

MICRO MINUUT

DE TUPPERWARE SNELKOOKPAN VOOR DE MICROGOLFOVEN!



MAX 120 °C
900 W



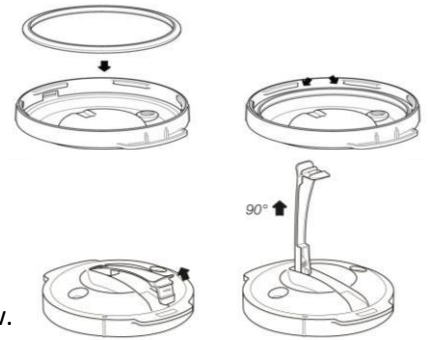
Te onthouden:

- Behoudt de smaakeigenschappen van de voedingswaren.
- Koken onder druk: snellere kooktijden.
- Volkomen veilig: 3 ventielen en een veiligheidshandvat.
- Eenvoudig in gebruik.

GEBRUIKSAANWIJZING

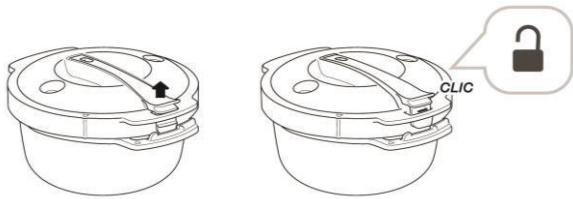
Vóór ieder gebruik:

- Verwijder de afsluitring en controleer of deze proper is.
- Plaats de afsluitring opnieuw in de binnenste rand van het deksel.
- Controleer of de openingen van de ventielen niet geblokkeerd en goed geplaatst zijn.
- Ontgrendel het veiligheidshandvat: hef op tot 90° en trek. Controleer of het veiligheidsventiel aanwezig en de opening niet geblokkeerd is en plaats opnieuw.

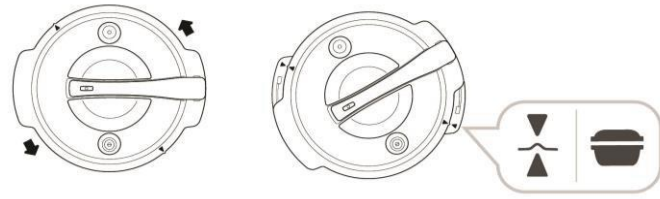


Om de Micro Minuut te openen:

- Controleer of het Drukindicatorventiel naar beneden is



1. Om te ontgrendelen: hef het Veiligheidshandvat op tot je een "klik" hoort.



2. Om het Deksel te verwijderen: draai naar links tot de 2 "driehoekjes" op elkaar staan. Hef het Deksel op met de zijhandvatten.

Om de Micro Minuut te sluiten:



1. Om het Deksel te plaatsen: plaats de twee "driehoekjes" op elkaar. Draai het Deksel naar rechts met de zijhandvatten.



2. Om te vergrendelen: druk het Veiligheidshandvat naar beneden tot je een "klik" hoort.

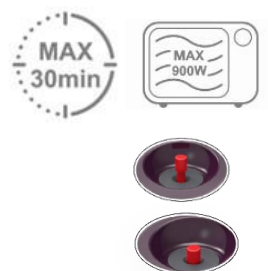
Om te vullen:

- Snijd vlees en groenten in gelijke stukjes.
- Doorprik alle groenten en fruit met een schil wanneer je ze in hun geheel kookt.
- Je bereiding dient: 150 ml vloeistof per 10 min. kooktijd te bevatten.
- Vul nooit voor meer dan 2/3, of anders gezegd respecteer de maximale vullijn op 2 l.
- Vul nooit minder dan 400 ml, of anders gezegd respecteer de aangegeven minimale vullijn.



Om te koken:

- Gebruik de Micro Minuut enkel in de microgolfoven en op max. 900 W.
- Kook niet langer dan 30 min. na elkaar.
- Wanneer er druk ontstaat, komt het Drukindicatorventiel omhoog.
- Voeg suiker en vetstoffen pas na het koken toe.



Op het einde van de kooktijd: vooraleer het Deksel te openen

- Laat de Micro Minuut in de oven staan tot de tijd aangeduid in het recept voorbij is zodat de druk kan afnemen (ventiel naar beneden).
- Gebruik ovenwanten om het product uit de microgolfoven te nemen.
- Vervoer altijd mooi recht.
- Plaats het product nooit onder stromend water.
- Forceer nooit de opening van het Deksel.
- Hef het Veiligheidshandvat op en plaats het product op voldoende afstand.
- Wees voorzichtig, er kan stoom uit het Veiligheidsventiel ontsnappen.



TIJDENS HET ATELIER

- Koken in de microgolfoven onder druk.
- De dikke wanden weerstaan aan de druk.
- Enkel geschikt voor een gebruik in de microgolfoven.
- Enkel geschikt om te koken onder druk.

Opberging:

- Bewaar open om geurtjes te voorkomen.
- Compacte opberging: plaats het Deksel onder de Basis. Laat de ventielen op hun plaats.

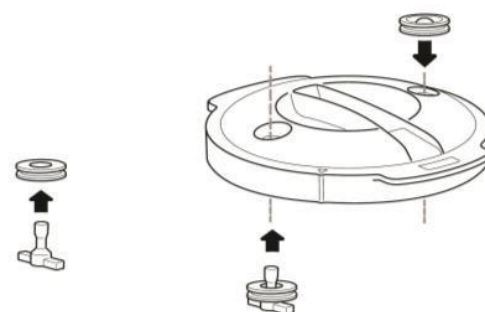


VOORZORGSMAATREGELEN

- Vervang de Silicone Afsluitring nooit door een exemplaar afkomstig van een ander recipiënt.
- Forceer nooit om te openen, je kunt je hierdoor verbranden.
- Open de Micro Minuut nooit voordat het Drukindicatorventiel gedaald is.
- Voeg nooit suiker of vetstoffen toe aan het recept voor het koken.
- Gebruik de Micro Minuut nooit om te frituren, om karamel, popcorn, gekookte eieren of jam te maken, dit kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Kook in de Micro Minuut nooit voedingswaren die schuim vormen tijdens het koken (rabarber, veenbessen, deegwaren, granen...).
- Gebruik geen snijdende voorwerpen in de Micro Minuut.
- Buiten bereik van kinderen bewaren.

ONDERHOUD

- Reinig en droog de Micro Minuut na ieder gebruik.
- Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Verwijder de ventielen en was ze apart met de hand om te voorkomen dat ze verloren gaan in de vaatwasmachine.
- Verwijder de Afsluitring voor een optimale reiniging.
- Met de hand: reinig met warm zeepwater.
- Laat het product in warm zeepwater weken om hardnekkige voedingsresten te verwijderen.
- Gebruik geen schuursponzen of schurende reinigingsmiddelen.



INHOUD

Bruikbare inhoud: 2 l

AFMETINGEN: 28,08 x 22,49 x 15,70 cm h

DE TUPPERWARE SNELKOOKPAN VOOR DE MICROGOLFOVEN

Mini site Micro Minuut

Scan mij



GEBRUIK

- Soep
- Sausgerechten op basis van vlees met saus: blanquette, kip met curry, Baskische kip, couscous, varkenswangetjes, colombo,...
- Sausgerechten op basis van vis: viscurry ...
- Bijgerechten: ratatouille, puree ...
- Desserten: rijstpap, compotes ...