

**Tupperware®**

## Microwave Rice Maker Arrocera para Microondas Cuit-riz micro-ondes



Finally, perfect rice every time. With the Tupperware® Microwave Rice Maker you can cook almost any type of rice and/or grain fast, easy, and virtually mess free. By cooking and serving in one container, you can save time, energy and space in your kitchen.

### Key Features and Benefits

- The Tupperware® Microwave Rice Maker is easy to use. Simply fill the base with the ingredients, close securely and place in the microwave.
- Cook and serve in the same container.
- Leftover rice and/or grains can also be stored in the refrigerator and re-heated in the microwave as needed. Note: The cover is not liquid tight.
- The Microwave Rice Maker comes in three parts: Base, Insert and Cover. Assembly instructions are conveniently etched on the insert.
- The Microwave Rice Maker features a unique double cover that collects the foam created during cooking and channels it into the recessed area of the cover, then drains it back into the base. Your microwave stays clean and safe from spills.
- Maximum fill for rice and water located on the outside of the base.
- The cover handles fold down and lock on the base, giving you a solid grip when removing hot rice from the microwave.
- For best results, keep rice and water within the guidelines marked on the container and use the correct power levels and cooking times for your microwave.
- Makes up to 4 cups of cooked rice.

### To Use

- Fill the base with rice first and then add water, paying attention to the maximum fill line. To avoid boiling over, do not exceed maximum quantities.
- Place the insert on to the base with the rimmed side up.
- Line up the handles of the lid with the handles on the side of the base. Snap the handles in place by folding down and "clicking" the handles of the cover on the handles of the base to lock them in place.

**Cooking Guidelines for 4 servings:**  
All Rice and/or Grain needs to stand for at least 5 minutes before serving unless otherwise noted below.

| Type of Grain*       | Grain Quantity* | Water*             | Cooking Time in 1,000 W*                    |
|----------------------|-----------------|--------------------|---|
| White Rice (no salt) | 1 cup/ 237 mL   | 1 1/2 cups/ 355 mL | High Power: 5 min.<br>Medium Power: 15 min. |
| Brown Rice           | 1 cup/ 237 mL   | 3 1/2 cups/ 828 mL | High Power: 5 min.<br>Medium Power: 40 min. |
| Wild Rice            | 1 cup/ 237 mL   | 3 cups/ 710 mL     | High Power: 55 min.<br>Medium Power: 5 min. |
| Jasmine Rice         | 1 cup/ 237 mL   | 1 1/2 cups/ 355 mL | High Power: 5 min.<br>Medium Power: 15 min. |
| Basmati Rice         | 1 cup/ 237 mL   | 1 1/2 cups/ 355 mL | High Power: 5 min.<br>Medium Power: 15 min. |
| Sushi Rice           | 1 cup/ 237 mL   | 1 1/2 cups/ 296 mL | High Power: 5 min.<br>Medium Power: 15 min. |
| Texmati Rice         | 1 cup/ 237 mL   | 2 cups/ 473 mL     | High Power: 5 min.<br>Medium Power: 15 min. |
| Quinoa               | 1 cup/ 237 mL   | 2 cups/ 473 mL     | High Power: 8 min.<br>Stand: 15 min.        |
| Israeli Couscous     | 1 cup/ 237 mL   | 2 cups/ 473 mL     | High Power: 10 min.                         |

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

### For Best Results

- Rinse the rice unless otherwise stated on the packaging.
- Use cold water.
- When cooking with salt (1 tsp.) add 2 – 4 minutes of cooking time.
- Allow rice to stand 5 minutes before serving.
- Fluff the rice after cooking with a plastic non-scratch Tupperware utensil.

### Cooking Guidelines for 4 servings:

All Rice and/or Grain needs to stand for at least 5 minutes before serving unless otherwise noted below.

### Precautions

- The Microwave Rice Maker is safe for temperatures between 32° - 248°F/ 0° - 120°C.
- Do not use in the freezer and do not exceed 248°F/ 120°C.
- Do not cook rice without water.
- Do not add fats, oils, or liquids that contain fat such as milk. Use only water for cooking rice.
- The Microwave Rice Maker is not suitable for making risotto or rice pudding.
- Do not use abrasives or sharp utensils to avoid scratching.
- Respect the maximum fill line. Do not overfill to avoid boil-over. For rice with a high starch content, cook small quantities.
- Always lift the lid away from you to avoid burning from steam buildup.
- Always use oven mitts when removing cooked rice from the microwave oven.

### Care

- Dishwasher safe.
- Refrigerator safe.
- Rinse the entire container immediately after use with cold water to prevent strong odors or stains.
- To avoid stains, do not add tomato sauce, saffron, curry or other colored spices. Do not reheat curry or tomato dishes in the Microwave Rice Maker. Staining will not affect the performance of the product and is not covered by the Tupperware® guarantee.
- Dimensions: 10.47 x 8.19 x 6.10"/26.6 x 20.8 x 15.5 cm



See the complete Chef Series™ Culinary Collection and other sensational serving solutions from Tupperware in our current product catalog. To buy or sell Tupperware® brand products, contact your Tupperware Consultant or for a Consultant near you, visit Tupperware on the Internet at [www.tupperware.com](http://www.tupperware.com), or call toll-free 1-888-TUPWARE.

In Canada, visit [www.tupperware.ca](http://www.tupperware.ca) or call 1-866-376-7521.

En nuestro catálogo actual de productos, encontrarás toda la Colección Chef Series™ para Cocinar y una variedad de productos Tupperware® para servir. Para comprar o vender productos marca Tupperware®, comunícame con tu Consultor Tupperware o para el Consultor más cercano a ti, visita a Tupperware en la Red en [www.tupperware.com](http://www.tupperware.com), o llama libre de cargos al 1-888-TUPWARE.

En Canadá, visita [www.tupperware.ca](http://www.tupperware.ca) o llama al 1-866-376-7521.

Voyez dans notre catalogue actuel la gamme complète de la Collection culinaire Série Chef™ et autres fantastiques solutions pour servir offertes par Tupperware. Pour acheter ou vendre des produits de marque Tupperware®, contactez votre conseillère Tupperware ou pour trouver une conseillère près de chez vous, visitez Tupperware sur l'Internet à [www.tupperware.com](http://www.tupperware.com) ou appelez sans frais, le 1-888-TUPWARE.

Au Canada, consultez [www.tupperware.ca](http://www.tupperware.ca) ou appelez le 1-866-214-5824.

Finalmente, arroz perfecto siempre. Con la Arrocera para Microondas prepara casi cualquier tipo de arroz o granos, fácil, rápidamente y sin regueros. Cocinando y sirviendo en un solo recipiente ahorra tiempo, energía y espacio en la cocina.

#### Características y Beneficios

- La Arrocera Tupperware® para Microondas es fácil de usar. Simplemente, llena la base con los ingredientes, cierra seguramente y coloca en el microondas.
- Cocina y sirve en el mismo recipiente.
- Sobrantes de arroz y/o granos pueden ser almacenados en el refrigerador y recalentados en el microondas, según sea necesario. Nota: La cubierta no es hermética para líquidos.
- La Arrocera para Microondas consta de tres partes: Base, Inserto y Cubierta. Las instrucciones para armarla están convenientemente grabadas en el Inserto.
- La Arrocera incluye una exclusiva cubierta doble que recolecta la espuma producida al cocinar en el inserto, dirige el exceso de humedad hacia la hendidura de la cubierta y la escurre de vuelta a la base. Tu microondas permanece limpio y protegido de derrames.
- La parte exterior de la base muestra el tope para llenar de agua y arroz.
- Las asas de la cubierta se doblan y aseguran la base, permitiéndote asirlas con seguridad al retirar el arroz caliente del microondas.
- Para mejores resultados, sigue las guías para llenar el recipiente y usa el nivel correcto de potencia y los tiempos recomendados de cocción de tu microondas.
- Rinde hasta 4 tazas de arroz cocido.

#### Para Usar

- Llena la base primero con el arroz y luego el agua, cuidando la línea tope. No excedas esas cantidades para evitar se rebalse.
- Coloca el inserto en la base con el borde hacia arriba.
- Haz coincidir las asas de la tapa con las asas en el lado de la base y cierra. Dobla y asegura las asas de la cubierta sobre las asas de la base enganchándolas en su lugar (que hagan clic).

#### Para Mejores Resultados

- Enjuaga el arroz a menos que el paquete indique lo contrario.
- Usa agua fría.
- Al cocinar con sal (1 cucharadita), añade 2–4 minutos de tiempo de cocción.
- Deja reposar el arroz unos 5 minutos antes de servir.
- Usa un utensilio de plástico Tupperware para esponjar el arroz sin raspar.

#### Guía para Cocinar 4 porciones:

El arroz y/o granos deben reposar como mínimo 5 minutos antes de servirlos, a menos que se indique lo contrario.

| Tipo de Grano*         | Cantidad de Grano* | Agua*            | Tiempo de Cocción 1,000 W*                           |
|------------------------|--------------------|------------------|--|
| Arroz Blanco (sin sal) | 1 taza/ 237 mL     | 1½ tazas/ 355 mL | Potencia Alta: 5 min. <p>Potencia Media: 15 min.</p> |
| Arroz Integral         | 1 taza/ 237 mL     | 3½ tazas/ 828 mL | Potencia Alta: 5 min. <p>Potencia Media: 40 min.</p> |
| Arroz Silvestre/Wild   | 1 taza/ 237 mL     | 3 tazas/ 710 mL  | Potencia Alta: 5 min. <p>Potencia Media: 55 min.</p> |
| Arroz Jazmín           | 1 taza/ 237 mL     | 1½ tazas/ 355 mL | Potencia Alta: 5 min. <p>Potencia Media: 15 min.</p> |
| Arroz Basmati          | 1 taza/ 237 mL     | 1½ tazas/ 355 mL | Potencia Alta: 5 min. <p>Potencia Media: 15 min.</p> |
| Arroz Sushi            | 1 taza/ 237 mL     | 1½ tazas/ 296 mL | Potencia Alta: 5 min. <p>Potencia Media: 15 min.</p> |
| Arroz Texmati          | 1 taza/ 237 mL     | 2 tazas/ 473 mL  | Potencia Alta: 5 min. <p>Potencia Media: 15 min.</p> |
| Quinoa                 | 1 taza/ 237 mL     | 2 tazas/ 473 mL  | Potencia Alta: 8 min. <p>Repos: 15 min.</p>          |
| Couscous Israëli       | 1 taza/ 237 mL     | 2 tazas/ 473 mL  | Potencia Alta: 10 min.                               |

\*El tiempo y el nivel de agua deben calcularse según la cantidad de grano, opciones de potencia del microondas, poder del microondas y preferencias personales de humedad.

repliant les poignées du couvercle sur celles de la base; elles se

bloqueront en faisant un dé clic.

#### Pour de meilleurs résultats

- Rincer le riz, à moins d'indications contraires sur l'emballage.
- Utiliser de l'eau froide.
- Pour la cuisson avec du sel (1 c. à thé), ajoutez 2 – 4 minutes de cuisson.
- Laisser reposer le riz 5 minutes avant de servir.
- Égrener le riz après cuisson avec un ustensile en plastique non abrasif de Tupperware.

#### Directives de cuisson pour 4 portions :

Tous les riz et/ou grains doivent reposer pendant au moins 5 minutes avant de servir sauf indication contraire ci-dessous.

| Type de grain*       | Quantité de grain* | Eau*              | Temps de cuisson pour 1 000 W*   |
|----------------------|--------------------|-------------------|--|
| Riz blanc (sans sel) | 1 tasse/ 237 mL    | 1½ tasse/ 355 mL  | Puissance élevée <span> </span> : 5 min. <p>Puissance moyenne<span> </span>: 15 min.</p> |
| Riz brun             | 1 tasse/ 237 mL    | 3½ tasses/ 828 mL | Puissance élevée <span> </span> : 5 min. <p>Puissance moyenne<span> </span>: 40 min.</p> |
| Riz sauvage          | 1 tasse/ 237 mL    | 3 tasses/ 710 mL  | Puissance élevée <span> </span> : 5 min. <p>Puissance moyenne<span> </span>: 55 min.</p> |
| Riz au jasmin        | 1 tasse/ 237 mL    | 1½ tasse/ 355 mL  | Puissance élevée <span> </span> : 5 min. <p>Puissance moyenne<span> </span>: 15 min.</p> |
| Riz Basmati          | 1 tasse/ 237 mL    | 1½ tasse/ 355 mL  | Puissance élevée <span> </span> : 5 min. <p>Puissance moyenne<span> </span>: 15 min.</p> |
| Riz pour sushi       | 1 tasse/ 237 mL    | 1½ tasse/ 296 mL  | Puissance élevée <span> </span> : 5 min. <p>Puissance moyenne<span> </span>: 15 min.</p> |
| Riz Texmati          | 1 tasse/ 237 mL    | 2 tasses/ 473 mL  | Puissance élevée <span> </span> : 5 min. <p>Puissance moyenne<span> </span>: 15 min.</p> |
| Quinoa               | 1 tasse/ 237 mL    | 2 tasses/ 473 mL  | Puissance élevée <span> </span> : 8 min. <p>Laisser reposer<span> </span>: 15 min.</p>   |
| Couscous israëlien   | 1 tasse/ 237 mL    | 2 tasses/ 473 mL  | Puissance élevée <span> </span> : 10 min.  |

\* Le temps de cuisson et le niveau d'eau doivent être ajustés selon la quantité de grain, la puissance du four à micro-ondes, le réglage de cuisson et l'humidité souhaitée.

#### Precaución

- La Arrocera para Microondas es segura para temperaturas entre 32° - 248°F/ 0° - 120°C.
- No la coloques en el congelador y no excedas temperaturas de 248°F/ 120°C.
- No cocines el arroz sin agua.
- No añadas grasa, aceite o líquidos que contengan grasa como leche. Sólo usa agua para cocinar el arroz. La Arrocera para Microondas no es apropiada para preparar risotto o arroz con leche.
- No uses pulidores o utensilios punzantes para evitar rasparla.
- Respeta la línea tope. No la sobrepases para evitar que se rebalse. Para arroz con mucho contenido de almidón cocina pequeñas cantidades.
- Siempre levanta la cubierta hacia el lado opuesto de tu rostro para evitar quemaduras del vapor.
- Usa siempre guantes protectores al retirar el arroz cocido del microondas.

#### Cuidado

- Seguro para el lavaplatos.
- Seguro para el refrigerador.
- Enjuaga el recipiente con agua fría inmediatamente después de usarlo para prevenir manchas y olores fuertes
- No coloques salsa de tomate, azafrán, curry u otras especias de colores para evitar manchar la Arrocera para Microondas. No recalientes platos que contengan curry o tomate en la Arrocera para Microondas. Las manchas no afectan el desempeño del producto y no están cubiertas por la garantía Tupperware®.
- Dimensiones: 10.47 x 8.19 x 6.10"/26.6 x 20.8 x 15.5 cm

Enfin, du riz parfait à chaque fois. Avec le Cuit-riz micro-ondes, vous

pouvez cuire presque tous les types de riz et/ou de grain vite, facilement et sans dégâts. En cuisant et en servant dans un seul et même contenant, vous gagnerez du temps, de l'énergie et de la place dans votre cuisine.

#### Caractéristiques et avantages

- Le Cuit-riz micro-ondes de Tupperware® vous simplifiera la vie. Remplissez simplement la base avec les ingrédients, fermez de façon sécuritaire et mettez-le au four micro-ondes.
- Vous pouvez cuire et servir dans un seul et même contenant.
- Les restes de riz et/ou de grains peuvent aussi être conservés au réfrigérateur et réchauffés brièvement aux micro-ondes. Le couvercle n'est pas étanche.
- Le Cuit-riz micro-ondes se présente en trois parties : la base, le séparateur et le couvercle. Les instructions d'assemblage sont commodément gravées dans le séparateur.
- Le Cuir-riz micro-ondes comporte un double couvercle unique qui recueille l'écume qui se forme pendant la cuisson dans le séparateur, redirige le surplus d'humidité dans le creux du couvercle et l'égoutte dans le plat principal. Votre four à micro-ondes reste propre et à l'abri des débordements.
- Remplissage maximum pour le riz et l'eau indiqué à l'extérieur de la base.
- Les poignées du couvercle se replient et se bloquent sur la base, ce qui vous donne une bonne prise quand vous retirez le riz chaud du four à micro-ondes.
- Pour de meilleurs résultats, respectez les directives de remplissage du contenant, en utilisant les niveaux corrects de réglage de votre four à micro-ondes, et en respectant les temps de cuisson.
- Donne jusqu'à 4 tasses de riz cuit.

#### Mode d'emploi

- Remplir la base de riz d'abord, puis d'eau, en respectant la ligne de remplissage maximum. Ne pas dépasser ces quantités pour éviter le débordement lors de l'ébullition.

- Mettre le séparateur sur la base avec le côté à rebord vers le haut.
- Aligner les poignées du couvercle avec celles de la base et fermer en

#### Précautions

- Le Cuit-riz micro-ondes de Tupperware est sécuritaire à des températures comprises entre 32°F/0°C et 248°F/120°C.
- Ne pas utiliser au congélateur et ne pas chauffer à plus de 248°F/120°C.
- Ne pas cuire le riz sans eau.
- Ne pas ajouter de graisse, d'huiles ni de liquides qui contiennent de la graisse comme du lait. Utiliser seulement de l'eau pour cuire le riz.
- Le Cuit-riz micro-ondes ne convient pas pour faire du risotto ou du pouding au riz.
- Ne pas utiliser d'instruments abrasifs ou coupants pour éviter les égratignures.
- Respecter les lignes de remplissage maximum. Ne pas trop remplir. Pour du riz riche en amidon, cuire des quantités plus petites.
- Toujours soulever le couvercle à l'opposé de vous pour éviter de se brûler avec la vapeur.
- Toujours utiliser des gants pour le four pour sortir le riz cuit du four à micro-ondes.

#### Entretien

- Va au lave-vaisselle.
- Va au réfrigérateur.
- Rincer le Cuit-riz tout de suite après usage avec de l'eau froide pour éviter les odeurs fortes et les taches.
- Ne pas ajouter de concentré de tomate, de safran, de cari ou autres épices colorées afin d'éviter d'imprégner le Cuit-riz. Ne pas réchauffer de plats au cari ou à la tomate dans le Cuit-riz. La coloration n'affectera pas la performance du produit et elle n'est pas couverte par la garantie de Tupperware®.
- Dimensions : 10,47 x 8,19 x 6,10 po/26,6 x 20,8 x 15,5 cm