan z veliko prizadevnostjo in natančnostjo iz najbolj kakovostnih materialov, ki so odobreni za uporabo pri pripravljanju in shranjevanju živil. Lonec Micro Pressure Cooker je od organa za certificiranje pridobil certifikat CE v skladu s standardom EN12778.

Leto, navedeno na sredini dna, je leto proizvodnje.

Za lonec Micro Pressure Cooker velja enaka garancija kot za vse izdelke Tupperware, razen za silikonsko tesnilo pokrova, ventil za pritisk z indikatorjem pritiska, ventil za uravnavanje pritiska in zamašek za varno zaklepanje, ki so predmet pravne garancije. V primeru zamenjave kateregakoli dela je treba zamenjati vse navedene dele hkrati.

Z določenimi vrstami živil (na primer nekatere začimbe, zelo mastna hrana in paradižnikovi koncentradi) se lahko bela znamenja in madeži pojavijo na notranji strani lonca na pritisk za mikrovalovno pečico.

Lahko jih omejite tako, da, kot priporočajo, te vrste živil dodate po uporabi izdelka, omenjena znamenja in madeži pa ne bodo vplivali na delovanje izdelka in jih garancija ne krije.

Če je katerikoli del poškodovan, lonca na pritisk za mikrovalovno pečico ne uporabljajte in ga se poskušajte popraviti sami. Prosimo, obrnite se na Tupperwarovo predstavnico, da boste kupili in zamenjali poškodovane dele.

www.tupperware.si

Čas kuhanja

Hrana	Vrsta	Teža	Tekočina (ml)	Čas kuhanja (min)	Čas, ko mora hrana stati po kuhanju (min)
SADJE	Olupljene, razkoščičene in narezane hruške	do 750 g	300 ml rdečega vina, 1 paličica cimeta, 100 g sladkorja	10 min	5 min
	Suho sadje (slive ali marelice)	do 500 g	350 ml čaja	10 min	10 min

MESO	Goveji golaž (goveja glava)	600 g narezane govedine/400 g olupljene narezane ali zmlete zelenjave	750 ml (toplo)	30 min	15 min
	Perutnina v kosih	500 g piščančjega mesa/600 g olupljene, narezane ali zmlete zelenjave	400 ml	12 min	15 min
	Jagnječji golaž	600 g jagnjetine/400 g olupljene zelenjave, narezane na kocke ali rezine	400 ml	20 min	15 min
	Svinjska obara	600 g svinjine/800 g olupljene zelenjave, narezane na kocke ali rezine	400 ml	25 min	15 min

Hrana	Vrsta	Teža	Tekočina (ml) = voda, razen če ni drugače določeno	Čas kuhanja (min)	Čas, ko mora hrana stati po kuhanju (min)
ZELENJAVA	Mali suhi beli masleni fižol (dehidriran)	250 g, 5 ml sol, 1 kocka zaloge razpadel	1 l	30 min	15 min
	Korenje	do 500 g	150 ml	10 min	5 min
	Brokoli (cvetovi)	do 600 g	150 ml	6 min	5 min
	Por (narezan)	do 500 g	150 ml	8 min	10 min
	Leča (sušena)	250 g	750 ml	18 min	10 min
	Grah (1 kg v strokih)	500 g olupljen	150 ml	6 min	10 min
	Krompir (narezan in olupljen ali narezan in neolupljen)	do 750 g	150 ml	10 min	5 min
	Paradžnik (svež – srednje velik – narezan na štiri kose)	1 kg	150 ml	8 min	5 min
Zelenjavna juha (zelenjava olupljena in narezana na kocke)	do 500 g	500 ml*	8-12 min	10 min	

* Po kuhanju dodajte 1 l vrele vode.

Hrana	Vrsta	Teža	Tekočina (ml) = voda, razen če ni drugače določeno	Čas kuhanja (min)	Čas, ko mora hrana stati po kuhanju (min)
RIBA	Ribja juha	600 g rib/400 g olupljene, narezane ali zmlete zelenjave	150 ml**	12 min	5 min
	Majhne klapavice	do 1 kg	150 ml	5-7 min	10 min
	Losos (surov)	800 g	150 ml	5 min	5 min
	Kozice (surove)	400 g	150 ml	5 min	5 min

**Po kuhanju dodajte 150 ml vrele vode in smetane.

Odpravljanje napak

Težava	Vzrok	Nasvet
Pritisk v loncu Micro Pressure Cooker ne narašča.	Ventil indikatorja pritiska ali ventil za uravnavanje pritiska ali silikonsko tesnilo pokrova ni pravilno nameščeno ali manjka.	Varnostni deli so umazani ali pa so na robu pokrova delci hrane: glejte navodila Kako očistiti lonec Micro Pressure Cooker . Varnostni deli so poškodovani: zamenjajte jih. Tesnilo ni pravilno nameščeno: glejte navodila Preverjanje ob vsakodnevni uporabi .
	Količina živil v loncu Micro Pressure Cooker je prevelika.	Pri polnjenju nikoli ne presežite 2/3 prostornine lonca Micro Pressure Cooker. Upoštevajte oznako za maksimum na ravni 2 l.
	Pokrov ni pravilno zaprt/varnostni ročaj za zaklepanje ni spuščen.	Glejte navodila Kako zapreti lonec Micro Pressure Cooker .
	Zamašek za varno zaklepanje ni na svojem mestu.	Vstavite zamašek za varno zaklepanje v varnostni ročaj za zaklepanje.
	Silikonsko tesnilo pokrova prepušča.	Namestite ga na ustrezno mesto v skladu z navodili v rubriki Kako očistiti lonec Micro Pressure Cooker in Preverjanje ob vsakodnevni uporabi .
	V loncu Micro Pressure Cooker ni dovolj tekočine.	Glejte rubriko Čas kuhanja .
	Nastavitve mikrovalovne pečice so prenizke.	Minimalna moč mora biti 600–900 vatov. Preverite tudi navodila v rubriki Čas kuhanja .
V loncu Micro Pressure Cooker vre brez tekočine.	Nezadostna količina tekočine glede na čas kuhanja.	Glejte rubriko Čas kuhanja .
	Maksimalni dovoljeni čas kuhanja je bil presežen.	Ne kuhajte neprekinjeno dlje kot 30 minut.
	Premajhna količina živil.	Lonc na pritisk Micro Pressure Cooker vedno napolnite do najmanj 400 ml, tj. do črte MIN (minimum).
Lonc Micro Pressure Cooker pušča.	Tesnilo ni pravilno nameščeno.	Glejte navodila Kako zapreti lonec Micro Pressure Cooker .
	Ventili ne delujejo več.	Preglejte, ali so ventili čisti oziroma poškodovani.
	Tesnilo je poškodovano.	Zamenjajte tesnilo in ventile.
Ventil za uravnavanje pritiska ne deluje.	Če je ventil za uravnavanje pritiska zamašen in pritisk preseže določeno raven, bo prevelik pritisk sprostil ventil indikatorja pritiska. To je vgrajen varnostni del.	Preverite, ali je ventil za uravnavanje poškodovan oziroma čist.

Револьюциялық Туррвертаге шағын жылдам пісіріш өнімін таңдауыңызбен құттықтаймыз. Бұл бірегей өнім шағын толқынды пешті пайдаланып өзіңіз бен жанұяңыз үшін дәмді, денсаулыққа пайдалы тағамдарды пісіруге мүмкіндік береді. Оның көп атқарымдылығы сізді таң қалдыра және, көп уақыт өтпей оны күнделікті тағамдар үшін пайдаланатын боласыз. Біз сізге жақсы аспаздық тәжірибе жинап, көптеген дәмді ұнайтын тағамдарды өзірлеуіңізді тілейміз.

max 900 W 0°C
max 30 Min. 120°C / +248°F



Tupperware®

Preserving your future

Қуатты үнемдеу және ортаны қорғау үшін ыдыс-аяқ жуатын машинадағы төмен температурады бағдарламаңыз пайдаланыңыз.

1. Маңызды сақтық шаралары

- Алғаш рет пайдаланар алдында барлық нұсқаулықтарды оқып шығыңыз.
- Шағын жылдам пісіріш пайдалану кезінде жанында балалардың болуына жол бермеңіз.
- Шағын жылдам пісіріштің қызған пеш ішіне немесе плита үстіне қоймаңыз.
- Қысым астында болған кезде, Шағын жылдам пісіріш ыдысын абайлап жылжытыңыз. Ыстық беттерін ұстамаңыз. Бүйірлік тұтқаларын пайдаланыңыз. Шағын жылдам пісіріш ыдысын ұстағанда өрқашан пешке арналған қолғапты киіңіз.
- Шағын жылдам пісірішті өз мақсатынан, яғни, шағын толқынды пеште жылдам пісіруден басқа мақсатта пайдаланбаңыз. Бұл өнімді қысқа толқынды пеште қысымсыз қыздыру немесе өзірлеу, я болмаса, духовкадағы кедімгі өзірлеу үшін пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғы қысыммен пісіреді. Шағын жылдам пісіріш ыдысын дұрыс пайдаланбау күйіп қалуға өкеліп соқтыруы мүмкін. Шағын жылдам пісіріш ыдысын қуатты пайдаланбас бұрыс дұрыс жабылғанын тексеріңіз; **“4.5 Шағын жылдам пісіріш ыдысын қалай жабу керек әдісі”** бөлімін қараңыз.
- Шағын жылдам пісіріш ыдысын күш салып ашпаңыз. Оның ішкі қысымы толығымен басылғанына көз жеткізгенше ашпаңыз. **“4.7 Шағын толқынды пеште пісірмен кейін Шағын жылдам пісіріш ыдысын қалай пайдалану керек әдісі”** бөлімінде көрсетілгендей қысым индикаторын тексеріңіз.
- Ешқашан Шағын жылдам пісіріш ыдысын сұйықтықтарды қоспастан пайдаланбаңыз; бұл елеулі зақымдалулардың сөйлеушісі болуы мүмкін.
- Өрқашан шағын жылдам пісіріш ыдысын кем дегенде 400 мл дейін толтырыңыз, бұны ең аз деңгейін (MIN) көрсететін сызық арқылы көре аласыз.
- Пісіріш ыдысына ең жоғары толтыру сызығымен көрсетілген оның 2/3 сыйымдылығынан асырып толтырмаңыз. Пісіру кезінде немесе көптірілген көкөністер өскілді ұлғаятын тағамдарды пісіру кезінде пісіріш ыдысты сыйымдылығының жартысынан асырып толтырмаңыз.
- **“4.6 Шағын толқынды пеште Шағын жылдам пісіріш ыдысын қалай пайдалану керек әдісі”** бөліміне сәйкес тиісті шағын толқын параметрін пайдаланыңыз.

- Қысым ісінуі мүмкін қабығы бар етті (мыс, сиыр тілі) пісірген соң, қабығы ісінуі кезінде етті шаңшыманыз; күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Жарма немесе сүтке пісірілген күріш ботқасын қамырсымақ тағамды пісірген кезде, тағамның ағып кетуін болдырмау үшін қаңпағын ашпас бұрын пісіріш ыдысын абайлап ашыңыз.
- Өрбір қолданыс алдында аралық қабат пен кілапандарға кедергі келтіретін заттардың жоқтығына көзіңізді жеткізіңіз. **“4.2 Күнделікті пайдаланудағы тексеру”** бөлімін қараңыз.
- Шағын жылдам пісіріш ыдысын қуырып немесе қамырға орап пісіру үшін ешқашан пайдаланбаңыз.
- **“4. Шағын жылдам пісіріш ыдысын пайдалану әдісі”** бөлімінде көрсетілген қызмет көрсету бойынша нұсқауларды белгілеген жағдайлардан өзге қауіпсіздік жүйелерінің ешқайсысына не дергі жасамаңыз.
- Тек тиісті үлгідегі Туррвертаге қосалқы бөлшектерін пайдаланыңыз. Атап айтқанда, үйлесімді ретінде көрсетілген Туррвертаге өнімінен табаны мен қаңпағын пайдаланыңыз. Шағын жылдам пісіріш ыдысы үшін арнайы жасалған Туррвертаге аралық қабаты мен кілапандарына пайдаланыңыз.
- ОСЫ НҮСҚАУЛАРДЫ САҒТАҢҒАНА.

2. Шағын жылдам пісіріш ыдысының бөліктеріне сипаттама (Сур. А қар.):

- Шағын жылдам пісіріш ыдысы құрамында:
- Толық (1) сыйымдылығы 3л және барынша қолдану сыйымдылығы 2л құрайтын Іргесі.
 - Құлыптауға (2) арналған найзалы бекітпесімен бірге Қақпақ.
 - Сақтық (3) құлып тұтқасы пісірішті қысым астында болған кезінде қақпақты ашуға жол бермейді және оның дұрыс жабылмағанында қысымның пайда болуын болдырмайды.
 - Сақтық (4) құлып тығыны өнімді толықтай жабуға арналған.
 - Қысымды реттеуші (5) кілапан жұмыс қысымын реттейді.
 - Сақтық кілапан ретінде (6) жұмыс істейтін Қысым индикаторы кілапаны Қысым индикаторымен (7). Қысым қауіпсіздік деңгейінен асқанда осы кілапан көтеріледі (мысалы, егер тағам қысымды реттегіш кілапанын жауып қалғанда).
 - Қақпаққа арналған алмалы силиконды аралық қабаты (8).

Қосалқы бөлшек	Бөлшек	Үлгі нөмірі
X	Ірге	7643
X	Қақпақ	7644
Алдын ала жинақтау	Бөлшектер	Үлгі нөмірі
X	Сақтық құлып тұтқасы	7645
	Сақтық құлып тығыны	7650
X	Қақпақтың силиконды аралық қабаты	7646
	Қысымды реттеуші кілапаны	7647
	Қысым индикаторы кілапаны	7648
	Қысым индикаторы	7649
	Сақтық құлып тығыны	7650
	Кітапша	63FLFL12020

Шағын жылдам пісіріш ыдысы

3. Негізгі сипаттамалары мен артықшылықтары

Сыйымдылығы: 3Л Пайдалы сыйымдылығы: 2Л

PF = Жұмыс істеу қысымы = 60 kPa

PS = Ең жоғары рұқсат берілетін қысым = 120 kPa

Осы революциялық Шағын жылдым пісіргіш ыдысы Turperware компаниясының оңай пісіру шешімдеріне есіп келе жатқан сұранысына жауабы болып табылады. Шағын жылдым пісіргіш ыдысы шағын толқындары пеште пісіру кезінде температураның 100°С-тан жоғары нәтижеліне мүмкіндік беретін қысымды жасайтын жабық сауыт.

Осы ашық жасасқалған жылдам пісіргіш ыдыс бүгінгі тиімді шағын толқындары пеште пісірумен бірге дестүрлі қосыммен пісіру әдістерін қамтиды; жылудың біркелкі таралуын, тағам түсінің жақсы сақталуы мен жылдам әзірлеу арқылы қамтамасыз етеді. Қос технологияларды біріктіру арқылы тағам әзірлеудің қарапайым жолына қол жеткізесіз; пісіру кезінде ішіндегісін арапастырудың қажеті жоқ.

4. Шағын жылдам пісіргіш ыдысын пайдалану әдісі

4.1 Алғашқы пайдалануда тексеру

- Алғашқыпайдаланардан бұрын "2. Шағын жылдам пісіргіш бөлшектер сипаттамасы" бөлімінде аталған барлық бөлшектердің бар болуын тексеріңіз.
- Шағын жылдам пісіргіш ыдысын ыстық, сабынды суда қолмен жуыңыз; одан кейін шайып, кептіріңіз. Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

4.2 Нүнделікті пайдаланудағы тексеру

- Жағдайын, тазалығын және барлық құрамдастардың жинақтығын тексеріңіз:
 - Қаңпақтың силиконды аралық қабатын тазалығын тексеру үшін алып тастаңыз. Жамаң жағдайдағы немесе астында бөтен заттары бар аралық қабат ағулардың пайда болуын тудырады (егер аралық қабат бүлінген болса, аралық қабаты мен клапандары бар жаңа жинақ сатып алып, оларды ауыстырыңыз).
 - Симметриялы пішінді қаңпақтың силиконды аралық қабатын дурыс орнатылғанын және қаңпақтың жиегі астына дурыс қойылғанын тексере отырып өз орнына ауыстырыңыз. (Е суретін қараңыз).
- Қысымды реттеуші клапанының және қысым индикаторы бар қысым индикаторы клапанының ашылуына кедергі жасап тұрған қандай болмасын заттардың жоқтығына көзiңiздi жеткiзiңiз ("2. Шағын жылдам пісіргіш бөлшектер сипаттамасы" бөлімінің 5,6 және 7 суреттерін қараңыз). Осы қауіпсіздік құрылғылар дурыс орналастырылғанына және бәуілмеуіне көзiңiздi жеткiзiңiз Сур.Н қар. (егер олар бұзылған болса, аралық қабаты мен клапандары бар жаңа жинақ сатып алып, оларды дереу ауыстырыңыз).
- Сақтық құлып тұтқаны соңғы жағындағы құлақшаны көтеріп тұтқасын түпте тігінен тұрғанына құлыптаудан ашыңыз Сур. Е қар. 90° болғанда оны қаңпақтан алып тастауға болады. Сақтық құлып тығынының бар екендігін ("2. Шағын жылдам пісіргіш бөлшектер сипаттамасы" бөлімді қараңыз Сур.А қар.) және ашылуы таза екендігін тексеріңіз.
- 90° градуста сақтық құлып тұтқасымен жинақтау үшін (В суретін қараңыз), оны қаңпақтың ілмектеріне шертпе дыбысын естігенше орналастырыңыз және төменге басыңыз. Шертуды дыбыс естілген, сақтық құлып тұтқасын құлыптау үшін төмен қарай басыңыз.

- Егер кез келген бөлшектің бір түрі бұзылған болса, Шағын жылдам пісіргіш ыдысты қолданбаңыз және өзінше жөндеп алуға тырыспаңыз. Сатып алу үшін Turperware кеңес берушісімен байланысыңыз және бұзылған бөлшектерді ауыстырыңыз.

4.3 Шағын жылдам пісіргіш ыдысын ашу әдісі

- Сақтық құлып тұтқасын оның құлақшасынан (түтқианың төменгі жағында) шертпе дыбысын естігенше көтеріңіз (Г суретін қараңыз).
- Қаңпақты сағат тіліне қарама-қарсы бағытта қаңпақтың көрсеткілері мен іргесі жарасқанға бұраңыз (F суретін қараңыз). Қаңпақты көтеріп ашыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: қаңпақты бұрау және алып тастау үшін, қаңпақты бүйірлік тұтқаларынан немесе қаңпақтың ортаңғы тұтқасынан ұстауға болады. Қаңпақты бұрау үшін сақтық құлып тұтқасын ешқашан пайдаланбаңыз, себебі ол сынып кетуі мүмкін.

4.4 Тағамды әзірлеу әдісі

- Жылдам және біркелкі пісіру үшін ет пен көкөністерді кішкене және біркелкі өлшемді бөліктерге тураңыз.
- Алма, қызанақ, кеді мен қабығымен пісірілетін картоп секілді қабығы бар барлық тағамдарды шаңшай шығыңыз және толық балықты тілшенесіз, бұл артық будың шығуына және ішінде жиналған қысымның себебінен жарылуын болдырмауға мүмкіндік береді.
- "7. Басты тағам пісіру уақыттары" бөлімінде көрсетілгендей сұйықтықтың дурыс мөлшерімен қоса бөлшектерін Шағын жылдам пісіргіш ыдысы ішіне салыңыз. Тағам сұйықтықта толығымен батырылғанына көз жеткізіңіз.
- Шағын жылдам пісіргіш ыдысы ішіне пісіру үшін қосылған сұйықтықтың мөлшері маңызды болып табылады. Шағын жылдам пісіргіш ыдысында сұйықтықтың болмауы қатты қызып кетуіне және өнімнің бұзылуына алып келеді.
- Әрқашан келесі үйлесімділікті ұстаныңыз: пісіру уақытының 10 минутына ең азы 150 мл сұйықтық.
- Әрқашан шағын жылдам пісіргіш ыдысын кем дегенде 400 мл дейін толтырыңыз, бұны ең аз деңгейін (MIN) көрсететін сызық арқылы көре аласыз.
- Толтыру кезінде Шағын жылдам пісіргіш ыдысының 2/3 сыйымдылығынан асырмаңыз. 2Л деңгейінде көрсетілген ең жоғары толтыру сызығын ұстаныңыз.
- Көбік шығаратын және ұлғаятын тағамдарды пісіру кезінде (күріш, кептірілген көкөніс) Шағын жылдам пісіргіш ыдысы сыйымдылығының жартысынан асырып толтырмаңыз.
- Шағын жылдам пісіргіш ыдысын шамадан аса толтыру қауіпсіздік құрылғыларын жауып, Шағын жылдам пісіргіш ыдысында артық қысымның пайда болуын тудырады.

ЕСКЕРТПЕ: Шағын жылдам пісіргіш ыдысты қыруу, карамель, попкорн жасау немесе жұмыртқа қайнату үшін пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Мүнкидең, арпа жарма, сұлы жарма немесе басқа жармалар, уатылған бұршақ, кесте, макарон, рауғаш немесе сагетті секілді тағамдарды пісірмеңіз. Бұл тағамдар көбік шығарады, шашырайды және қысымды шығарғыш құрылғыларын жауып тастайды. Бұл тағамдар Шағын жылдам пісіргіш ыдысында пісірілмеуі тиіс.

ЕСКЕРТПЕ: Шағын жылдам пісіргіш ыдысын ішінде басқа сауыттармен пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Стерилизатор ретінде медициналық мақсаттар үшін пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Аралас шағын толқындары пешіңізде грильдік немесе басқа жылыту апаратымы ешқашан қолданбаңыз.

ІЕСКЕРТПЕ: Өнімді тиісті түрде қолдану үшін шағын толқынды өндірушінің нұсқау кітапшасына өрқашан жүгініңіз.

ІЕСКЕРТПЕ: Пайдалану кезінде шағын толқынды пешті ешқашан қараусыз қалдырып кеттіңіз.

4.5 Шағын жылдам пісіргіш ыдысын жабу әдісі

- Шағын жылдам пісіргіш ыдысын шағын толқынды пеші ішіне қоймас бұрын дұрыс жабылғанын әрдайым тексеріңіз. Егер жақсы жабылмаса, Шағын жылдам пісіргіш ыдысы ішінде қысым құрылмайды.
- Қақпақты іргеге қақпақтағы көрсеткі іргедегі көрсеткі сызығында болатындай етіп қойыңыз (Д суретін қараңыз).
- Қақпақты қақпақтың бүйірлік тұтқалары мен негіз бір-бірінің үстінде орналасқанша сағат тілі бағытпен бұрыңыз. Аса кедергіні сезінсеңіз, қақпақты силиконды аралық қабатының қақпақ жиегі ішіне дұрыс орналасқанын тексеріңіз (Б суретін қараңыз).
- Сақтық құлып тұтқасын Шағын жылдам пісіргіш ыдысын шертпе дыбысын естігенше итеріңіз (Е суретін қараңыз).

4.6 Шағын жылдам пісіргіш ыдысын шағын толқынды пеште пайдалану әдісі

- Пісіру уақыты мен ваттағы қуаттылығын Басты тағам пісіру уақыттары бөлімінде көрсетілгендей орнатыңыз.
- Усынылатын қуат - 900 Ватт (Ең көм дегенде 600 Ватт).
- Бір уақытта 30 минуттан көп, пісірмеңіз. Қайта пайдаланбас бұрын өнімді де шағын толқынды пешті де суытыңыз.
- 30 минуттан астам уақыт пісіру өнім мен шағын толқынды пештің бұзылуына алып келуі мүмкін.
- Қысым индикаторы Шағын жылдам пісіргіш ыдысында қысым көтерілгенде көтеріледі (Н суретін қараңыз); бұл сұйықтық қайнай бастаған уақыттан кейін болады. Оған сұйықтық/тағам мөлшеріне байланысты бірнеше минут кетеді.
- Шағын жылдам пісіргіш ыдысы толығымен қысымдалған кезде, қысымды реттеуіш клапан қысымды абайлап босатады. Бұл әрекет қалыпты болып табылады және артық будың шығуына мүмкіндік береді. Сонымен қатар, ызық дыбысын естудің немесе шағын толқынды пеш терезесінде будың суға айлануы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.
- Қысымды реттеуіш клапаны жұмыс істемеген жағдайда, онда қысым индикаторы клапаны артық қысымды шығарады. Бұл қауіпсіздік мақсатында орнатылған. Пісірген соң, **"5. Шағын жылдам пісіргіш ыдысын тазалау әдісі бөлімінде көрсетілгендей қысымды реттеуіш клапанын аңаулығының жоқтығын және тазалығын тексеріңіз"**.
- Шағын толқынды пешті айналма төрелкесіз пайдаланған кезде, Шағын жылдам пісіргіш ыдысын қысым индикаторы клапанымен, осы сақтық клапан қысымды шығаратынын тексеру үшін, шағын толқынды пештің терезесіне қаратып қойыңыз.
- Шағын толқынды пеш сигнал дыбысын шығарғанда, Шағын жылдам пісіргіш ыдысын шағын толқынды пештен тоқтау уақыты аяқталғанша алып тастаңыз. Тоқтау уақыты өрбір рецепті үшін жалпы пісіру уақытының белгі ретінде есептелді және қауіпті: ол қысымның табиғи жолмен басылуына және тағамның пусіне мүмкіндік береді. Қысым индикаторы төмендейді. **7. Басты тағамды пісіру уақыттары бөлімін қараңыз.**

4.7 Шағын жылдам пісіргіш ыдысымен шағын толқынды пеште тағамды пісіргеннен кейін не істеу қажет? (Н суретін қараңыз)

- Шағын жылдам пісіргіш ыдысында қысым бар болған кезде, оны қысым басылғанша шағын толқынды пештің ішінде

қалдырыңыз. Шағын жылдам пісіргіш ыдысын шағын толқынды пештен алу үшін пешке арналған қолпақтарды киіп, тіреушінің үстіне қойыңыз. Шағын жылдам пісіргіш ыдысын өрқашан тік жағдайда тасымалдаңыз.

ІЕСКЕРТПЕ: Шағын жылдам пісіргіш ыдысын ағынды су астында салқындатпаныз немесе қысымның шығуын жылдамдату үшін суға салмаңыз.

ІЕСКЕРТПЕ: Шағын жылдам пісіргіш ыдысында қысым бар болған кезде, қауіпсіздік құрылғыларды ұстамаңыз.

- Қысым индикаторы төмендегенде және тұру уақытынан кейін, пешке арналған қолпақты киіп қақпақты ашуға болады. Осы әрекетті орындау кезінде жылдам пісіргіш ыдысы алдында тұрмаңыз.

- Сақтық құлып тұтқасын оның құлақшасынан (тұтқаның төменгі жағында) шертпе дыбысын естігенше ағытыңыз және көтеріңіз. (Е суретін қараңыз). Абай болыңыз, сақтық құлып тығынынан бу шығып кетеді (З суретін қараңыз). Осы тығынға қолыңызды пешке арналған қолғапсыз қоймаңыз, себебі ыстық бу қолыңызды құйдірәуі мүмкін.

- Қақпақты сағат тіліне қарама-қарсы бағытта қақпақтың көрсеткілері мен ірге жарасқанша бұраңыз (F суретін қараңыз).

- Саусақтарыңызды бу алмас үшін қақпақты әрдайым өзіңізден алыстап көтеріңіз.

ІЕСКЕРТПЕ: сақтық құлыпты қақпақты бұрау үшін ешқашан пайдаланбаңыз, себебі бұл сынуларға әкеліп соқтыруы мүмкін.

- Шағын жылдам пісіргіш ыдысты қысым индикаторы төмендемейінше ашпаңыз. Бұл ішкі қысымның шыққанын білдіреді.
АШУ ҮШІН КҮШ САЛМАҢЫЗ.

5. Шағын жылдам пісіргіш ыдысын тазалау әдісі

- Шағын жылдам пісіргіш ыдысын суытқан соң дереу тазалап, шайыңыз және кептіріңіз. Бұл өткір иістердің пайда болуын және/немесе тотығын төмендетеді. Өткір иіс болған жағдайда, Шағын жылдам пісіргіш ыдысыңызды ыдыс жуу машинасында бір рет 75°C температурасында жууыңыз.
- Қысымды реттеуіш клапаны және қысым индикаторы бар қысым индикаторы клапанын ластаған кезде жууыңыз.
- Қысымды реттеуіш клапаны
 - Алып тастау үшін, клапан шыққанша бір саусақпен басыңыз.
 - Орнату үшін, қақпақты жоғарғы жағындағы саңылаудың ішіне қарай басыңыз (И суретін қараңыз). Оны қос бағытта да қозғау болады. Оның қақпақтың екі жағынан дұрыс қойылғанын тексеріңіз.
- Қысым индикаторы бар қысым индикаторы клапаны
 - Алып тастау үшін, индикатор шыққанша бір саусақпен басыңыз.
 - Тімдірек тазалау үшін, қысым индикаторын қысым индикаторы клапанынан алып тастаңыз.
 - Орнату үшін, алдымен қысым индикаторын қысым индикатор клапанына дөңгелек басып клапаның саңылауы арқылы басу арқылы жинақтаңыз. Одан кейін, беті жоғары қараған қысым индикаторының дөңгелек басымен оны қақпақтың соңғы жағындағы саңылау арқылы басыңыз (И суретін қараңыз). Оның қақпақтың екі жағынан дұрыс қойылғанын өрқашан тексеріп тұрыңыз.
- **ІЕСКЕРТПЕ:** Қысымды реттеуіш клапанының диаметрі мен қысым индикаторы клапаны бірдей, сондықтан оларды қақпақтың кез-келген саңылауына салуға болады.
- **ІЕСКЕРТПЕ:** Қысым индикаторы мен қысым индикаторы клапанын қақпақ саңылауына орнатудың бір ғана әдісі бар!

- Барлык бөлшектер ыдыс-аяк жуатын машинада жууга арналган. Тоқ жуатын үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау үшін ыдыс-аяқ жуатын машинада төмен температуралы бағдарламаны пайдаланыңыз.
- Өткір заттардың қауіпсіздік құрылғыларына тиюіне жол бермеңіз.
- Егер тағамдар жабысып қалса, өнімді жылы сабын суға шамалы уақыт жібітіп алыңыз.
- Қырғыш тазалау жөкесін немесе қырғыш тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар өнімге сызат қалдырады.
- Қарри тұздығы не қызанақ сияқты дәмдеуіштерді не болуы бар тағамдар дақ қалдыруы мүмкін. Дақ түсуі өнімнің жұмысына әсер етпейді және ол Tupperware кепілдігінде қамтылмайды.

6. Сақтау жолы

- Өнімді ашық қалдырыңыз.
- Ықшамды сақтау үшін қақпақты астын үстіне қаратып қойып, іргені оның үстіне қойыңыз.
- Қысым индикаторы клапанын қысым индикаторымен, қысымды реттеуіш клапанымен, қақпақтың силиконды аралық қабаттағышын және сақтық құлып тұтқасын сақтық құлып тығынымен қақпақтағы орында сақтаңыз.
- Қолайлылық үшін пайдалану нұсқауларын сақтаңыз.

7. Басты тағам пісіру уақыттары

- Кестеде берілген уақыттар қуаттылығы 900 Ватт шағын толқынды пештеріне арналған. Тағамды пісіру уақыты мен сұйықтық мөлшері шағын толқынды пешке байланысты түрлі болуы мүмкіндігін ескеріңіз.

ЕСКЕРТПЕ: Бұқтырма жасағанда, тағам толықтай сұйықтықта батып тұрғанын тексеріңіз.

ЕСКЕРТПЕ: Сорпаны қолданған кезде, тек көкөніс/майсыз өнімді немесе көкөніс/майсыз өнім сорпасын қолданыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Азықтың белгілі түрлерінде (мыс., дәмдеуіштердің белгілі бір түрлері, майы жоғары құнарландырылған тағамдар және қызанақ концентраты). Шағын жылдам пісіргіш ыдыстың іш жағында ақ белгілер және дақтар пайда болуы мүмкін. Осыны шектеу үшін, азықтардың сондай түрлерін пісіру уақытынан кейін қолдану ұсынылады. Бұл ақ белгілер және дақтар өнімнің жұмысына әсер етпейді және оларға кепілдік берілмейді.

8. Кепілдік

Tupperware шағын жылдам пісіргіш ыдысы тағаммен бірге пайдалануы мақұлданған сапасы жоғары материалдардан сапа мен дөлдiктің жоғары стандарттарына сәйкес өндiрiлген. Шағын жылдам пісіргіш ыдысы EN12778 нормалары ұстанатын куәліктендіру агенттігінен ЕС сертификатын алған.

Бұйымның ортасындағы жыл, бұйымның өндiрiлген күнін білдіреді.

Шағын жылдам пісіргіш ыдысына барлық Tupperware өнімдеріне берілетіндей Кепілдік таралады. Бірақ бұл кепілдік қақпақтың тығыздауға арналған силиконды аралық қабатына, қысым индикаторының қысым индикаторы бар клапанына, қысымды реттеуіш клапанына және сақтық құлыптың тығынына таралмайды – бұларға заңдылық кепілдік таралады. Ауыстыру кезінде, барлығын бір уақытта алмастыру қажет.

Азықтың белгілі түрлерінде (мыс., дәмдеуіштердің белгілі бір түрлері, майы жоғары құнарландырылған тағамдар және қызанақ концентраты). Шағын жылдам пісіргіш ыдыстың іш жағында ақ белгілер және дақтар пайда болуы мүмкін. Осыны шектеу үшін, азықтардың сондай түрлерін пісіру уақытынан кейін қолдану ұсынылады. Бұл ақ белгілер және дақтар өнімнің жұмысына әсер етпейді және оларға кепілдік берілмейді.

Өздігіңізден ештеңені жөндемеңіз. Құрамдасты сатып алу және ауыстыру үшін Tupperware көрсетушісімен хабарласыңыз.

www.tupperwarebrands.com мекенжайы

Басты тағам пісіру уақыттары

Тағам	Түрі	Салмағы	Сұйықтық (мл)	Пісіру уақыты (мин)	Іркіліс уақыты (мин)
ЖЕМІС	Алмұрт	750 гр	300 мл чырвонага вина, 1 палачка қарыцы, 100 гр цукру	10 мин	5 мин
	Кептірілген жемістер	500 гр	350 мл шөй	10 мин	10 мин

ЕТ	Бұқтырылған сиыр еті	600 гр сиыр еті / ең көбі 400 гр көкөніс	750 мл	30 мин	15 мин
	Бөлшектелген құс еті	500 гр тауық еті / ең көбі 600гр көкөністер	400 мл	12 мин	15 мин
	Бұқтырылған қой еті	600 гр қой еті / ең көбі 400 гр көкөніс	400 мл	20 мин	15 мин
	Бұқтырылған шошқа еті	600 гр шошқа еті / ең көбі 800 гр көкөніс	400 мл	25 мин	15 мин

Тағам	Түрі	Салмағы	Сұйықтық (мл) = басқасы көрсетілмесе, су	Пісіру уақыты (мин)	Іркіліс уақыты (мин)
КӨКӨНІСТЕР	Бұршақ (көптірілген, сумен қалпына келтірілген)	250 гр, 5 мл тұз, 1 көкөніс немесе туралған майсыз өнім	1 л	30 мин	15 мин
	Сәбіз	500 гр	150 мл	10 мин	5 мин
	Брокколи (бумасы)	600 гр	150 мл	6 мин	5 мин
	Порей жуасы	500 гр	150 мл	8 мин	10 мин
	Жасымық (көптірілген)	250 гр	750 мл	18 мин	10 мин
	Бұршақ	500 гр	150 мл	6 мин	10 мин
	Картоп (туралған және тазаланған, тазаланбаған кішкене өлшемді)	750 гр	150 мл	10 мин	5 мин
	Қызанақ (жаңа піскен)	1 кг	150 мл	8 мин	5 мин
Көкөніс сорпасы	500 гр	500 мл*	8-12 мин	10 мин	

* Пісірген соң 1 л қайнаған су қосыңыз.

Тағам	Түрі	Салмағы	Сұйықтық (мл) = бсқасы көрсетілмесе, су	Пісіру уақыты (мин)	Іркіліс уақыты (мин)
-------	------	---------	---	------------------------	-------------------------

БАЛЫҚ	Балық сорпасы	600 гр балық еті / 400 гр көкөніс	150 мл**	12 мин	5 мин
	Ұлу	1 кг	150 мл	5-7 мин	10 мин
	Аңсерке (шикі)	800 гр	150 мл	5 мин	5 мин
	Асшаян (шикі)	400 гр	150 мл	5 мин	5 мин

** Пісірген соң 150 мл қайнаған су және қаймақ қосыңыз.

Ақаулықтарды жөндеу

Мәселе	Себебі	Неңес
Менің Шағын жылдам пісіргіш ыдысымда қысым көтерілмейді.	Қысым индикаторы клапаны немесе қысымды реттеуіш клапаны немесе қабаты қақпақтың силикон аралық орнында дұрыс жинақталмаған немесе жоқ.	Кір қауіпсіздік құрылғылары немесе жиенте тағам бөлшектері болуы мүмкін: “5. Шағын жылдам пісіргіш ыдысын тазалау әдісі” бөліміндегі нұсқауларды қараңыз. Қауіпсіздік құрылғылары бұзылған: оларды ауыстырыңыз. Аралық қабат дұрыс орнатылмаған: “4.2 Күнделікті пайдалануда тексеру” .
	Шағын жылдам пісіргіш ыдысындағы тағамның мөлшері тым жоғары.	Толтыру кезінде Шағын жылдам пісіргіш ыдысының 2/3 сыйымдылығынан асырмаңыз. 2Л деңгейінде көрсетілген ең жоғары толтыру сызығын ұстаныңыз.
	Қақпақ дұрыс жабылмаған / сақтық құлып тұтқасы түсірілмеген.	“4.5 Шағын жылдам пісіргіш ыдысын жабу әдісі” бөліміндегі нұсқауларды қараңыз.
	Сақтық құлып тығыны орнында емес.	Сақтық құлып тығынын сақтық құлып тұтқасына қайта қойыңыз.
	Қақпақтың силиконды аралық қабатынан сұйықтық ағады.	“5. Шағын жылдам пісіргіш ыдысын тазалау әдісі” және “4.2 Күнделікті пайдалануда тексеру” бөлімдерінде нұсқауланғандай жағдайда қайта орнына қойыңыз.
	Шағын жылдам пісіргіш ыдысында сұйықтық жеткіліксіз.	“7. Басты тағамды пісіру уақыттары” бөлімін қараңыз.
	Шағын толқынды пеш параметрлері тым төмен.	600-900 Ватт ең төменгі қуаты қажетті. Және/ немесе “7. Басты тағамды пісіру уақыттары” бөліміндегі нұсқауларды қараңыз.
Менің Шағын жылдам пісіргіш ыдысым құрғағанша қайнайды.	Пісіру уақытына жеткіліксіз сұйықтық.	“Басты тағамды пісіру уақыттары” бөліміндегі нұсқауларды қараңыз.
	Ең жоғары рұқсат берілген пісіру уақыты асып кетті.	Бір уақытта 30 минуттан көп уақыт пісірмеңіз.
	Тамақ мөлшері тым аз.	Өрқашан шағын жылдам пісіргіш ыдысын кем дегенде 400 мл дейін толтырыңыз, бұны ең аз деңгейін (MIN) көрсететін сызық арқылы көре аласыз.
Менің Шағын жылдам пісіргіш ыдысымнан ағуда.	Аралық қабат дұрыс қойылмаған.	“4.5 Шағын жылдам пісіргіш ыдысын жабу әдісі” бөліміндегі нұсқауларды қараңыз.
	Клапандар енді жұмыс істемейді.	Клапандардың тазалығы мен зақымдануын тексеріңіз.
	Аралық қабат зақымдалған.	Аралық қабат мен клапандарды ауыстырыңыз.
Қысымды реттеуіш клапан жұмыс істемейді.	Егер қысымды реттеуіш клапаны блокталған болса және қысым белгілі бір деңгейден асса, онда қысым индикаторы клапаны қысымның артығын шығарады. Бұл қауіпсіздік мақсатында орнатылған.	Реттеуіш клапаны мен қақпақтың ақаулығы мен тазалығын тексеріңіз.

Vă felicităm pentru achiziționarea produsului revoluționar Tupperware **Micro Pressure Cooker**. Cu acest produs unic, veți putea găti mâncăruri delicioase în cuptorul cu microunde, pentru dumneavoastră și familia dumneavoastră. Vă va surprinde prin flexibilitate și veți începe în curând să îl folosiți zilnic pentru gătit. Vă dorim o experiență culinară frumoasă și multe mese plăcute.

max 900 W **0°C**
max 30 Min. **120°C**



Tupperware®

Preserving your future

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

1. Indicații importante privind siguranța

- Citiți toate aceste instrucțiuni înainte de prima utilizare.
- Nu lăsați copii aproape de oala sub presiune Micro Pressure Cooker în timp ce o utilizați.
- Nu introduceți Micro Pressure Cooker într-un cuptor încălzit și nu o așezați pe plită.
- Când este sub presiune, nu scoateți oala MicroPressure Cooker din cuptorul cu microunde până nu s-a scurs timpul recomandat. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerele laterale. Folosiți întotdeauna mânușii de bucătărie când manipulați oala Micro Pressure Cooker.
- Nu folosiți oala Micro Pressure Cooker în alt scop decât cel pentru care a fost concepută, și anume gătitul sub presiune în cuptorul cu microunde. Nu folosiți acest produs pentru reîncălzire sau gătit fără presiune în cuptorul cu microunde sau gătit convențional în cuptor.
- Această oală se folosește pentru gătitul sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare a Micro Pressure Cooker poate provoca arsuri. Asigurați-vă că Micro Pressure Cooker este bine închisă înainte de a o porni – citiți paragraful 4.5. „Cum se închide Micro Pressure Cooker”.
- Nu deschideți niciodată forțat oala Micro Pressure Cooker. Nu o deschideți înainte de a vă asigura că a scăzut complet presiunea din interiorul oalei. Verificați indicatorul de presiune al oalei, urmând instrucțiunile din secțiunea 4.7 „Ce trebuie să faceți cu Micro Pressure Cooker după gătitul în cuptorul cu microunde”.
- Nu folosiți niciodată oala Micro Pressure Cooker fără a adăuga lichide; în caz contrar, se pot produce daune grave.
- Umpleți întotdeauna oala Micro Pressure Cooker cel puțin până la 400 ml, adică până la linia de umplere minimă (MIN).
- Nu umpleți oala peste linia care indică limita maximă de volum (2/3 din capacitate). Când gătiți alimente care își măresc volumul în timpul gătitului, cum ar fi orez sau legumele deshidratate, nu depășiți jumătate din capacitatea de umplere a oalei.
- Folosiți o setare corespunzătoare la cuptorul cu microunde, urmând instrucțiunile din secțiunea 4.6 „Cum se utilizează Micro Pressure cooker în cuptorul cu microunde”.
- După ce gătiți carne cu piele sau pielea, nu înțepați carnea cât timp este umflată pielea/pieleița, pentru a nu vă opări.

- Când gătiți alimente care își măresc volumul, cum ar fi griș sau budinci din orez, scuturați ușor oala înainte de a deschide capacul, pentru a evita ieșirea alimentelor.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că garnitura și supapele nu sunt obstrucționate. Consultați secțiunea 4.2 „Verificare la utilizarea cotidiană”.
- Nu folosiți Micro Pressure Cooker pentru a prăji alimente în baie de ulei sau în ulei puțin.
- Nu acționați asupra niciunui sistem de siguranță altfel decât potrivit instrucțiunilor de întreținere din secțiunea 4. „Cum se utilizează Micro Pressure Cooker”.
- Folosiți numai piese de schimb Tupperware potrivite pentru modelul respectiv. În special baza și capacul trebuie să fie marca Tupperware și să fie indicate drept compatibile. Folosiți numai garnitura și supapele Tupperware fabricate anume pentru Micro Pressure Cooker.
- PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI.

2. Descrierea componentelor Micro Pressure Cooker (vezi fig. A)

Micro Pressure Cooker este formată din:

- **Bază** (1) cu capacitatea totală de 3 l și capacitatea utilizabilă maximă de 2 l.
- **Capac** (2) cu închidere tip baionetă pentru blocare.
- **Mâner cu închizătoare siguranță** (3), care împiedică deschiderea capacului cât timp oala este sub presiune și evită formarea presiunii dacă oala nu este închisă corect.
- **Dop de siguranță** (4) pentru închiderea produsului.
- **Supapă de reglare a presiunii** (5), care reglează presiunea de funcționare.
- **Supapă cu indicator de presiune** (6), **indicatorul de presiune** (7) funcționând și ca supapă de siguranță. Când presiunea depășește nivelul de siguranță, această supapă se ridică (de exemplu, dacă mâncarea blochează supapa de reglare a presiunii).
- **Garnitură de silikon pentru capac** (8), detașabilă.

Piesă de schimb	Piesă	Număr de turnare
X	Bază	7643
X	Capac	7644
Subansamblu	Piese	Număr de turnare
X	Mâner cu închizătoare de siguranță	7645
	Dop de siguranță	7650
X	Garnitură de silikon pentru capac	7646
	Supapă de reglare a presiunii	7647
	Supapă cu indicator de presiune	7648
	Indicator de presiune	7649
	Dop de siguranță	7650
	Broșură	63FLFL12020

3. Principalele caracteristici și avantaje

Capacitate: 3 l

Capacitate utilă: 2 l

PF = presiunea de lucru = 60 kPa

PS = presiunea maximă admisă = 120 kPa

Produsul revoluționar Micro Pressure Cooker a fost conceput de Tupperware ca răspuns la cererea tot mai mare de soluții simple pentru gătit. Micro Pressure Cooker este un recipient cu capac, în care se formează presiune în timpul gătitului în cuptorul cu microunde, temperaturile putând depăși 100 °C.

Această oală sub presiune ingenioasă îmbină metodele tradiționale de gătit sub presiune cu eficiența gătitului la microunde din zilele noastre, asigurând distribuția uniformă a căldurii, o mai bună păstrare a culorii alimentelor și un timp de gătit scurt. Din combinarea celor două tehnologii rezultă un mod simplu de a găti: ingredientele nu trebuie amestecate în timpul gătitului.

4. Cum se utilizează Micro Pressure Cooker

4.1 Verificarea la prima utilizare

- Înainte de prima utilizare, verificați dacă sunt incluse toate piesele menționate în secțiunea 2. „**Descrierea componentelor**”.
- Spălați cu mâna oala Micro Pressure Cooker folosind apă caldă cu detergent, iar apoi clătiți-o și ștergeți-o. Citiți cu atenție manualul.

4.2 Verificarea la utilizarea cotidiană

- Verificați starea, curățenia și asamblarea tuturor componentelor:
 - Scoateți garnitura de silicon a capacului pentru a vedea dacă este curată. O garnitură deteriorată sau sub care există corpuri străine poate cauza scurgeri (dacă este deteriorată garnitura, vă rugăm să achiziționați un set nou cu garnitură și supape și să le înlocuiți pe toate).
 - Puneți la loc garnitura de formă simetrică pentru capac, asigurându-vă că este instalată corect și introdusă în mod corespunzător sub marginea capacului (consultați fig. C).
 - Asigurați-vă că nu sunt blocate orificiile supapei de reglare a presiunii și ale supapei cu indicator de presiune (consultați figura A și descrierea pieselor 5,6 și 7 de la secțiunea „2. **Descrierea componentelor**”). Verificați dacă sunt poziționate corect și nu sunt deteriorate aceste dispozitive de siguranță (vezi fig. K) (dacă sunt deteriorate, achiziționați un set nou, care include și garnitura, și înlocuiți-le pe toate în același timp).
- Deblocați mânerul cu închizătoare de siguranță ridicând clapeta de la capătul mânerului până când mânerul se ridică în poziție verticală (vezi fig. E). Când se află la 90°, mânerul poate fi desfăcut de pe capac. Verificați dacă este prezent dopul de siguranță (consultați fig. A și secțiunea 2. „**Descrierea componentelor**”, punctul 4) și dacă este curat orificiul acestuia.
- Pentru asamblare (consultați fig. D), țineți mânerul cu închizătoare de siguranță la 90° și poziționați-l deasupra balamalelor de pe capac și apăsați până când auziți un clic. Apăsați în jos mânerul cu închizătoare de siguranță pentru a-l fixa.
- Dacă vi se defectează vreuna dintre componentele vasului, încetați folosirea lui și nu încercați să-l reparați singuri. Contactați-vă Prezentatorul Tupperware pentru a vă comanda și schimba piesa nouă.

4.3 Cum se deschide Micro Pressure Cooker

- Ridicați mânerul cu închizătoare de siguranță folosind clapeta (de la capătul mânerului) până când auziți un clic (consultați fig. E).
- Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic, până când săgețile de pe capac sunt aliniate cu cele de pe bază (consultați fig. F). Ridicați capacul.

!NOTĂ: pentru a roti și a scoate capacul, puteți să țineți capacul fie de mânerale laterale, fie de mânerul său central. Nu folosiți niciodată mânerul cu închizătoare de siguranță pentru a roti capacul, deoarece acest lucru poate deteriora produsul.

4.4 Instrucțiuni pentru gătit

- Pentru o gătire rapidă și uniformă, tăiați carnea și legumele în bucăți mici și egale.
- Întepați toate alimentele care au coajă/pieliță, cum ar fi merele, roșiile, dovlecelul și cartofii copti și creștați peștele întreg pentru a lăsa să iasă excesul de abur și a preveni crăparea ca urmare a acumulării de presiune în interior.
- Introduceți ingredientele în Micro Pressure Cooker, inclusiv cantitatea potrivită de lichid, potrivit indicatorilor din secțiunea 7. „**Repere privind timpul de gătit**”. Asigurați-vă că alimentele sunt acoperite complet de lichid.
- Cantitatea de lichid adăugată pentru gătit în Micro Pressure Cooker este importantă. Absența sau insuficiența lichidului din Micro Pressure Cooker poate duce la supraîncălzire și va provoca deteriorarea gravă a produsului.
- Respectați întotdeauna proporția: minimum 150 ml de lichid la 10 minute de gătit.
- Umpleți întotdeauna oala Micro Pressure Cooker cel puțin până la 400 ml, adică până la linia de umplere minimă (MIN).
- Nu umpleți niciodată Micro Pressure Cooker la mai mult de 2/3 din capacitate. Respectați linia de umplere maximă indicată la nivelul de 2 l.
- În cazul alimentelor care produc spumă sau se umflă în timpul gătitului (orez, legume deshidratate etc.), nu umpleți niciodată Micro Pressure Cooker la mai mult de jumătate din capacitate.
- Supraumplerea Micro Pressure Cooker poate duce la blocarea dispozitivelor de siguranță și la acumularea unei presiuni excesive în Micro Pressure Cooker.

!NOTĂ: Nu folosiți oala Micro Pressure Cooker pentru prăjit, a prepara caramel, a face floricele de porumb sau a fierbe ouă.

!NOTĂ: Nu gătiți alimente precum merișoare, arpacăș, terci de ovăz sau alte cereale, mazăre despicată, tălțel, macaroane, rubarbă sau spaghete. Aceste alimente au tendința de a forma spumă, de a stropi și de a bloca orificiile dispozitivelor de eliberare a presiunii. Alimentele de acest tip nu trebuie găsite în Micro Pressure Cooker.

!NOTĂ: Nu folosiți Micro Pressure Cooker cu niciun alt recipient în interior.

!NOTĂ: Nu utilizați produsul în scopuri medicale, cum ar fi pentru sterilizare.

!NOTĂ: Nu folosiți niciodată Micro Pressure Cooker la funcția de grill sau combi a cuptorului dvs. cu microunde.

!NOTĂ: Verificați întotdeauna instrucțiunile cuptorului cu microunde înainte de a folosi produsul Micro pressure Cooker, pentru a putea folosi produsul corespunzător.

!NOTĂ: Supravegheați cuptorul în timpul folosirii.

4.5 Cum se închide Micro Pressure Cooker

- Asigurați-vă întotdeauna că oala Micro Pressure Cooker este bine închisă înainte de a o introduce în cuptorul cu microunde. Dacă nu este bine închisă, nu se va forma presiune în Micro Pressure Cooker.
- Așezați capacul deasupra bazei astfel încât săgeata de pe capac să fie aliniată cu săgeata de pe bază (consultați fig. G).
- Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când mânerul lateral ale capacului și ale bazei sunt unul deasupra celuilalt. Dacă simțiți o rezistență excesivă, asigurați-vă că garnitura de silicon a capacului este poziționată corect în interiorul marginii capacului (consultați fig. C).
- Împingeți în jos mânerul cu închizătoare de siguranță pentru a închide Micro Pressure Cooker, până când auziți un declic (consultați fig. H).

4.6 Cum se utilizează Micro Pressure Cooker în cuptorul cu microunde

- Reglați timpul de gătit și puterea conform instrucțiunilor din secțiunea „Repere privind timpul de gătit”.
- Puterea recomandată este de 900 W (min. 600 W).
- Nu gătiți mai mult de 30 de minute fără oprire. Lăsați să se răcească atât produsul, cât și cuptorul cu microunde înainte de a le folosi din nou.
- Gătitul pentru mai mult de 30 de minute poate provoca deteriorarea produsului și a cuptorului cu microunde.
- Indicatorul de presiune se ridică atunci când începe să se acumuleze presiune în Micro Pressure Cooker (consultați fig. I); în acel moment începe să fiarbă lichidul. Procesul va dura câteva minute, în funcție de cantitatea de lichid/alimente.
- Când Micro Pressure Cooker ajunge la presiunea maximă, supapa de reglare a presiunii eliberează ușor presiunea. Această acțiune este normală și permite evacuarea excesului de abur. Este posibil să se audă și un șuierat sau să apară condens pe geamul cuptorului cu microunde. Acest lucru este normal.
- În cazul în care supapa de reglare a presiunii nu funcționează, supapa cu indicator de presiune va elibera excesul de presiune. Acesta este un element de siguranță încorporat. După gătit, verificați supapa de reglare a presiunii pentru a vedea dacă nu prezintă defecte și dacă este curată, conform instrucțiunilor din secțiunea 5. „Cum se curăță Micro Pressure Cooker”.
- Dacă folosiți un cuptor cu microunde fără farfurie rotativă, așezați Micro Pressure Cooker cu supapa cu indicator de presiune orientată spre geamul cuptorului cu microunde, pentru a vedea dacă această supapă de siguranță eliberează presiune.
- După ce se aude semnalul acustic al cuptorului cu microunde, lăsați Micro Pressure Cooker să mai stea în cuptorul cu microunde până când trece timpul de așteptare. Timpul de așteptare se calculează ca parte a timpului total de gătit pentru fiecare rețetă și este necesar; el permite reducerea naturală a presiunii și încheierea procesului de gătit. Indicatorul de presiune va coborî. Consultați secțiunea 7. „Repere privind timpul de gătit”.

4.7 Ce trebuie să faceți cu Micro Pressure Cooker după gătitul în cuptorul cu microunde (consultați fig. L)

- Cât timp oala Micro Pressure Cooker este încă sub presiune, lăsați-o în cuptorul cu microunde până când scade presiunea. Puneți-vă mânuși de bucătărie pentru a scoate Micro Pressure Cooker din cuptorul cu microunde și lăsați-o să stea pe suport. Transportați Micro Pressure Cooker întotdeauna în poziție verticală.

NOTĂ: Nu răciți niciodată oala Micro Pressure Cooker sub apa de la robinet și nu o fundațiți în apă pentru a accelera eliberarea presiunii.

NOTĂ: Nu atingeți dispozitivele de siguranță cât timp Micro Pressure Cooker este sub presiune.

- După ce coboară indicatorul de presiune și după timpul de așteptare, capacul se poate deschide cu mânuși de bucătărie. Nu stați deasupra oalei sub presiune când efectuați această operație.
- Decuplați și ridicați mânerul cu închizătoare de siguranță folosind clapeta (de la capătul mânerului) până când auziți un declic (consultați fig. E). Aveți grijă, va ieși abur din orificiul dopului de siguranță (consultați fig. J). Nu atingeți niciodată acest dop cu mâinile fără mânuși de bucătărie, deoarece aburul fierbinte vă poate opări.
- Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic, până când săgețile de pe capac sunt aliniate cu cele de pe bază (consultați fig. F).
- Ridicați întotdeauna capacul la distanță de dumneavoastră, pentru a evita ca aburul să vă provoace arsuri la degete.

NOTĂ: Nu folosiți niciodată închizătoarea de siguranță pentru a roti capacul, deoarece aceasta se poate deteriora.

- Nu deschideți Micro Pressure Cooker decât după ce indicatorul de presiune a coborât. Coborârea acestuia arată că a fost eliberată presiunea.
NU DESCHIDEȚI OALA FORȚAT.

5. Cum se curăță Micro Pressure Cooker

- Curățați și clătiți oala Micro Pressure Cooker imediat după utilizare și lăsați-o apoi să se usuce. Acest lucru va ameliora formarea mirosurilor puternice și/sau pătrărea. Dacă mirosul persistă puternic, băgați vasul la mașina de spălat vase și lăsați un program la 75 °C.
- Spălați separat supapa de reglare a presiunii și supapa cu indicator de presiune când acestea sunt murdare.
- Supapa de reglare a presiunii**
 - Pentru a o scoate, apăsați-o în jos cu un deget până când supapa cade afară.
 - Pentru a o monta, apăsați-o în jos în orificiul din partea de sus a capacului (consultați fig. K). O puteți monta în ambele direcții. Asigurați-vă întotdeauna că este montată corect, verificând din ambele părți ale capacului.
- Supapa cu indicator de presiune**
 - Pentru a o scoate, apăsați-o în jos cu un deget până când indicatorul cade afară.
 - Pentru o curățare mai bună, scoateți indicatorul de presiune din supapă.
 - Pentru montare, introduceți mai întâi indicatorul de presiune în supapă apăsându-i capătul rotunjit prin orificiul supapei. Apoi, ținând supapa cu capătul rotunjit al indicatorului de presiune orientat în sus, împingeți-o prin orificiul din spatele capacului (consultați fig. K). Asigurați-vă întotdeauna că este montată corect, verificând din ambele părți ale capacului.

NOTĂ: Diametrul supapei de reglare a presiunii este egal cu cel al supapei cu indicator de presiune, deci acestea se pot monta în oricare dintre orificiile capacului.

NOTĂ: Există un singur mod de a asambla supapa cu indicatorul de presiune în orificiul capacului!

Toate piesele sunt concepute astfel încât să poată fi spălate în mașina de spălat vase. Folosiți un program cu temperatură scăzută la mașina de spălat vase pentru a economisi energie și a proteja mediul.

- Evitați contactul dintre dispozitivele de siguranță și obiecte ascuțite.
- Dacă unele alimente se lipeșc, înmuiați puțin produsul în apă caldă cu detergent.
- Nu utilizați bureți sau agenți de curățare abrazivi, deoarece aceștia vor zgăria produsul.
- Alimentele cu condimente sau cele colorate, cum ar fi curry sau roșiile, pot lăsa pete. Formarea petelor nu afectează performanțele produsului și nu este acoperită de garanția Tupperware.

6. Depozitarea

- Lăsați produsul deschis.
- Pentru a economisi spațiu de depozitare, întoarceți capacul și așezați baza peste acesta.
- Păstrați supapa cu indicatorul de presiune, supapa de reglare a presiunii, garnitura de silikon a capacului și mânerul cu închizătoare de siguranță și dop de siguranță montate pe capac.
- Păstrați instrucțiunile de utilizare în capac, pentru a le putea găsi ușor.

7. Repere privind timpul de gătit

- Duratele indicate în tabel sunt valabile pentru cuptoarele cu microunde cu puterea de 900 W. Vă rugăm să rețineți că timpul de gătit și cantitatea de lichid pot varia în funcție de cuptorul cu microunde.

! NOTĂ: Când faceți tocănițe, verificați înainte de gătire ca alimentele să fie complet acoperite de lichid.

! NOTĂ: Dacă folosiți supă ca și lichid, folosiți doar supă de legume foarte puțin grasă.

! NOTĂ: Cu anumite alimente (ex. anumite mirodenii, alimente bogate în grăsimi, concentrate de roșii) pot apărea pete colorate sau albe pe vasul Micro Pressure Cooker. Pentru a reduce riscul apariției acestora, vă recomandăm să adăugați aceste alimente după gătire. Aceste pete nu afectează performanța produsului și nu sunt acoperite de garanție.

8. Garanție

Produsul Micro Pressure Cooker de la Tupperware este fabricat cu cea mai mare atenție și precizie, din materiale de cea mai bună calitate, aprobate în vederea contactului cu alimentele. Micro Pressure Cooker a obținut certificarea CE din partea unui organism autorizat în conformitate cu norma EN12778.

Anul indicat în centrul bazei, reprezintă anul de fabricație.

Micro Pressure Cooker beneficiază de aceeași garanție ca și toate produsele Tupperware, exceptând garnitura de silikon a capacului, supapa cu indicatorul de presiune, supapa de reglare a presiunii și dopul de siguranță, care cad sub incidența Garanției obișnuite, pentru astfel de componente. În cazul înlocuirii, toate acestea trebuie înlocuite împreună.

Cu anumite alimente (ex. anumite mirodenii, alimente bogate în grăsimi, concentrate de roșii) pot apărea pete colorate sau albe pe vasul Micro Pressure Cooker. Pentru a reduce riscul apariției acestora, vă recomandăm să adăugați aceste alimente după gătire. Aceste pete nu afectează performanța produsului și nu sunt acoperite de garanție.

Garanția Tupperware asigură înlocuirea produsului dacă acesta prezintă vreun defect de fabricație sau de material în timpul utilizării casnice obișnuite.

Nu reparați nicio componentă. Contactați Prezentatorul dvs. Tupperware pentru a achiziționa și a înlocui o componentă.

www.tupperware.ro

Repere privind timpul de gătit

Aliment	Tip	Greutate	Lichid (ml)	Timp de gătit (min.)	Timp de așteptare (min.)
FRUCTE	Pere curățate, tăiate cubulețe	750 g max	300 ml de vin un baton de scorțișoară, 100 g zahărroșu	10 min.	5 min.
	Fructe uscate (prune sau caise)	500 g max	350 ml de ceai	10 min.	10 min.

CARNE	Tocană de vită (antricot)	600 g vită cubulețe/ max 400 g legume curățate, tăiate felii sau cubulețe.	750 ml (caldă)	30 min.	15 min.
	Ostropel de pui	500 g piept pui cubulețe/ 600 g legume curățate, tăiate felii sau cubulețe	400 ml	12 min.	15 min.
	Tocană de miel	600 g miel/ 400 g legume curățate, tăiate felii sau cubulețe	400 ml	20 min.	15 min.
	Tocană de porc	600 g porc/ 800 g legume curățate, tăiate felii sau cubulețe	400 ml	25 min.	15 min.

Aliment	Tip	Greutate	Lichid (ml) = apă, în lipsa altor precizări	Timp de gătit (min.)	Timp de așteptare (min.)
LEGUME	Fasole (uscată, rehidratată)	250 g, 5 ml sare, 1 cubulet de concentrat de supă	1 l	30 min.	15 min.
	Morcovi (curățați și tăiați bucățele)	500 g max.	150 ml	10 min.	5 min.
	Broccoli (bucățele)	600 g max.	150 ml	6 min.	5 min.
	Praz (felii)	500 g max.	150 ml	8 min.	10 min.
	Linte (uscată)	250 g	750 ml	18 min.	10 min.
	Mazăre (1 kg păstăi)	500 g (păstăi)	150 ml	6 min.	10 min.
	Cartofi (tăiați și curățați, cartofi mici necurățați)	750 g max	150 ml	10 min.	5 min.
	Roșii (proaspete - de mărime medie-tăiate în 4)	1 kg	150 ml	8 min.	5 min.
	Supă de legume	500 g max	500 ml*	8 -12 min.	10 min.

* După gătit, adăugați 1 l de apă clocotită.

Aliment	Tip	Greutate	Lichid (ml) = apă, în lipsa altor precizări	Timp de gătit (min.)	Timp de așteptare (min.)
PEȘTE	Supă de pește	600 g pește/ 400 g legume curățate și tăiate felii sau cubulețe)	150 ml**	12 min.	5 min.
	Scoici	1 kg max.	150 ml	5-7 min.	10 min.
	Somon (proaspăt)	800 g	150 ml	5 min.	5 min.
	Creveți (proaspeți)	400 g	150 ml	5 min	5 min.

** După gătit, adăugați 150 ml apă clocotită și smântână.

Depanare

Problema	Cauza	Recomandare
Nu crește presiunea în oala Micro Pressure Cooker.	Supapa cu indicator de presiune, supapa de reglare a presiunii sau garnitura de silikon a capacului nu este asamblată corect sau lipsește.	Dispozitivele de protecție pot fi murdare sau pot exista particule de mâncare pe margine: Consultați instrucțiunile secțiunea 5. „ Cum se curăță Micro Pressure Cooker ”. Dispozitivele de siguranță sunt deteriorate: înlocuiți-le. Garnitura nu este montată corect: Consultați instrucțiunile din „ Verificarea la utilizarea cotidiană ”.
	Cantitatea de alimente din Micro Pressure Cooker este prea mare.	Nu umpleți niciodată Micro Pressure Cooker la mai mult de 2/3 din capacitate. Respectați linia de umplere maximă indicată la nivelul de 2 l.
	Capacul nu este bine închis/mânerul cu închizătoare de siguranță nu este lăsat în jos.	Consultați instrucțiunile de la 4.5 „ Cum se închide Micro Pressure Cooker ”.
	Dopul de siguranță nu este introdus.	Reintroduceți dopul de siguranță în mânerul cu închizătoare de siguranță.
	Garnitura de silikon a capacului prezintă scurgeri.	Rearanjați-o urmând instrucțiunile de la secțiunea 5. „ Cum se curăță Micro Pressure Cooker ” și de la secțiunea 4.2 „ Verificarea la utilizarea cotidiană ”.
	Nu există suficient lichid în Micro Pressure Cooker.	Consultați secțiunea 7. „ Repere privind timpul de gătit ”.
	Setările cuptorului cu microunde sunt la o valoare prea scăzută.	Este necesară o putere minimă de 600-900 W. Și/sau consultați instrucțiunile de la secțiunea 7. „ Repere privind timpul de gătit ”.
S-a evaporat toată apa din Micro Pressure Cooker.	Lichid insuficient pentru timpul de gătit.	Consultați instrucțiunile din „ Repere privind timpul de gătit ”.
	A fost depășit timpul maxim admis pentru gătit.	Nu gătiți mai mult de 30 min. fără oprire.
	Cantitatea de ingrediente este prea mică.	Umpleți întotdeauna oala Micro Pressure Cooker cel puțin până la 400 ml, adică până la linia de umplere minimă (MIN).
Se scurge apă din Micro Pressure Cooker.	Garnitura nu este bine poziționată.	Consultați instrucțiunile de la secțiunea 4.5 „ Cum se închide Micro Pressure Cooker ”.
	Supapele nu mai funcționează.	Verificați supapele pentru a vedea dacă sunt curate și intacte.
	Garnitura este deteriorată.	Înlocuiți garnitura și supapele.
Supapa de reglare a presiunii nu funcționează.	Dacă supapa de reglare a presiunii este blocată, iar presiunea depășește un anumit nivel, atunci supapa cu indicator de presiune va elibera excesul de presiune. Acesta este un element de siguranță încorporat.	Verificați supapa de reglare și capacul pentru a vedea dacă sunt intacte și curate.

Благодарим ви, че избрахте революционната **тенджерa под налягане за микровълнова фурна** на Tupperware. Този уникален продукт ще ви позволи да приготвяте вкусни, здравословни ястия за вас и семейството ви, като използвате микровълнова фурна. Неговата многофункционалност ще ви изненада и скоро ще започнете да го използвате ежедневно. Пожелаваме ви приятни кулинарни изживявания и много вкусни ястия.

макс. 900 W **0°C**
макс. 30мин. **120°C / +248°F**



Tupperware®

Preserving your future

Използвайте нискотемпературна програма на съдомиялната машина, за да пестите енергия и опазвате околната среда.

1. Важни предпазни мерки

- Прочетете изцяло тези инструкции, преди първоначална употреба.
- Не допускайте деца в близост до тенджерата под налягане за микровълнова фурна по време на ползване.
- Не поставяйте тенджерата под налягане за микровълнова фурна в загрята фурна или на котлон.
- Когато е под налягане, не вадете тенджерата от микровълновата фурна, докато не изтече времето за изкачване. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте страничните дръжки. Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с вашата тенджерa под налягане за микровълнова фурна.
- Не използвайте тенджерата под налягане за цел, различна от тази, за която е предназначена, а именно готвене под налягане в микровълнова фурна. Не използвайте този продукт за приготвяне или за готвене без налягане в микровълнова фурна или за обикновено готвене в стандартна фурна.
- Този уред готви под налягане. При неправилно използване на тенджерата под налягане за микровълнова фурна може да се изгорите. Уверете се, че тенджерата под налягане за микровълнова фурна е затворена правилно, преди да я загреете, виж раздел 4.5 „**Нак да затваряте своята тенджерa под налягане за микровълнова фурна?**“.
- Никога не прилагайте сила, за да отворите тенджерата под налягане за микровълнова фурна. Не отваряйте, преди да сте сигурни, че вътрешното налягане е спаднало напълно. Проверете индикатора за налягането, както е посочено в раздел 4.7 „**Накво да направите със своята тенджерa под налягане, след като сте готвили?**“.
- Никога не използвайте вашата тенджерa под налягане за микровълнова фурна без да сте добавили течност, това ще предизвика сериозна повреда.
- Винаги пълнете тенджерата под налягане за микровълнова фурна поне до 400 ml, което е указано с минималната (MIN) линия за пълнене.
- Не пълнете тенджерата над 2/3 от нейния капацитет, указан чрез линията за максимално пълнене. Когато готвите храни, които се разширяват при готвене, като например ориз или сушени зеленчуци, не пълнете тенджерата над половината от капацитета ѝ.
- Използвайте подходящата настройка за микровълнова фурна съгласно раздел 4.6 „**Нак да използвате своята тенджерa под налягане за микровълнова фурна?**“.

- След като стовите меса с кожа (например, волски език), които могат да се пудят от налягане, не пробждайте месото, докато кожата е издута; може да се изгорите.
- Когато готвите тествана храна като грис или оризов пудинг, внимателно разклатете тенджерата преди да отворите капака, за да избегнете пръскане на храна.
- Преди всяко използване проверявайте дали уплътнителят и клапаните не са запушени. Вижте раздел 4л2 „**Трепориъни за ежедневна употреба**“.
- Никога не използвайте тенджерата под налягане за микровълнова фурна за пържене с малко или обилно количество олио.
- Не защитавайте със системи за безопасност, различни от инструкциите за поддръжка, определени в раздел 4. „**Нак да използвате своята тенджерa под налягане за микровълнова фурна?**“.
- Използвайте само резервни части на Tupperware според съответния модел. По-специално използвайте база и капак от Tupperware, които са указани като съвместими. Използвайте само уплътнения и клапани на Tupperware, изработени специално за тенджерата под налягане за микровълнова фурна.
- **СЪХРАНЯВАЙТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.**

2. Описание на частите на Тенджерата под налягане за микровълнова фурна (Виж фиг. А)

Тенджерата под налягане за микровълнова фурна се състои от:

- **Тенджерa** (1) с пълна вместимост от 3 л и максимален използваем капацитет от 2 л.
- **Капак** (2) с байонетен затвор за заключване.
- **Застопоряваща предпазна ръкохватка** (3), която предотвратява отварянето на капака, докато е под налягане, и се избягва създаването на налягане при неправилно затваряне.
- **Застопоряващ предпазен щифт** (4) за пълно затваряне на продукта.
- **Клапан за регулиране на налягането** (5), който регулира работното налягане.
- **Клапан за указване на налягането** (6) с индикатор на налягането (7), който също функционира като обезопасителен клапан. Когато налягането превиши нивото на безопасност, този клапан ще се повдигне (например, ако клапанът за регулиране на налягането се запуши с храна).
- Демонтируемо силиконово уплътнение за капака (8).

Резервна част	Част	Номер на отливка
X	Тенджерa	7643
X	Капак	7644
Модул	Части	Номер на отливка
X	Застопоряваща предпазна ръкохватка	7645
	Застопоряващ предпазен щифт	7650
X	Силиконово уплътнение за капак	7646
	Клапан за регулиране на налягането	7647
	Клапан за указване на налягането	7648
	Индикатор на налягането	7649
	Застопоряващ предпазен щифт	7650
	Брошура	63FLFL12020

Тенджерa под налягане за микровълнова фурна

3. Основни функции и предимства

Капацитет: 3 л	Използваем капацитет: 2 л
PF = работно налягане = 60 kPa	
PS = максимално допустимо налягане = 120 kPa	

Тази революционна тенджерата под налягане за микровълнова фурна е отговорна на Турреgrange на растящото търсене на лесни решения за готвене. Тенджерата под налягане за микровълнова фурна представлява закрит съд, който натрупава налягане по време на готвене в микровълновата фурна, като позволява температурата да се повиши над 100°C.

Тази иновативно проектирана тенджерата под налягане комбинира традиционни методи за готвене под налягане със съвременното ефективно готвене в микровълновата фурна; като осигурява равномерно разпределение на топлината, по-добро запазване на цвета и по-кратко време за готвене. Чрез комбинирането на двете технологии получавате лесен начин за готвене; не е нужно да разбърквате съдържанието по време на готвене.

4. Как да използвате своята тенджерата под налягане за микровълнова фурна?

4.1 Проверка при първоначално използване

- Преди първоначално използване проверете дали всички части, посочени в раздел 2 "Описание на частите на Тенджерата под налягане за микровълнова фурна", са налични.
- Мийте вашата тенджерата под налягане за микровълнова фурна на ръка в гореща сапунена вода; след това изплакнете и изсушете. Прочетете ръководството изцяло.

4.2 Проверка при ежедневно използване

- Проверете състоянието, чистотата и слобката на всички компоненти:
 - Махнете силиконовото уплътнение, за да проверите дали е чисто. Уплътнението в лошо състояние или с чужди предмети под него може да предизвика теч (ако уплътнението е повредено, купете нов комплект, включващ уплътнение и клапани, и сменете всичко).
 - Поставете силиконовото уплътнение за капак със симетрична форма на мястото му, като проверите дали е монтирано правилно и дали е паснало правилно под ръба на капака (виж фиг. В).
 - Уверете се, че нищо не блокира отворите на клапана за регулиране на налягането и на клапана за указване на налягането с индикатора за налягане (виж раздел 2 "Описание на частите на Тенджерата под налягане за микровълнова фурна" фиг. А, 5, 6 и 7). Проверете дали тези предпазни устройства са поставени правилно (виж фиг. К) и не са повредени (ако са повредени, купете нов набор, включващ уплътнение и клапани, и сменете всичко).
 - Освободете застопоряващата предпазна ръкохватка, като повдигнете халката в края на ръкохватката (виж фиг. Е), докато тя се изправи във вертикално положение. Когато застане под 90° тя може да се махне от капака. Проверете дали е там застопоряващия предпазен щифт (виж раздел 2 "Описание на частите на Тенджерата под налягане за микровълнова фурна" фиг. А 4) и дали отворът е чист.
- За да слобите (виж фиг. Г), позиция на застопоряващата предпазна ръкохватка на 90°, поставете я в пантите на капака, позиция на. Натискайте застопоряващата предпазна ръкохватка , докато чуete щракване, за да се заключи.
- Ако някоя от елементите е повреден, не използвайте своята Тенджерата под налягане за микровълнова фурна и не се опитвайте да я поправяте сами. Моля, свържете се с вашия демонстратор на Таперуер, за да закупите и подмените повредения елемент.

4.3 Как да отворите своята тенджерата под налягане за микровълнова фурна?

- Повдигнете застопоряващата предпазна ръкохватка за халката (в края на ръкохватката), докато чуete щракване (виж фиг. Д).
- Завъртете капака по посока, обратна на часовниковата стрелка, докато стрелките на капака и тенджерата се изравнят (виж фиг. Е). Повдигнете капака.

!ЗАБЕЛЕЖКА: за да завъртате или махате капака, можете да държите капака или за страничните му дръжки, или за централната дръжка. Никога не използвайте застопоряващата предпазна ръкохватка за завъртане на капака, защото може да я счупите.

4.4 Подготовна преди готвене?

- За бързо и равномерно готвене нарежете месото и зеленчуци на малки парчета с еднакви размери.
- Набедете необелени всички храни с кожа, например или пилешките гъди, домати, тиква и картофи и разрежете цялата риба, за да може излишната пара да излезе и да не стане разпръскване в резултат от натрупаното вътре налягане.
- Поставете съставките в тенджерата под налягане за микровълнова фурна и съответното количество течност, както е указано в раздела 7 "Основни интервали за готвене". Уверете се, че храната е потопена напълно в течността.
- Количеството течност, което се добавя за готвене в тенджерата под налягане за микровълнова фурна, е важно условие. Липсата на течност в тенджерата под налягане за микровълнова фурна може да предизвика прегряване и сериозно да я увреди.
- Винаги спазвайте съотношението: най-малко 150 мл течност за 10 минути време за готвене.
- Винаги пълнете тенджерата под налягане за микровълнова фурна поне до 400 мл, което е указано с минималната (MIN) линия за пълнене.
- Никога не превишавайте 2/3 от капацитета на тенджерата под налягане за микровълнова фурна, когато я пълните. Спазвайте линията за максимално пълнене, поставена при ново 2 л.
- При храни, които отделят пина или са надуват по време на готвене (ориз, сушени зеленчуци и т.н.), никога не пълнете тенджерата под налягане за микровълнова фурна над половината от нейния капацитет.
- Препълването на тенджерата под налягане за микровълнова фурна може да залуши предпазните устройства и да предизвика прекомерно налягане в тенджерата.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте тенджерата под налягане за микровълновата фурна за пържене, карамелизиране, пукане на пуканици или варене на яйца.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Не гответе храни от рода на боровинци, бисерен ечемик, овесени ядки или други зърнени храни, сушен нащепен грах, нус-нус, юфка, макарони, ревен или спагети. Тези храни се пенят, пръскат и залушват устройствата за освобождаване на налягане. Тези храни не трябва да се готвят в тенджерата под налягане за микровълновата фурна.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте тенджерата под налягане за микровълновата фурна с други съдове вътре в нея.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте за медицински цели, например като стерилизатор.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Никога не използвайте грил или нагревателни функции на комбинираната микровълновата фурна.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Винаги се консултирайте с киниката с инструкцията за микровълновата фурна за подходящо използване на продукта.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Никога не оставяйте микровълновата без надзор преди употреба.

4.5 Как да затворите своята тенджерата под налягане за микровълнова фурна?

- Винаги проверявайте дали тенджерата под налягане за микровълнова фурна е затворена правилно, преди да я поставите в микровълновата фурна. Ако не е добре затворена тенджерата под налягане за микровълнова фурна няма да създаде налягане.
- Поставете напаката върху тенджерата така, че стрелните на капаката и на тенджерата да паснат (виж фиг. Ж).
- Обърнете напаката по посока обратна на часовниковата стрелка, докато страничните дръжки на капаката и тенджерата се позиционират една върху друга. Ако има голямо съпротивление, проверете дали силиконовото уплътнение на капаката е позиционирано правилно вътре по ръба на капаката (виж фиг. В).
- Натиснете надолу застопоряващата предпазна ръкохватка, за да заключите тенджерата под налягане за микровълнова фурна, докато чуete щракване (виж фиг. З).

4.6 Как да използвате своята тенджерата под налягане в микровълновата фурна?

- Настройте времето за готвене и волтажа съгласно инструкциите в раздела "Основни интервали за готвене".
- Препоръчителната мощност е 900 WATA (мин. 600 вата).
- Не гответе повече от 30 минути наведъж. Оставете продукта и микровълновата фурна да се охладят, преди да ги използвате отново.
- Готвенето повече от 30 минути може да повреди продукта и вашата микровълнова фурна.
- Индикаторът за налягането се повишава, когато тенджерата под налягане за микровълнова фурна започне да създава налягане (виж фиг. И); това е моментът, когато течността започва да vri. Това ще отнеме няколко минути в зависимост от количеството течност/храна.
- Когато тенджерата под налягане за микровълнова фурна е изцкло под налягане, клапанът за регулиране на налягането освобождава налягане внимателно. Това действие е нормално и позволява на излишната пара да излезе. Можете също така да чуete съсхък звук или по стълъто на микровълновата ви фурна да се повии конденз. Това е нормално.
- В случай че клапанът за регулиране на налягането не работи, клапанът за укаване на налягането ще освободи излишното налягане. Това е вградена функция за безопасност. След готвене проверете клапана за регулиране на налягането 5 за дефекти и чистота съгласно инструкциите в раздела Как да изчистите тенджерата под налягане за микровълнова фурна.
- Когато използвате микровълновата фурна без въртяща се чиния, поставете тенджерата под налягане за микровълнова фурна така, че клапанът за укаване на налягането да сочи към прозорцата на микровълновата фурна, за да проверите дали този обезопасителен клапан освобождава налягане.
- Когато микровълновата фурна издаде сигнал, не вадете тенджерата под налягане за микровълнова фурна, докато не изтече времето за изчакване. Времето за изчакване се изчислява като част от общото време за готвене за всяка рецепта и е задължително; то позволява налягането да спадне по естествен път и храната да спре да се готви. Индикаторът за налягането ще слезе надолу. Виж раздела 7 „Основни интервали за готвене“.

4.7 Какво да правите с тенджерата си под налягане за микровълнова фурна след готвене? (виж фиг. Л)

- Докато тенджерата под налягане за микровълнова фурна все още е под налягане, я оставете в микровълновата фурна, докато налягането спадне. Използвайте кухненски ръкавици, за да извадите тенджерата под налягане за микровълнова фурна

от микровълновата фурна и я оставете да постои на поставка. Винаги пренасяйте тенджерата под налягане за микровълнова фурна в изправено положение.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Никога не охлаждайте своята тенджерата под налягане за микровълнова фурна под тежача вода и не я потапяйте във вода, за да ускорите освобождаването на налягане.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Не докосвайте предпазните устройства, когато тенджерата под налягане за микровълнова фурна е под налягане.

- След като индикатора за налягане спадне, и след времето за изчакване капакът може да се отвори, като носите кухненски ръкавици. Не стойте над тенджерата под налягане за микровълнова фурна, докато извършвате тази операция.
- Свалете и повдигайте застопоряващата предпазна ръкохватка за халката (в края на ръкохватката), докато чуete щракване (виж фиг. Е). Внимавайте, от застопоряващата предпазна шифт ще се освободи пара (виж фиг. Й). Никога не докосвайте с ръце без кухненски ръкавици този шифт, защото горещата пара може да изгори ръката ви.
- Завъртете капак по посока, обратна на часовниковата стрелка, докато стрелните на капаката и тенджерата се изравнят (виж фиг. Е).
- Винаги повдигайте капак настрани от вас, за да не може парата да изгори пръстите ви.

!ЗАБЕЛЕЖКА: никога не използвайте предпазната ръкохватка за завъртане на капаката, защото това може да предизвика повреда.

- Не отваряйте тенджерата под налягане за микровълнова фурна, докато индикаторът за налягане не спадне. Това означава, че вътрешното налягане е спаднало.
НЕ ОТВАРЯЙТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕ НА СИЛА.

5. Как да почистите своята тенджерата под налягане за микровълнова фурна?

- Почистете и изпакнете тенджерата под налягане за микровълнова фурна веднага след охлаждане и я оставете да изсъхне. Това ще намали силни миризми и/или зацапване. В случай на силна миризма, почистете вашата тенджерата под налягане еднократно в миляна машина на 75°C.
- Мийте клапана за регулиране на налягането и клапана за укаване на налягането по отделно, когато са замърсени.
- **Клапан за регулиране на налягането**
 - За да извадите, натиснете надолу с един пръст, докато клапанът излезе.
 - За да поставите, натиснете надолу в отвора на върха на капаката (виж фиг. К). Можете да го поставите във всяка посока. Винаги се уверявайте, че е добре поставен от двете страни на капаката.
- **Клапан за укаване на налягането с индикатор на налягането**
 - За да извадите, натиснете надолу с един пръст, докато индикаторът излезе.
 - За по-добро почистване свалете индикатора на налягането от клапана за укаване на налягане.
 - За да поставите, първо поставете индикатора на налягането в клапана за укаване на налягането, като натиснете заоблената на глава през отвора на клапана. След това, с насочена нагоре заоблена глава на индикатора на налягане, го натиснете през отвора в задната част на капаката (виж фиг. К). Винаги се уверявайте, че е добре поставен от двете страни на капаката.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Диаметърът на клапана за регулиране на налягането и на клапана за укаване на налягането е еднакъв, така че те могат да се поставят във всеки от отворите на капаката.

!ЗАБЕЛЕЖКА: Има само 1 начин да слобите индикатора на налягането и клапана за укаване на налягането в отвора на капаката!

- Всички части са проектирани за миене в съдомиялна машина. Използвайте нискотемпературна програма на съдомиялната машина, за да пестите енергия и опазвате околната среда.
- Не използвайте остри предмети да влизат в контакт с предпазните устройства.
- Ако залепне храна, накиснете продукта за кратко време в топла сапунена вода.
- Не използвайте абразивни почистващи кърпи или абразивни почистващи средства, тъй като те ще надраскат продукта.
- Храна с подправки или цветна храна, като например кърпи или домати, може да образува петна. Появата на петна няма да окаже въздействие върху ефективността на продукта и не се покрива от гаранцията на Tupperware.

6. Начин на съхранение

- Оставете продукта отворен.
- За компактно съхранение поставете капака обрнат надолу, и поставете тенджерата върху него.
- Съхранявайте клапана за указване на налягането с индикатора на налягането, клапана за регулиране на налягането, силиконовото уплътнение на капака и застопоряващата предпазна ръкохватка с щифта ѝ, поставена на капака.
- Съхранявайте инструментите за употреба в капака, за да се консултирате лесно с тях.

7. Основни интервали за готвене

- Дадените в таблицата интервали са за микровълнови фурни с мощност 900 вата. Имайте предвид, че времето за готвене и количеството течност могат да се различават според микровълновата фура.

ЗАБЕЛЕНКА: Когато готвите яхнии, проверявайте преди това, дали продуктите са потопени в течност.

ЗАБЕЛЕНКА: Когато използвате бульон, да бъде само зеленчуков, без мазнини.

ЗАБЕЛЕНКА: С някои видове храни(например някои подправки, с високо съдържание на мазнини, доматени пюрета) могат да предизвикат появата на бели следи и петна по вътрешността на тенджерата. За да избегнете това, се препоръчва да добавяте тези продукти след готвене.

Тези петна не влияят върху качеството на продуктите и не подлежат на гаранция.

8. Гаранция

Тенджерата под налягане за микровълнова фура на Tupperware е произведена с голямо внимание и прецизност от най-висококачествени материали, одобрени за използване при допир с храна. Тенджерата под налягане за микровълнова фура разполага с CE сертификация от сертифициран орган съгласно стандарт EN12778.

Годината, отбелязана на дъното на съда, е годината на производство.

Тенджерата под налягане за микровълнова фура има същата гаранция като всички продукти на Tupperware, с изключение на силиконовото уплътнение на капака, клапана за указване на налягането с индикатора на налягането, клапана за регулиране на налягането и застопоряващия предпазен щифт, които са предмет на правна гаранция. При нужда от смяна, всички те трябва да се сменят едновременно.

С някои видове храни(например някои подправки, с високо съдържание на мазнини, доматени пюрета) могат да предизвикат появата на бели следи и петна по вътрешността на тенджерата. За да избегнете това, се препоръчва да добавяте тези продукти след готвене.

Тези петна не влияят върху качеството на продуктите и не подлежат на гаранция.

Ако някой от елементите е повреден, не използвайте своята Тенджера под налягане за микровълнова фура и не се опитвайте да я поправите сами. Моля, свържете се с вашия демонстратор на Tupperware, за да закупите и подмените повредения елемент.

www.tupperware.bg

Основни интервали за готвене

Храна	Тип	Тегло	Течност (мл)	Време за готвене (минути)	Време за изчакване (минути)
ПЛОДОВЕ	Круши, обелени, изчистени от семките и нарязани на кубчета	750 г макс.	300 мл червено вино, 1 пръчка канела и 100г захар	10 мин	5 мин
	Сушени плодове(сини сливи или кайсии)	500 г макс.	350 мл чай	10 мин.	10 мин
МЕСО	Телешко задушено(п्लешка)	600 г телешко на кубчета / макс. 400 г зеленчуци, обелени и нарязани.	750мл(топла)	30 мин	15 мин
	Птиче месо задушено	500 г пилешки гърди, нарязани на кубчета / 600 г зеленчуци, обелени и нарязани или на кубчета	400мл	12 мин	15 мин
	Агнешко задушено	600 г агнешко а парчета/ 400 г зеленчуци, обелени и нарязани или на кубчета	400 мл	20мин	15 мин
	Свинско задушено	600 г свинско а парчета/ 800 г зеленчуци, обелени и нарязани или на кубчета	400 мл	25 мин	15 мин

Храна	Тип	Тегло	Течност (мл) = вода, освен ано не е посочено друго	Време за готвене (минути)	Време за изчакване (минути)
ЗЕЛЕНЧУЦИ	сух бял боб(предварително наикиснат)	250г, 5мл сол, 1 натрошено- кубче зеленчуков бульон без мезинини	1л	30 мин	15 мин
	Моркови (нарязани на кубчета или на парчета)	500г макс.	150 мл	10 мин	5 мин
	Броколи (на цветчета)	600г макс.	150 мл	6 мин	5 мин
	Праз, нарязан	500г макс.	150 мл	8 мин	10 мин
	Леща (суха)	250г	750 мл	18 мин	10 мин
	1кг(заедно със шушулките)	500г олющен	150 мл	6 мин	10 мин
	Картофи(обелени и нарязани на кубчета)	750г макс.	150 мл	10 мин	5 мин
	Домати(пресни - средни - на четвъртинки)	1 кг	150мл	8 мин	5 мин
	Зеленчукова супа(обелени и нарязани зеленчуци)	500г макс.	500 мл*	от 8 до 12 мин	10 мин

* След сготвянето добавете 1 л вряща вода.

Храна	Тип	Тегло	Течност (мл) = вода, освен ано не е посочено друго	Време за готвене (минути)	Време за изчакване (минути)
РИБА	Рибена супа	600 г риба / 400 г зеленчуци, обелени и нарязани на кубчета или настъргани	150 мл**	12 мин	5 мин
	Малки миди	1 кг макс.	150 мл	5-7 мин	10 мин
	Сьомга (сурова)	800 г	150 мл	5 мин	5 мин
	Скарриди (сурови)	400 г	150 мл	5 мин.	5 мин

** След сготвянето добавете 150 мл вряща вода и сметана.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Съвет
Налигането в моята тенджерата под налягане за микровълнова фурна не се повишава.	Клапанът за указване на налягането, клапанът за регулиране на налягането, или силиконовото уплътнение на капака не са поставени правилно или липсват.	Мръсни предпазни уреди или частици от храна по ръба: Вижте инструкциите 5 „ Как да почиствате своята тенджерата под налягане за микровълнова фурна? “ Предпазните устройства са повредени: сменете ги. Уплътнението не е поставено правилно. Виж инструкциите 4.2 „ Проверка при ежедневно използване “
	Количеството храна в тенджерата под налягане за микровълнова фурна е прекомерно много.	Никога не превишавайте 2/3 от капацитета на тенджерата под налягане за микровълнова фурна, когато я пълните. Спазвайте линията за максимално пълнене, поставена при ново 2 л.
	Капакът не е затворен правилно / застопоряващата предпазна ръкохватка не е надолу.	Вижте инструкциите 4.5 „ Как да затворите своята тенджерата под налягане за микровълнова фурна? “
	Застопоряващият предпазен щифт не е на мястото си.	Поставете застопоряващия предпазен щифт в предпазната ръкохватка.
	Силиконовото уплътнение на капака пропуска.	Поставете обратно съгласно инструкциите „ Как да почиствате своята тенджерата под налягане за микровълнова фурна? “ и „ Проверка при ежедневно използване “.
	В тенджерата под налягане за микровълнова фурна няма достатъчно течност.	Виж раздела „ Основни интервали за готвене “.
	Настройките на микровълновата фурна са твърде ниски.	Необходима е минимална мощност от 600–900 вата. И/или проверете инструкциите „ Основни интервали за готвене “.
Тенджерата ми под налягане за микровълнова фурна пресушава течността.	Недостатъчно течност за времето за готвене.	Виж инструкциите „ Основни интервали за готвене “.
	Максималното разрешено време за готвене е превишено.	Не гответе повече от 30 минути наведнъж.
	Количеството храна е твърде малко.	Винаги пълнете тенджерата под налягане за микровълнова фурна поне до 400 ml, което е указано с минималната (MIN) линия за пълнене.
Тенджерата ми под налягане за микровълнова фурна тече.	Уплътнението не е поставено добре.	Вижте инструкциите 4.5 „ Как да затворите своята тенджерата под налягане за микровълнова фурна? “
	Клапаните спряха да работят.	Проверете клапаните за чистота и повреди.
	Уплътнението е повредено.	Подменете уплътнението и клапаните.
Клапанът за регулиране на налягането не работи.	Ако клапанът за регулиране на налягането е блокиран и налягането превиши определено ниво, клапанът за указване на налягането ще освободи излишното налягане. Това е вградена функция за безопасност.	Проверявайте регулиращия клапан и капака за дефекти и чистота.

مراعطلا	عونلا	نزولا	(لم) لئلاوسلا م تي مل ام ءامل = كلاذ فالخ ركذ	يهطلا نمز (قئاقذ)	راظتنا لال نمز (قئاقذ)
تاورضخ لال	(بطر م، ففج م) لوف	مچ 250	ئفاد ءام رتل 1	قئاقذ 30	قئاقذ 15
	رزج	مچ 500	لم 150	قئاقذ 10	قئاقذ 5
	(تاري جز) يل كورب	مچ 600	لم 150	قئاقذ 6	قئاقذ 5
	شارك	مچ 500	لم 150	قئاقذ 8	قئاقذ 10
	(ففج م) سدع	مچ 250	لم 750	قئاقذ 18	قئاقذ 10
	ءالزاب	مچ 500	لم 150	قئاقذ 6	قئاقذ 10
	(قرشق م ريغ قريغص، قرشق موة عطقم) س طاطب	مچ 750	لم 150	قئاقذ 10	قئاقذ 5
	(قج زاط) مطامط	مچ 1	ثيب ن لم 150 لخ + ضريب ي مسلب	قئاقذ 8	قئاقذ 5
	تاورضخ ءاسح	مچ 500	لم* 500	قئاقذ 15	قئاقذ 10

* أصف 1 لتر ماء مغلي بعد الطهي

مراعطلا	عونلا	نزولا	(لم) لئلاوسلا م تي مل ام ءامل = كلاذ فالخ ركذ	يهطلا نمز (قئاقذ)	راظتنا لال نمز (قئاقذ)
كاس لال	ك مسلا ءاسح	500 / ك مس مچ 600 تاورضخ مچ	لم* 150	قئاقذ 12	قئاقذ 5
	راحم	مچ 1	لم 150	قئاقذ 5-7	قئاقذ 10
	(ئئين) نوملس	مچ 800	لم 150	قئاقذ 5	قئاقذ 5
	(م مچ، ئئين) يرب مچ	مچ 400	لم 150	قئاقذ 5	قئاقذ 5

** أصف 150 مل من الماء المغلي والكريمة بعد الطهي

6. كيف تخزن حلة الضغط

- اترك المنتج مفتوحاً.
- لتوفير مساحة التخزين، ضع الغطاء رأساً على عقب ثم ضع القاعدة فوقه.
- احفظ صمام مؤشر الضغط المزود بمؤشر ضغط، وصمام منظم الضغط، وحشوات الغطاء السليكون، ومقبض قفل الأمان مع قابس قفل الأمان في أماكنها بالغطاء.
- احتفظ بتعليمات الاستخدام في الغطاء ليسهل الرجوع إليها.

7. زمن الطهي الأساسي

- الأزمنة المحددة في الجدول مخصصة للميكروويف الذي يعمل بطاقة كهربائية 900 واط. انتبه من فضلك إلى أن زمن الطهي وكمية السوائل قد تختلف باختلاف الميكروويف.

8. الضمان

تصنع حلة الضغط Micro Pressure من Tupperware بعناية ودقة فائقة من أفخم وأجود المواد المصروح باستخدامها مع الطعام. حصلت حلة الضغط Micro Pressure على شهادة المطابقة الأوروبية CE من إحدى الجهات المصروح لها بموجب نموذج EN12778. السنة المدونة في وسط القاعدة يشكل تاريخ المنشأ.

تتمتع حلة الضغط Micro Pressure بنفس الضمان الذي تتمتع به جميع منتجات Tupperware باستثناء حشوات الغطاء السليكون، وصمام مؤشر الضغط المزود بمؤشر ضغط، وصمام منظم الضغط، وقابس قفل الأمان، وهم خاضعين للضمان القانوني. في حالة الاستبدال، يجب تغييرها جميعاً في نفس الوقت.

تتمتع حلة الضغط Micro Pressure بنفس الضمان الذي تتمتع به جميع منتجات Tupperware باستثناء حشوات الغطاء السليكون،

زمن الطهي الأساسي

م ا ع ط ل ا	ع و ن ل ا	ن ز و ل ا	(ل م) لى ا و س ل ا	ي ه ط ل ا ن م ز (ق ي ا ق د)	ر ا ط ت ن ا ل ا ن م ز (ق ي ا ق د)
ة ه ا ف ل ا	يرى م ث ل ا	م ج 750	ر م ح أ ن ي ب ل م ل م 300	ق ي ا ق د 10	ق ي ا ق د 5
	ة ف ج م ل ا ة ه ا ف ل ا	م ج 500	ي ا ي ش ل م 350	ة ف ي ق د 10	ق ي ا ق د 10
م و ح ل ل ا	ت ا و ر ض خ ل ا ب ي ر ق ب م ح ل	م ج 600 / ي ر ق ب م ح ل م ج 400	750	ة ف ي ق د 30	ة ف ي ق د 15
	ج ا ج ب ل ا ع ط ق	م ج 600 / ج ا ج د م ج 500	ل م 400	ة ف ي ق د 12	ة ف ي ق د 15
	ت ا و ر ض خ ل ا ب ن ا ض م ح ل	م ج 600 / ن ا ض م ح ل م ج 400	ل م 400	ة ف ي ق د 20	ة ف ي ق د 15
	ت ا و ر ض خ ل ا ب ر ي ز ن خ م ح ل	م ج 600 / ر ي ز ن خ م ح ل م ج 800	ل م 400	ة ف ي ق د 25	ة ف ي ق د 15

- ادفع مقبض قفل الأمان لأسفل لخلق حلة الضغط Micro Pressure حتى تسمع صوت طقطقة (انظر شكل H).

4.6 استخدم حلة الضغط Micro Pressure في فرن الميكروويف؟ اضبط زمن الطهي والقوة الكهربائية كما هو موضح في جزء زمن الطهي الأساسي.

- القوة الكهربائية التي يُصنَع بها هي 900 واط.
- لا تطهي لأكثر من 30 دقيقة في المرة الواحدة. امنح المنتج والميكروويف الفرصة لتهدأ حرارتهما قبل إعادة الاستخدام.
- قد يتسبب الطهي لمدة تزيد عن 30 دقيقة في تلف المنتج والميكروويف.

• يرتفع مؤشر الضغط عندما تبدأ حلة الضغط Micro Pressure في تجميع الضغط (انظر شكل I): تلك هي اللحظة التي تبدأ فيها السوائل في الغليان. يستغرق ذلك عدة دقائق اعتمادًا على كمية السائل والطعام.

عندما يصل مستوى الضغط داخل حلة الضغط Micro Pressure إلى الحد الأقصى، يبدأ صمام منظم الضغط في تفريغ الضغط برفق. يعتبر هذا الإجراء عاديًا ويسمح بتفريغ البخار الزائد. يمكنك أيضًا سماع صوت أو رؤية تكثف على شبك الميكروويف. هذا أمر عادي.

إذا كان صمام منظم الضغط لا يعمل، يقوم صمام مؤشر الضغط بتفريغ الضغط الزائد. هذا جزء من تصميم خصائص الأمان. بعد الانتهاء من الطهي، تحقق من سلامة ونظافة صمام منظم الضغط كما هو موضح في جزء كيف تنظف حلة الضغط Micro Pressure. عند استخدام ميكروويف لا يحتوي على طبق بواب، ضع حلة الضغط Micro Pressure بحيث يكون صمام مؤشر الضغط مواجهًا لنافذة الميكروويف لتتمكن من ملاحظة ما إذا كان صمام الأمان يقوم بتفريغ الضغط.

• عندما تتطلق صافرة الميكروويف، لا تخرج حلة الضغط Micro Pressure من الميكروويف حتى ينتهي زمن الانتظار. يعتبر زمن الانتظار جزءًا من الزمن الكلي لطهي كل وصفة؛ وتتمثل أهميته في منح فرصة لانخفاض الضغط بصورة طبيعية مع استمرار طهي الطعام. سينخفض مؤشر الضغط. راجع جزء زمن الطهي الأساسي.

4.7 ماذا تفعل بحلة الضغط Micro Pressure بعد الانتهاء من الطهي داخل الميكروويف؟ (انظر شكل L)

اترك حلة الضغط Micro Pressure داخل الميكروويف حتى ينخفض معدل الضغط الموجود بداخلها. ارتد القفازات الواقية من الحرارة عند إخراج حلة الضغط Micro Pressure من الميكروويف وانزعه على حامل ثلاثي القوائم. احرص دائمًا على نقل حلة الضغط Micro Pressure في وضع رأسي.

ملحوظة: لا تبرّد حلة الضغط Micro Pressure تحت ماء الصنبور أبدًا ولا تقمها في الماء لتسريع عملية تفريغ الضغط.

ملحوظة: لا تلمس وحدات الأمان بينما تكون حلة الضغط Micro Pressure مضمونة.

بعد انخفاض مؤشر الضغط، يمكنك فتح الغطاء أثناء ارتداء القفازات الواقية من الحرارة. لا تقرب كثيرًا من حلة الضغط أثناء هذه العملية.

• ارفع مقبض قفل الأمان بواسطة الزر (الموجود في نهاية المقبض) حتى تسمع صوت طقطقة (انظر شكل J). كن حذرًا فسيتم تفريغ البخار عبر قابس قفل الأمان (انظر شكل L). لا تضع يدك فوق هذا القابس دون ارتداء القفازات الواقية من الحرارة لأن البخار الساخن قد يحرق يدك.

- أدر الغطاء في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة حتى تتلاقى الأسهم الموجودة على الغطاء والقاعدة (انظر شكل F).
- ارفع الغطاء بعيدًا عنك دائمًا كي لا يتسبب البخار في حرق أصابعك.

ملحوظة: لا تستخدم قفل الأمان لإدارة الغطاء أبدًا لأن ذلك قد يؤدي إلى كسره.

- لا تفتح حلة الضغط Micro Pressure حتى ينخفض مؤشر الضغط. فهذا يعني أن الضغط الداخلي قد تم تفريغه.
- لا تحاول فتح حلة الضغط بالقوة.

5. كيف تنظف حلة الضغط Micro Pressure؟

• نظف واشطف حلة الضغط Micro Pressure حتى يبرد واتركها لتجف. يعمل هذا على التخلص من الروائح القوية و/أو البقع.

• إذا كان صمام منظم الضغط وصمام مؤشر الضغط الزود بمؤشر ضغط غير يُظهِين، اغسلهما على نحو منفصل.

• **صمام منظم الضغط**
• لإزالته من مكانه، اصطف بإصبع واحد لأسفل حتى يخرج الصمام من مكانه.

• لتركيبه مرة أخرى، اصطفه لأسفل في الفتحة الموجودة على سطح الغطاء (انظر شكل K). يمكنك إدخاله من أي الاتجاهين. تأكد دائمًا أنه موضوع في مكانه جيدًا بجانب الغطاء.

• **صمام مؤشر الضغط الزود بمؤشر ضغط**
• لإزالته من مكانه، اصطف بإصبع واحد لأسفل حتى يخرج المؤشر من مكانه.

• لضمان أقصى درجات النظافة، ازل مؤشر الضغط من صمام مؤشر الضغط.

• لتركيبه مرة أخرى، جَمِّع أولًا مؤشر الضغط مع صمام مؤشر الضغط عن طريق دفع رأسه المستديرة داخل فتحة الصمام. ثم ادفع الرأس المستديرة لمؤشر الضغط، بينما تكون مواجهة لأعلى، داخل الفتحة الموجودة في ظهر الغطاء (انظر شكل K). تأكد دائمًا أنه موضوع في مكانه جيدًا بجانب الغطاء.

ملحوظة: يتساوى قطر صمام منظم الضغط وقطر صمام مؤشر الضغط بحيث يمكن وضع أيهما في أي من فتحات الغطاء.

ملحوظة: يوجد طريقة واحدة فقط لتجميع مؤشر الضغط وصمام مؤشر الضغط في فتحة الغطاء!

• تم تصميم جميع الأجزاء بحيث يمكن تنظيفها بواسطة غسالة الأطباق. استخدم برنامج منخفض الحرارة في غسالة الأطباق لتوفير الطاقة وحماية البيئة.

• لا تسمح بلامسة أشياء حادة لوحدات الأمان.

• في حالة التصاق الطعام، انقع المنتج لفترة قصيرة في ماء صابوني دافئ لا تستخدم قط للتنظيف أو المنظفات التي تعتمد على الكشط كي لا يصاب المنتج بخدوش.

• قد تتسبب الهبات أو الأغذية الملونة، مثل الكاري أو الطماطم، في وجود بقع بالحلّة. لا تؤثر البقع على أداء المنتج ولكن لا يشملها ضمان Tupperware.

3. السمات والخصائص الأساسية

السعة: 3 لتر سعة الاستخدام: 2 لتر

PF الضغط التشغيلي 60 kPa

PS الحد الأقصى للضغط المسموح به 120 kPa

تعتبر حلة الضغط Micro Pressure الحل العملي المقدم من Tupperware لمواجهة الطلب المتزايد على وسائل الطهي السهلة والعمليّة. حلة الضغط Micro Pressure عبارة عن إناء مغلق يحفظ بالضغط ويخزنه خلال عملية الطهي داخل الميكروويف على غلق يسمح بارتفاع درجة الحرارة عن 100°C.

تجمع حلة الضغط المصممة على نحو جديد ومبتكر بين الطرق التقليدية للطهي بضغط البخار وبين الطهي العصري المتطور بالميكروويف: على نحو يضمن التوزيع العادل للحرارة وتحسين مستويات الاحتفاظ بالون الطبيعي للطعام وسرعة طهيها. من خلال هذا الدمج المبتكر بين مختلف التقنيات، يمكنك الاستمتاع بأسهل طرق الطهي التي تعفيك من مشقة تقليب المحتويات خلال الطهي.

4. كيف تستخدم حلة الضغط Micro Pressure؟

4.1 فحص الحلة عند الاستخدام الأول

- قبل أول استخدام، تأكد من وجود جميع الأجزاء المذكورة في وصف الأجزاء.
- اغسل حلة الضغط Micro Pressure يدويًا بماء صابوني ساخن؛ ثم اشطفها وجففها. اقرأ الدليل بعناية شديدة.

4.2 تحقق من الاستخدام اليومي

- تحقق من حالة ونظافة وتركيب جميع المحتويات:
 - انزع حشوات الغطاء السليكون لتتحقق من نظافتها. يتسبب سوء حالة الحشوات أو وجود أجسام صلبة تحتها في وجود تسريبات (في حالة تلف الحشوات، يجب شراء مجموعة جديدة من الحشوات والصمامات واستبدالها جميعًا).
 - استبدل حشوة الغطاء السليكون المتناسقة الشكل وتأكد من تركيبها جيدًا وعل نحو صحيح ومحكم تحت حافة الغطاء (انظر شكل C).
 - تحقق من أن لا شيء يسد فتحات صمام منظم الضغط وصمام مؤشر الضغط المزود بمؤشر ضغط (راجع أوصاف الأجزاء شكل 6 و 7). تحقق من صحة تركيب وحدات الأمان وعدم تلفها (في حالة التلف، يجب شراء مجموعة جديدة من الحشوات واستبدالها جميعًا على الفور).
- افتح مقبض قفل الأمان عن طريق رفع الزر الموجود في نهاية المقبض حتى يصبح المقبض في وضع رأسي. عندما يصبح المقبض في وضع رأسي 90° يمكن إزالته من الغطاء. تحقق من وجود قابس قفل الأمان (راجع أوصاف الأجزاء شكل 4) ومن نظافة الفتحة.
- لتركيبه (انظر شكل D)، بينما مقبض قفل الأمان في وضع رأسي 90°، ضعه فوق مفصلات الغطاء حتى تسمع صوت طقطقة. ادفع مقبض قفل الأمان لأسفل لينغلق.

4.3 كيف تفتح حلة الضغط Micro Pressure؟

- ارفع مقبض قفل الأمان بواسطة الزر (الموجود في نهاية المقبض) حتى تسمع صوت طقطقة (انظر شكل E).

- أدر الغطاء في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة حتى تتلاقى الأسهم الموجودة على الغطاء والقاعدة (انظر شكل F). انزع الغطاء.

ملحوظة: عند إدارة وبنزوع الغطاء، يمكنك حمل الغطاء بواسطة المقابض الجانبية أو المقبض الموجود في منتصف الغطاء. لا تستخدم مقبض قفل الأمان لإدارة الغطاء أبدًا لأن ذلك قد يؤدي إلى كسره..

4.4 كيف تجهز حلة الضغط؟

- ضع أجل الطهي السريع والنضج المتساوي، قطع اللحم والخضروات قطعًا صغيرة متساوية الحجم.
- انزع جميع الأغذية غير منزوعة الجلد، مثل التفاح والطماطم والكوسة والبطاطس غير المقشرة والسمكة الكاملة، لتسمح بتسريب البخار الزائد ومنع انفجار الطعام نتيجة تراكم الضغط بداخلها.
- ضع المكونات في حلة الضغط Micro Pressure، بما في ذلك الكمية الصحيحة من السوائل، كما هو موضح في جزء زمن الطهي الأساسي.
- تعتبر كمية السوائل المضافة خلال الطهي في حلة الضغط Micro Pressure مهمة جدًا. فقد يؤدي غياب السوائل في حلة الضغط Micro Pressure إلى ارتفاع الشد في درجة الحرارة مما يسبب أضرارًا بالغة للمنتج.

الترمز دائمًا بالنسبة التالية: 150 مل من السوائل كحد أدنى لكل 10 دقائق من زمن الطهي.

- دائمًا Micro Pressure Cooker، بما يصل إلى 400 مل على الأقل، وهذا مشار إليه بالحد الأدنى لخط التعبئة.
- لا تملأ أكثر من 2/3 سعة حلة الضغط Micro Pressure عند الماء. التزم بخط الحد الأقصى الذي يشير إلى 2 لتر.
- في حالة الأطعمة التي تنتج رغوة أو تتمدد خلال الطهي (مثل الأرز، الخضروات المجففة، إلخ)، لا تملأ حلة الضغط Micro Pressure بأكثر من نصف سعتها.
- قد تتسبب زيادة ملء حلة الضغط Micro Pressure في سد Pressure وأمان وزيادة معدلات الضغط داخل الحلة.

ملحوظة: لا تستخدم حلة الضغط Micro Pressure في التحمير أو عمل الكراميل أو الفشار أو سلق البيض.

ملحوظة: لا تطهي بها أطعمة مثل التوت البري، أو لؤلؤة الشعير، أو الشوان أو غره من الحبوب، أو تقسيم البازلاء الصفراء، أو الشعيرية، أو الكرونة، أو الراوند، أو السباجيتي. تنتج هذه الأغذية رغواوي وزبد يتسبب في سد وحدات تبريد الضغط. لا يجب طهي مثل هذه الأطعمة في حلة الضغط Micro Pressure.

ملحوظة: لا تستخدم حلة الضغط Micro Pressure بينما يوجد بداخلها أية أواني أخرى.

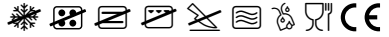
ملحوظة: لا تستخدم حلة الضغط لأغراض طبية مثل التعقيم.

4.5 كيف تغلق حلة الضغط Micro Pressure؟

- تأكد دائمًا من غلق حلة الضغط Micro Pressure بإحكام قبل وضعها داخل الميكروويف. لا تستطيع حلة الضغط Micro Pressure تجمع الضغط إذا كانت غير مغلقة بإحكام.
- ضع الغطاء على القاعدة بحيث يتلاقى السهم الموجود على الغطاء مع السهم الموجود على القاعدة (انظر شكل G).
- أدر الغطاء في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى تتلاقى المقابض الجانبية للغطاء والقاعدة. إذا شعرت بأي مقاومة خلال الإدارة، تأكد من أن حشوات الغطاء السليكون في مكانها الصحيح داخل حافة الغطاء (انظر شكل C).

نهنك على اختيارك حلة الضغط التوربية **Micro Pressure** من **Upperware**، سيمنحك هذا المنتج الجديد والفريد فرصة ذهبية لإعداد أشهى وأطيب الوجبات الصحية لك ولأسرتك باستخدام فرن الميكروويف. ستبهرك إمكانياتها المتعددة على نحو يجعلك تستخدمها في كل وجباتك اليومية. تتمنى كل تجربة مطبخية لا مثيل لها وإعداد الكثير من الوجبات اللذيذة.

120°C / +248°F | صقراً | دحل



Tupperware®
Preserving your future

استخدم برنامج منخفض الحرارة في غسالة الأطباق لتوفير الطاقة وحماية البيئة.

1. تعليمات وقائية هامة

- اقرأ كافة التعليمات التالية قبل أول استخدام للحلة.
- لا تسمح للأطفال بالاقتراب من حلة الضغط **Micro Pressure** أثناء استخدامها.
- لا تضع حلة الضغط **Micro Pressure** في فرن ساخن أو على سطح البوتاجاز.
- كن شديد الحذر عند تحريك حلة الضغط **Micro Pressure** عندما تكون مغسولة. لا تجعلها تلامس الأسطح الساخنة. استخدم المقايض الجانبية. استخدم دائماً المقابض الواقية من الحرارة عند التعامل مع حلة الضغط **Micro Pressure**.
- لا تستخدم حلة الضغط الصغيرة لأي عرض آخر بخلاف الغرض المخصص لها، وهو الطهي عن طريق الضغط في فرن الميكروويف. لا تستخدم هذا المنتج لإعادة تسخين الطعام أو طهيه بدون ضغط في فرن الميكروويف أو للطهي التقليدي في الفرن.

هذا الجهاز يطهي الطعام بواسطة الضغط. قد تنتج الإصابة بالحروق عن الاستخدام غير الصحيح لحلة الضغط **Micro Pressure**. تأكد من إغلاق حلة الضغط **Micro Pressure** بإحكام قبل توصيل الكهرباء. انظر "كيف تستخدم حلة الضغط **Micro Pressure**".

لا تحاول أبداً فتح حلة الضغط **Micro Pressure** بالقوة. لا تفحصها حتى تتأكد من أن ضغطها الداخلي قد انخفض تماماً. تحقق من مؤشر الضغط كما هو موضح في "كيف تستخدم حلة الضغط **Micro Pressure**".

لا تستخدم حلة الضغط **Micro Pressure** دون إضافة سائل؛ فهذا يسبب أضراراً كبيرة.

لا تملأ الحلة لأكثر من 2/3 حجمها المحدد عن طريق خط الحد الأقصى. عند طهي الأطعمة التي تتمدد خلال الطهي، مثل الأرز والخضروات المجففة، لا تملأ الحلة لأكثر من نصف حجمها.

أملاً دائماً **Micro Pressure Cooker** بما يصل إلى 400 مل على الأقل، وهذا مؤشر إليه بالحد الأدنى لخط التعبئة.

التزم بالضبط المناسب للميكروويف طبقاً لـ "كيف تستخدم حلة الضغط **Micro Pressure**".

بعد طهي اللحم غير منزوع الجلد (مثل لسان الثور) الذي يمتد تحت الضغط، لا تتخذ اللحم بينما الجلد منتفخاً؛ فقد يعرضك ذلك للإصابة بالحروق.

حلة الضغط **Micro Pressure**

• عند طهي الأطعمة المختمرة، من الحلة برفق قبل فتح الغطاء لتجنب اندفاع الطعام خارجها.

• قبل كل استخدام، تأكد من خلو الحشوات والصمامات من أية انسدادات. انظر "كيف تستخدم حلة الضغط **Micro Pressure**".

• لا تستخدم حلة الضغط **Micro Pressure** في التحمير أبداً؛ سواء كان ثقيلًا أو خفيفًا.

• التزم بإرشادات الصيانة المحددة في "كيف تستخدم حلة الضغط **Micro Pressure**" عند التعامل مع أي من أنظمة الأمان.

• استخدم قطع غيار **Tupperware** فقط بما يناسب الموديل الذي تستخدمه، على نحو خاص، يمكنك استخدام قواعد وأغطية **Tupperware** المتوافقة مع الموديل الذي تستخدمه. استخدم فقط حشوات وصمامات **Tupperware** المصممة خصيصاً من أجل حلة الضغط **Micro Pressure**.

• احتفظ بهذه التعليمات.

2.

تتكون حلة الضغط **Micro Pressure** من:

- قاعدة (1) تبلغ سعتها الكلية 3 لتر ويبلغ الحد الأقصى لسعة استخدامها 2 لتر.
- غطاء (2) بنظام غلق مسماري.
- مقبض قفل الأمان (3) يمنع فتح الغطاء عندما تكون الحلة مغسولة ويمنع تكون الضغط عندما لا تكون الحلة مغلقة جيداً.
- قابس قفل الأمان (4) لغلق المنتج جيداً.
- صمام منظم الضغط (5) ينظم ضغط التشغيل.
- صمام مؤشر الضغط (6) المزود بمؤشر ضغط (7) الذي يعمل أيضاً كصمام أمان. عندما يتخطى مستوى الضغط حد الأمان، يرتفع هذا الصمام (على سبيل المثال، إذا تسبب الطعام في سد صمام منظم الضغط).
- حشوات غطاء سليكون (8) قابلة للحركة.

إي غل ءعطق	عزجل	ءعطقلا مقر
X	ءعراقلا	7643
X	ءاطغلا	7644
ءاءءول	ءازءلا	ءعطقلا مقر
X	نءامألا لفق ضءبم	7645
	نءامألا لفق سءباق	7650
	نءولءلس ءاطغ ءاءوشء	7646
	ءرغضلا مءنمء مءمء	7647
	ءرغضلا رءؤم مءمء	7648
X	ءرغضلا رءؤم	7649
	نءامألا لفق سءباق	7650
	بءءءالا	63FLFL12020

Micro Pressure Cooker



Tupperware®

www.tupperware.eu/MicroPressureCooker