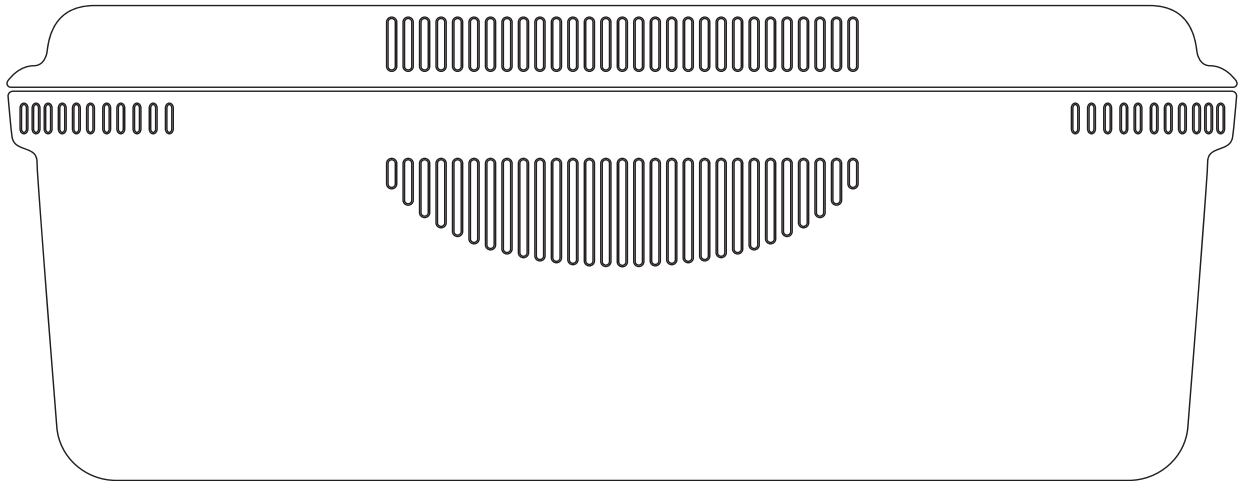


Microwave Pasta Maker



Nádoba na přípravu těstovin v mikrovlnné troubě

Tupperware®

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

Pokyny k vaření a odměření jsou uvedeny na vnitřní straně víka a na každé straně nádoby.



Návod k uvaření 1 až 6 průměrných porcí.

Podle instrukcí na každé straně nádoby naplňte nádobu požadovaným množstvím těstovin.

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

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

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

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

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

Pro vaši spokojenost a bezpečnost uvádíme několik bezpečnostních opatření:

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

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

Záruka kvality

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

www.tupperware.cz