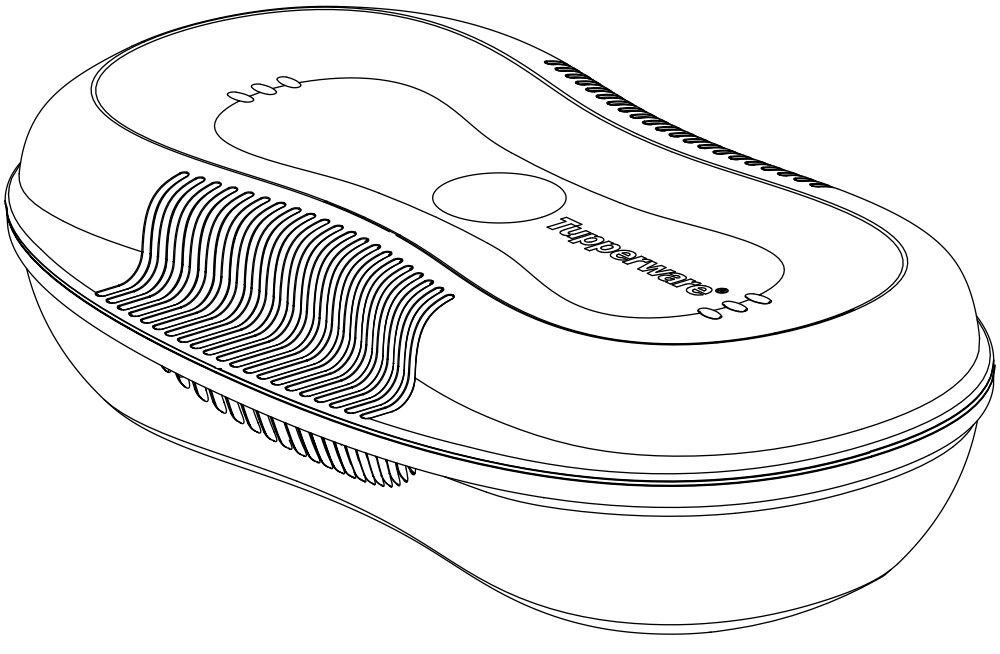
Micro Delight



Tupperware

© 2017, Tupperware. All Rights Reserved.

EN

Thank you for choosing the Tupperware® **Micro Delight**, which allows you to prepare omelettes, a frittata with vegetables, cheese or cold cuts, a papillote with meat, vegetables or fish and even wraps. Moreover, it will make preparation easier and faster as you can save time and energy by using your microwave oven. Basic instructions for use are engraved on the inside of the cover.

Min 0°C
Max 120°C

Tupperware®

Preserving your future

Use a low temperature programme on your dishwasher to save energy and protect the environment.

Omelette preparation guidelines for 1 to 2 average portions (only eggs with milk or water):

1. Break the eggs into a mixing bowl and use a whisk or fork to mix them until the egg yolk is completely mixed with the egg white. We recommend that you add a little amount of water or milk to the mixture for better results. If you choose to use a shaker to mix the eggs, the omelette may rise since there will be more air in the egg mixture.
2. Pour the egg mixture into your Micro Delight.
3. Close the cover and place your Micro Delight in your microwave oven at **max 800W for no longer than 5 minutes OR at 400 W for no longer than 10 minutes.**
4. Follow the cooking guidelines in the table below to set your preferred time and wattage. Remember that you can cook minimum 2 and maximum 4 eggs at any one time in your Micro Delight without any other ingredients.

Number of Eggs	Wattage	Duration*
2	350 to 450 Watts	2 to 3 min
3	350 to 450 Watts	3 to 4 min
4	350 to 450 Watts	4 to 6 min

* Values should be adjusted depending on the brand / size of your microwave oven and desired texture and taste.

5. Remove your Micro Delight carefully from your microwave oven by holding it with both hands safely placed on the handles. We recommend that you wear oven gloves.
6. You can easily remove the preparation from the Micro Delight with a silicone spatula.

For your satisfaction and safety, below are a few elementary precautions:

- Always make sure to wash your new product before first use.
- Always refer to the instruction booklet of your microwave manufacturer for appropriate product usage. If you have a turntable plate, make sure the Micro Delight fits on it AND that the turntable plate effectively turns.
- The Tupperware Micro Delight is safe for food temperatures from 0°C to 120°C. Do not use in the freezer. Do not use to cook foods at higher temperatures.
- Do not use in the microwave oven for more than 10 min at a time. Let the product and the microwave oven cool down before re-using.
- Contents will be hot after using in the microwave. Use both hands when handling.
- Always lift the cover away from you while serving so the steam does not burn your fingers.
- To avoid staining we do not recommend adding saffron, curry or other colouring spices to the preparation or reheating tomato or curry based foods. Staining will not affect the product's performance and it is not covered by the Tupperware guarantee.
- Eating from the base with steel cutlery may cause scratches on the product. The scratches do not affect the product's functioning and it is not covered by guarantee.
- In case you wish to add high-fat ingredients such as bacon, ham, cheese, etc. to your recipe we recommend that you add egg or juicy vegetables to avoid damaging of the product. We also recommend using a low wattage when cooking preparation with these ingredients.
- In case you have some food left, let it cool without the cover, then cover and place in the fridge. If you want to reheat your food later add a little bit of water and reheat with the cover at max 600W.
- Always rinse the container in cold water immediately after use to help prevent strong food smells or stains. All components are dishwasher safe.
- Do not use abrasive or sharp utensils to mix, clean or serve.

Warranty

The Tupperware **Micro Delight** is manufactured with great care and precision from the finest quality materials, approved for use in contact with food. The Tupperware Micro Delight has the same Quality Guarantee as all Tupperware products, which ensures you will receive a replacement if a product presents any manufacturing or material defect during normal domestic use.

www.tupperwarebrands.com

FR

Merci d'avoir choisi le **Cuiseur Solo micro-ondes** Tupperware, qui vous permettra de préparer des omelettes, une frittata aux légumes, au fromage ou aux viandes froides, une papillote à la viande, aux légumes ou au poisson et même des wraps. Vous réaliserez vos préparations plus facilement et rapidement et vous épargnerez temps et énergie en utilisant votre four à microondes. Les instructions de base pour l'utilisation sont gravées à l'intérieur du Couvercle.

Min. 0 °C
Max. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Utilisez un programme de lave-vaisselle basse température afin d'économiser de l'énergie et de préserver l'environnement.

Pour préparer une omelette pour 1 à 2 personnes (uniquement à base d'oeufs et de lait ou d'eau) :

1. Cassez les oeufs dans un Bol mélangeur ou un Bol batteur Pro et utilisez le Fouet souple pour les battre jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Nous vous recommandons d'ajouter un peu de lait ou d'eau pour un meilleur résultat. Si vous mélangez les oeufs au Shaker, l'omelette sera plus aérée et donc plus épaisse.
2. Versez les oeufs battus dans votre Cuiseur Solo micro-ondes.
3. Placez le Couvercle et mettez le Cuiseur Solo micro-ondes dans votre four à micro-ondes **à 800 W maximum durant 5 minutes, au plus, ou à 400 W durant 10 minutes maximum.**
4. Suivez les instructions de cuisson du tableau ci-dessous pour définir la puissance et la durée de cuisson. Gardez à l'esprit que vous pouvez cuire en une fois minimum 2 et maximum 4 oeufs (sans aucun autre ingrédient) dans votre Cuiseur Solo micro-ondes.

Nombre d'oeufs	Puissance	Durée*
2	350 à 450 watts	2 à 3 mn
3	350 à 450 watts	3 à 4 mn
4	350 à 450 watts	4 à 6 mn

* Données à adapter en fonction de la marque / du format de votre four à micro-ondes et de la texture et du goût désirés.

5. Retirez le Cuiseur Solo micro-ondes prudemment de votre four à micro-ondes en tenant fermement les deux poignées. Nous recommandons le port de gants de cuisine.
6. Vous pourrez démouler facilement l'omelette du Cuiseur Solo micro-ondes à l'aide de la Spatule silicone fine.

Pour votre satisfaction et votre sécurité, quelques précautions s'imposent :

- Nettoyez toujours votre nouveau produit avant la première utilisation.
- Référez-vous toujours au livret d'instructions du fabricant de votre four à micro-ondes afin de vous assurer d'une utilisation appropriée. Si votre four à micro-ondes est équipé d'un plateau tournant, vérifiez que le Cuiseur Solo micro-ondes s'y adapte ET que le plateau puisse tourner correctement.
- Le Cuiseur Solo micro-ondes de Tupperware peut être utilisé en toute sécurité à une température comprise entre 0 °C et 120 °C. Ne convient pas pour le congélateur. Ne l'utilisez pas pour cuire des aliments à des températures supérieures.
- Ne le placez pas dans le four à micro-ondes plus de 10 minutes en une fois. Laissez le produit et le four à micro-ondes refroidir avant une nouvelle utilisation.
- Le contenu sera très chaud à la sortie du four à micro-ondes. Manipulez toujours le récipient à deux mains.
- Lors du service, prenez soin de soulever le Couvercle de manière à ne pas vous brûler les doigts avec la vapeur.
- Pour éviter que le récipient ne se colore, il est déconseillé d'ajouter du safran, du curry ou d'autres épices colorantes à la préparation ou de réchauffer des aliments à base de tomate ou de curry. La coloration n'affecte pas les performances du produit, ce changement d'aspect du produit n'est pas couvert par la garantie Tupperware.
- Manger dans le récipient avec des couverts en métal peut occasionner des griffures. Les griffures n'affectent pas les performances du produit et ne sont pas couvertes par la garantie.
- Si vous souhaitez cuire des ingrédients à haute teneur en graisse comme du lard, du jambon, du fromage, etc., nous vous recommandons d'ajouter des oeufs ou des légumes juteux pour éviter d'endommager le récipient. Nous recommandons également une cuisson à faible puissance pour ces ingrédients.
- Si vous n'avez pas fini votre repas, laissez-le refroidir sans Couvercle, puis couvrez le récipient et placez-le au réfrigérateur. Si vous souhaitez réchauffer votre repas par la suite, ajoutez un peu d'eau et réchauffez avec le Couvercle en position « ouverte » sur maximum 600 W.
- Rincez toujours immédiatement le récipient à l'eau froide après usage afin d'éviter les mauvaises odeurs et les taches. Toutes les pièces peuvent aller au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou abrasifs pour mélanger, nettoyer ou servir.

Garantie de qualité

Le **Cuiseur Solo micro-ondes** Tupperware a été fabriqué avec beaucoup de soin et de minutie à partir de matériaux de qualité approuvés pour le contact alimentaire. Le Cuiseur Solo micro-ondes Tupperware est assorti de la même garantie de qualité que tous les produits Tupperware ; tout produit Tupperware sera remplacé gratuitement s'il révèle un défaut de fabrication ou une anomalie au niveau du matériau dans des conditions normales d'utilisation.

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

DE

Vielen Dank, dass Sie sich für den **Omelett-Meister** von Tupperware entschieden haben. Damit können Sie schnell und einfach Omeletts in der Mikrowelle zubereiten, z. B. mit Gemüse, Käse oder Aufschnitt. Darüber hinaus vereinfacht und beschleunigt er die Zubereitung, da Sie durch die Verwendung Ihrer Mikrowelle Zeit und Energie sparen. Hinweise zum Gebrauch sind auf der Innenseite des Deckels eingraviert.

Min. 0 °C
Max. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Sie sparen Energie und schonen die Umwelt, wenn Sie an Ihrer Spülmaschine ein Niedrigtemperaturprogramm wählen.

Anleitung für die Zubereitung eines Omeletts für 1 bis 2 Portionen (ohne weitere Zutaten):

1. Die Eier mit einem Schneebesen oder einer Gabel verrühren bis sich das Eigelb vollständig mit dem Eiweiß vermischt hat. Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, etwas Wasser oder Milch beizugeben. Eier nicht zu sehr aufschlagen, das Omelett könnte in der Mikrowelle aufgehen, weil zu viel Luft untergerührt wurde.
2. Gießen Sie die Eiermischung in Ihren Omelett-Meister.
3. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Omelett-Meister in die Mikrowelle, **bei maximal 800 Watt nicht länger als 5 Minuten ODER bei 400 Watt nicht länger als 10 Minuten.**
4. Beim Einstellen der gewünschten Zeit und Wattleistung halten Sie sich bitte an die Anleitung in der nachstehenden Tabelle. Beachten Sie, dass Sie in Ihrem Omelett-Meister ohne weitere Zutaten mindestens 2 und höchstens 4 Eier gleichzeitig zubereiten können.

Anzahl Eier (Gr. M)	Wattleistung	Kochzeit in der Mikrowelle*
2	350 bis 450 Watt	2 bis 3 Minuten
3	350 bis 450 Watt	3 bis 4 Minuten
4	350 bis 450 Watt	4 bis 6 Minuten

* Die Werte sollten je nach Marke/Größe Ihrer Mikrowelle sowie der gewünschten Konsistenz, Eiergewichtsklasse und dem persönlichen Geschmack angepasst werden.

5. Nehmen Sie Ihren Omelett-Meister vorsichtig aus der Mikrowelle, wobei Sie ihn mit beiden Händen an den Griffen festhalten. Wir empfehlen, Ofenhandschuhen zu verwenden.
6. Sie können das Gericht mit einem Pfannenwender jetzt einfach aus dem Omelett-Meister nehmen.

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit und Zufriedenheit bitte die folgenden Hinweise:

- Reinigen Sie Ihr neues Produkt vor der ersten Benutzung.
- Lesen Sie für eine produktgerechte Nutzung immer die Bedienungsanleitung und die Herstellerhinweise Ihrer Mikrowelle. Falls Ihre Mikrowelle mit Drehteller arbeitet, achten Sie darauf, dass der Omelett-Meister auf den Teller passt UND dass sich der Drehteller dreht
- Der Omelett-Meister von Tupperware ist temperaturbeständig von 0 °C bis 120 °C. Kochen Sie keine Speisen bei höheren Temperaturen. Nicht zum Einfrieren geeignet.
- Lassen Sie den Omelett-Meister nie länger als 10 Minuten in der Mikrowelle, da dies das Produkt beschädigen könnte. Lassen Sie das Produkt und die Mikrowelle erst abkühlen, bevor Sie diese wiederverwenden.
- Nach Verwendung in der Mikrowelle ist der Inhalt heiß. Verwenden Sie beim Herausnehmen immer beide Hände und Ofenhandschuhe.
- Den Deckel bitte so öffnen, dass der heiße Dampf von Ihnen weggelenkt wird.
- Um mögliche Verfärbungen zu vermeiden, empfehlen wir, auf die Zugabe von Safran, Curry oder anderen färbenden Gewürzen zu verzichten und keine tomaten- oder curryhaltigen Speisen aufzuwärmen.Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktionsfähigkeit des Produkts und fallen nicht unter die Tupperware-Garantie.
- Verwenden Sie zum Mischen, Reinigen oder Servieren keine kratzenden oder scharfkantigen Gegenstände.
- Wenn Sie Zutaten mit hohem Fettanteil, wie Speck, Schinken, Käse etc., zu Ihrem Gericht hinzufügen möchten, empfehlen wir die Zugabe von Ei oder saftigem Gemüse, um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden. Wir empfehlen auch eine niedrige Wattzahl, wenn Sie ein Gericht mit diesen Zutaten zubereiten.
- Wenn von Ihrem Gericht etwas übrig bleibt, lassen Sie es ohne Deckel abkühlen, legen dann den Deckel auf und stellen den Behälter in den Kühlschrank. Beim späteren Aufwärmen fügen Sie ein wenig Wasser hinzu und wärmen Sie es mit geöffnetem Deckel bei maximal 600 Watt auf.
- Spülen Sie den Behälter nach Verwendung immer sofort mit kaltem Wasser aus, um intensive Essensgerüche und Verfärbungen zu minimieren. Der Omelett-Meister ist spülmaschinenbeständig.

Garantie

Der **Omelett-Meister** unterliegt der 30-jährigen Tupperware-Garantie (Deutschland). In Österreich und der Schweiz gilt die zeitlich nahezu unbegrenzte 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.

www.tupperware.de
www.tupperware.at

NL

Bedankt voor het kiezen van de **Micro Delight**/Omeletmaker van Tupperware, waarmee u omeletten, een frittata met groenten, kaas of fijne vleeswaren, een papillot met vlees, groenten of vis en zelfs wraps kunt bereiden. Bovendien wordt het koken gemakkelijker en gaat het sneller aangezien u tijd en energie kunt besparen door uw microgolfoven/magnetron te gebruiken. De gebruiksinstructies vindt u aan de binnenkant van het deksel.

Min. 0 °C
Max. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

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

Tips voor het bereiden van een omelet voor 1 tot 2 gemiddelde porties (enkel eieren met melk of water):

1. Doe de eieren in een mengkom en meng ze met een garde of een vork tot het eigeel volledig vermengd is met het eiwit. We raden aan om een kleine hoeveelheid water of melk aan het mengsel toe te voegen voor een beter resultaat. Als u een mixer gebruikt om de eieren te mengen, zal de omelet rijzen aangezien er meer lucht in het eimengsel zal zitten.
2. Giet het eimengsel in uw Micro Delight.
3. Doe het deksel erop en zet uw Micro Delight in uw microgolfoven/magnetron op **max. 800 W gedurende max. 5 minuten OF op 400 W gedurende max. 10 minuten.**
4. Volg de kookrichtlijnen in onderstaande tabel om de duur en de wattage/het vermogen in te stellen. Vergeet niet dat u met uw Micro Delight minimaal 2 en maximaal 4 eieren tegelijkertijd kunt bereiden zonder andere ingrediënten.

Aantal eieren	Wattage	Duur*
2	350 tot 450 watt	2 tot 3 min
3	350 tot 450 watt	3 tot 4 min
4	350 tot 450 watt	4 tot 6 min

* De waarden moeten worden aangepast naargelang van het merk / formaat van uw microgolfoven/ magnetron en de gewenste textuur en smaak.

5. Haal uw Micro Delight voorzichtig uit uw microgolfoven/magnetron door hem met beide handen vast te houden aan de handgrepen. We raden aan om ovenwanten te gebruiken.
6. U kunt de bereiding gemakkelijk uit de Micro Delight halen met de siliconen spatel.

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen, voor uw gemak en veiligheid:

- Was uw nieuw aangekochte product altijd voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- Raadpleeg altijd het instructieboekje van uw microgolfoven/magnetronfabrikant voor het juiste gebruik van dit product. Als u een draaischijf hebt, zorg er dan voor dat de Micro Delight erop past EN dat de draaischijf ook echt draait.
- De Micro Delight van Tupperware is veilig voor voedseltemperaturen van 0 °C tot 120 °C. Gebruik hem niet in de diepvries. Gebruik hem ook niet om eten te bereiden bij hogere temperaturen.
- Gebruik hem niet langer dan 10 min. aaneengesloten in de microgolfoven/magnetron. Laat het product en de microgolfoven/magnetron afkoelen voor u ze opnieuw gebruikt.
- De inhoud zal warm zijn na gebruik in de microgolfoven/magnetron. Houd de Micro Delight altijd met beide handen vast.
- Beweeg het deksel altijd van u weg als u het eten opdient, zo kan de stoom uw vingers niet verbranden.
- Om vlekken te vermijden, raden we aan om geen saffraan, curry of andere kleurende kruiden toe te voegen aan de bereiding en om gerechten op basis van tomaat of curry niet opnieuw op te warmen. Die vlekken beïnvloeden de prestaties van het product niet en vallen niet onder de garantie van Tupperware.
- Van de bodem eten met een stalen bestek kan krassen veroorzaken op het product. De krassen beïnvloeden de werking van het product niet, maar vallen niet onder de garantie van Tupperware.
- Als u vette ingrediënten, zoals bacon, ham, kaas, etc. wilt toevoegen aan uw recept, raden we aan om eieren of sappige groenten toe te voegen om schade aan het product te voorkomen. We raden ook aan om de gerechten met deze ingrediënten bij een lage wattage te bereiden.
- Als u nog wat eten overhebt, laat het dan afkoelen zonder deksel. Doe achteraf het deksel erop en zet het dan in de koelkast. Als u het eten later opnieuw wilt opwarmen, voegt u wat water toe en warmt u het op met het deksel in 'open' positie bij max. 600 Watt.
- Spoel de container onmiddellijk na gebruik altijd in koud water om sterke geuren of hardnekkige vlekken te vermijden. Alle onderdelen mogen in de vaatwasser.
- Gebruik geen schurend of scherp keukenmateriaal om te mixen, schoon te maken of op te dienen.

Kwaliteitsgarantie

De **Micro Delight** van Tupperware werd met de grootste zorg en nauwkeurigheid gemaakt met de beste materialen, en werd goedgekeurd voor gebruik met voedsel. De Micro Delight van Tupperware heeft dezelfde kwaliteitsgarantie als alle producten van Tupperware. U krijgt dus gegarandeerd een vervangproduct als een product fabricatie- of materiaalfouten vertoont bij normaal huishoudelijk gebruik.

www.tupperware.nl
www.tupperware.be

IT

Grazie per aver scelto Tupperware **Micro Delizia** che vi consentirà di cucinare omelette, frittate con verdure, formaggi o salumi, addirittura involtini di carne, verdure o pesce. La preparazione dei vostri piatti sarà ancora più semplice e veloce perché potrete risparmiare tempo ed energia usando il forno a microonde. Le istruzioni base per l'uso sono riportate all'interno del coperchio.

Min. 0°C
Max. 120°C

Tupperware®

Preserving your future

Per risparmiare energia e proteggere l'ambiente, utilizzare un programma a bassa temperatura della lavastoviglie.

Le linee guida per la preparazione delle omelette si riferiscono a porzioni per 1 o 2 persone (unicamente a base di uova con latte o acqua):

1. Rompete le uova in una ciotola e sbattetele utilizzando una frusta o una forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo. Per un risultato ottimale, consigliamo di aggiungere un po' d'acqua o latte alla miscela. Se si sceglie di usare uno shaker per sbattere le uova l'omelette potrebbe lievitare per una maggiore presenza d' aria nella miscela di uova.
2. Versate la miscela di uova nel Micro Delizia.
3. Chiudete il coperchio e mettete Micro Delizia nel microonde a una potenza **massima di 800 W per non più di 5 minuti o a 400 W per non più di 10 minuti.**
4. Per l'impostazione del tempo e della potenza, si consiglia di leggere le linee guida di cottura riportate nella tabella qui di seguito. In Micro Delizia è possibile cuocere da un minimo di 2 ad un massimo di 4 uova contemporaneamente senza aggiunta di altri ingredienti.

Numero di uova	Potenza	Tempo di cottura*
2	Da 350 a 450 Watt	Da 2 a 3 min.
3	Da 350 a 450 Watt	Da 3 a 4 min.
4	Da 350 a 450 Watt	Da 4 a 6 min.

* I valori devono essere regolati in base al tipo/dimensioni del proprio microonde, alla consistenza e alla cottura desiderata.

5. Rimuovete con cautela Micro Delizia dal microonde per le impugnature con entrambe le mani. Si consiglia di indossare guanti da forno.
6. Per rimuovere facilmente il contenuto di Micro Delizia usate la Spatola in Silicone.

Ecco alcune semplici precauzioni per una maggiore sicurezza e soddisfazione:

- Lavate con cura il prodotto nuovo prima dell'uso.
- Per un uso appropriato del prodotto, consultate il libretto d'istruzioni del fabbricante del microonde. Se disponete del piatto rotante, verificate che Micro Delizia vi si adatti e che il piatto rotante giri normalmente
- Micro Delizia Tupperware è consigliato per un uso a temperature comprese tra 0°C e 120°C. Non utilizzate in freezer. Non cucinate gli alimenti a temperature superiori.
- Non utilizzate nel microonde per più di 10 min. per volta. Lasciate raffreddare il prodotto e il forno microonde prima di riutilizzarli.
- Maneggiate Micro Delizia con entrambe le mani, dopo la cottura nel microonde.
- Prima di servire, sollevate il coperchio in modo da far fuoriuscire il vapore per non scottarvi le dita.
- Per evitare di macchiare, è consigliabile non aggiungere zafferano, curry o altre spezie né riscaldare alimenti a base di pomodoro o curry. Le macchie non compromettono le funzionalità del prodotto e non sono coperte dalla garanzia Tupperware.
- Mangiare direttamente dalla base con posate in acciaio può causare graffi al prodotto. I graffi non ne compromettono il funzionamento e non sono coperti dalla garanzia.
- Nel caso in cui si desiderasse aggiungere ingredienti ad alto contenuto di grassi come pancetta, prosciutto, formaggio ecc., si raccomanda di aggiungere uova o verdure acquose per non danneggiare il prodotto. Si raccomanda di utilizzare una bassa potenza durante la cottura di cibi contenenti questi ingredienti.
- In caso di avanzi, lasciateli raffreddare senza coperchio, coprite e riponete in frigorifero. Se si desidera riscaldare in un secondo momento, aggiungete un po' di acqua e riscaldate a max. 600 W con il coperchio in posizione "aperto".
- Risciacquate sempre il contenitore in acqua fredda subito dopo l'uso per evitare odori o macchie di cibo persistenti. Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.
- Non utilizzate utensili abrasivi o affilati per mescolare, pulire o servire.

Garanzia di qualità

Micro Delizia Tupperware è fabbricato con grande cura e precisione con materiali della migliore qualità approvati per l'uso a contatto con gli alimenti. È coperto dalla stessa garanzia di qualità di tutti i prodotti Tupperware, che assicura la sostituzione qualora il prodotto presentasse difetti di fabbricazione o di materiale durante il normale utilizzo domestico.

www.tupperware.it
www.tupperware.ch

ES

Gracias por escoger el **Tortilla Maker** de Tupperware, que te permitirá preparar tortillas de verduras, queso o fiambre, papillote con carne, verduras o pescado, e incluso wraps. Además, utilizando el microondas te facilitará y agilizará la elaboración de platos, permitiéndote ahorrar tiempo y energía. Los pictogramas con las instrucciones básicas de uso están grabados en el interior de la tapa.

Mín. 0 °C
Máx. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Utilice un programa de baja temperatura en su lavavajillas para ahorrar electricidad y proteger el medio ambiente.

Instrucciones para la preparación de tortillas para 1 ó 2 porciones de tamaño medio (solo huevos con leche o agua):

1. Batir los huevos en un recipiente con un tenedor o batidora hasta obtener una mezcla homogénea. Para obtener mejores resultados, se recomienda añadir una pequeña cantidad de agua o leche a la mezcla. Si se utiliza la batidora, se debe tener en cuenta que la tortilla podría subir, debido a la presencia de más aire en la mezcla.
2. Verter la mezcla en el Tortilla Maker.
3. Cerrar la tapa e introducir el Tortilla Maker en el microondas a **800 W durante máximo 5 minutos, o a 400 W durante máximo 10 minutos.**
4. Seguir las instrucciones de la siguiente tabla para ajustar el tiempo y la potencia adecuados. Podrás preparar un mínimo de 2 y un máximo de 4 huevos en el Tortilla Maker, sin necesidad de añadir otros ingredientes.

Huevos utilizados	Potencia	Duración*
2	350 a 450 vatios	2 a 3 min.
3	350 a 450 vatios	3 a 4 min.
4	350 a 450 vatios	4 a 6 min.

* Ajustar los valores en función de la marca/tamaño del microondas y de tus gustos en cuanto a textura y sabor.

5. Retirar con precaución el Tortilla Maker del microondas sujetándolo por las asas con ambas manos. Se recomienda el uso de guantes.
6. Utilizar una espátula de silicona para retirar fácilmente el alimento del Tortilla Maker.

Seguridad y precauciones:

- Lavar el producto antes del primer uso.
- Consultar el manual de instrucciones del microondas para conocer el uso más adecuado. Si el microondas tiene plato giratorio, asegúrate de que el Tortilla Maker se adapta a éste y que el plato gira libremente.
- El Tortilla Maker de Tupperware soporta temperaturas de 0 °C a 120 °C. No apto para congelador. No utilizar para la elaboración de alimentos a temperaturas más elevadas.
- No utilizar en el microondas durante más de 10 minutos seguidos. Dejar que el producto y el microondas se enfríen antes de volver a utilizarlos.
- Utilizar ambas manos para manipular el recipiente cuando se extraiga del microondas.
- Ten precaución al levantar la tapa para evitar que el vapor pueda quemarte los dedos.
- Para evitar manchas permanentes, no se recomienda el uso de azafrán, curry u otras especias colorantes, así como tampoco calentar platos con base de tomate o curry. Estas manchas no afectarían al funcionamiento del producto, pero no están cubiertas por la garantía Tupperware.
- Utilizar cubiertos metálicos podría ocasionar arañazos en el material del producto, los cuales no afectarán a su funcionamiento y no están cubiertos por la garantía.
- Si deseas añadir ingredientes con un alto contenido en grasa, como bacon, jamón, queso, etc, se recomienda añadir también huevo o verduras jugosas para evitar daños en el producto. Utilizar una potencia baja al cocinar preparados con estos ingredientes.
- Dejar enfriar los alimentos antes de colocar la tapa y conservarlos en el frigorífico. Para volver a calentar la comida, añadir un poco de agua, colocar la tapa en posición 'abierta' y calentar a una potencia máxima de 600 w.
- Aclarar el recipiente con agua fría inmediatamente después de cada uso, a fin de evitar que aparezca un fuerte olor a comida o manchas. Todos los componentes son aptos para lavavajillas.
- No utilizar utensilios afilados o abrasivos para mezclar, limpiar o servir.

Garantía de calidad

El **Tortilla Maker** de Tupperware ha sido fabricado con sumo cuidado y precisión con materiales de la más alta calidad, aprobados para su uso alimenticio. El Tortilla Maker de Tupperware posee la misma garantía de calidad que el resto de productos Tupperware, que asegura que, si algún producto presenta cualquier defecto de fabricación o material bajo condiciones normales de uso, será sustituido por otro.

www.tupperware.es

PT

Muito obrigado por preferir a Tupperware **MicroDelicia** que lhe permite confeccionar omoletas, de legumes, queijo ou charcutaria, papillote com carne, legumes ou peixe e até rolinhos. Para além disso, torna a confeccionação mais fácil e mais rápida, permitindo-lhe poupar tempo e energia ao usar o forno microondas. As instruções básicas estão gravadas na parte interior da tampa.

Mín. 0 °C
Máx. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Utilize um programa de temperatura baixa na máquina de lavar louça para poupar energia e proteger o ambiente.

Instruções para confeccionar uma omoleta para 1 ou 2 doses médias (apenas ovos com leite ou água):

1. Parta os ovos para dentro de uma tigela e bata-os com um batedor de varas ou com o garfo até as gemas se incorporarem nas claras. Recomendamos que adicione um pouco de água ou leite à mistura para obter os melhores resultados. Se optar por utilizar um copo misturador para bater os ovos, a omoleta poderá crescer, dado que vai haver mais ar na mistura dos ovos.
2. Deite a mistura de ovos na MicroDelicia.
3. Feche a tampa e coloque a MicroDelicia no microondas a **800 W no máximo durante um período de tempo máximo de 5 minutos OU a 400 W durante um período de tempo máximo de 10 minutos.**
4. Siga as orientações da tabela que se segue, para definir a duração e a potência em Watts preferidas. Lembre-se de que pode cozinhar no mínimo 2 e no máximo 4 ovos de cada vez na Micro MicroDelicia sem outros ingredientes.

Número de ovos	Potência em Watts	Duração*
2	350 a 450 Watts	2 a 3 min
3	350 a 450 Watts	3 a 4 min
4	350 a 450 Watts	4 a 6 min

* Os valores devem ser ajustados conforme a marca/dimensões do forno microondas e conforme a textura/sabor pretendidos.

5. Retire cuidadosamente a MicroDelicia do forno microondas, segurando-o firmemente com ambas as mãos nas asas. Recomendamos que use pegas de cozinha.
6. Pode retirar facilmente o preparado do MicroDelicia com a ajuda de uma espátula de silicone.

Para sua satisfação e segurança, seguem-se algumas precauções elementares:

- Certifique-se sempre de lavar o seu novo produto antes da primeira utilização.
- Consulte sempre o livro de instruções do fabricante do seu microondas para uma utilização apropriada do produto. Se tem um prato giratório, assegure-se de que a MicroDelicia cabe nele E que o prato giratório roda efectivamente.
- A Tupperware MicroDelicia é segura para temperaturas de alimentos de 0 °C a 120 °C. Não utilize no congelador. Não use para cozinhar alimentos a temperaturas superiores.
- Não use no forno microondas durante mais de 10 minutos de cada vez. Deixe o produto e o micro-ondas arrefecerem antes de voltar a utilizá-los.
- Os conteúdos irão estar quentes depois de usar no microondas. Use ambas as mãos para segurar.
- Levante sempre a tampa afastada de si enquanto servir para que o vapor não queime os seus dedos.
- Para evitar a formação de manchas, não recomendados adicionar açafrão, caril ou outras especiarias coloridas ao preparado nem reaquecer alimentos à base de tomate ou caril. As manchas não irão afectar o desempenho do produto e não são cobertas pela garantia Tupperware.
- Comer da base com utensílios de aço poderá riscar o produto. Os riscos não afectam o funcionamento do produto e não são cobertos pela garantia.
- Se pretender adicionar alimentos com um elevado teor de gordura como por exemplo bacon, presunto, queijo, etc. à receita, recomendamos que adicione ovos ou legumes com elevado teor de água para evitar danificar o produto. Também recomendamos que, ao cozinhar esses ingredientes, use uma potência em Watts baixa.
- Se sobrarem alimentos, deixe-os arrefecer sem a tampa, depois tape-os e coloque-os no frigorífico. Se quiser reaquecer os alimentos mais tarde, acrescente um pouco de água e reaqueça com a tampa na posição «open» (aberto) a 600 W no máximo.
- Passe sempre o recipiente por água fria imediatamente após a utilização, para ajudar a evitar cheiros fortes ou manchas de alimentos. Todos os componentes são seguros para lavar na máquina de lavar louça.
- Não use utensílios abrasivos ou afiados para misturar, limpar ou servir.

Garantia de qualidade

A Tupperware **MicroDelicia** é fabricada com grande cuidado e precisão a partir de materiais da maior qualidade, aprovados para o uso em contacto com alimentos. A Tupperware MicroDelicia tem a mesma Garantia de Qualidade que todos os produtos da Tupperware, o que lhe garante que irá receber um substituto se um produto apresentar qualquer tipo de defeito de fabrico ou de material durante o uso doméstico normal.

www.tupperware.pt

DK

Tak fordi du har valgt Tupperware **Micro Delight**, som giver dig mulighed for at tilberede omeletter, frittata med grøntsager ost eller pålæg, kødretter, grøntsager eller fisk og wraps. Derudover vil den gøre tilberedning nemmere og hurtigere, da du kan spare tid og energi ved at bruge din mikrobølgeovn. Generelle brugsinstruktioner er indgraverede på indersiden af låget.

Min. 0 °C
Max. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

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

Tilberedning af omelet med æg og mælk eller vand for 1 til 2 personer:

1. Pisk æggene i en skål med enten et piskeris eller en gaffel, indtil æggeblommerne er fuldstændig blandet med æggehviderne. Vi anbefaler, at du tilføjer en lille smule vand eller mælk til blandingen for bedre resultat. Hvis du vælger at bruge en shaker til at piske æggene, bliver omeletten mere luftig.
2. Hæld æggeblandingen i din Micro Delight.
3. Luk låget og placér din Micro Delight i mikrobølgeovnen ved **max 800W i maksimalt 5 minutter, ELLER ved 400W i maksimalt 10 minutter.**
4. Følg tilberedningsvejledningen i skemaet herunder for at indstille din foretrukne tid og effekt. Husk at du kan tilberede mindst 2 og højst 4 æg på én gang i din Micro Delight, uden andre ingredienser.

Antal æg	Effekt	Varighed*
2	350 til 450 Watt	2 til 3 minutter
3	350 til 450 Watt	3 til 4 minutter
4	350 til 450 Watt	4 til 6 minutter

* Værdierne bør justeres afhængig af mærke / størrelse på din mikrobølgeovn og ønsket konsistens og smag.

5. Tag forsigtigt din Micro Delight ud af mikrobølgeovnen ved at bruge begge hænder på håndtagene. Vi anbefaler, at du anvender grydelapper.
6. Du kan nemt tage retten op af Micro Delight med en silikonespatel.

For din egen skyld og af sikkerhedsmæssige årsager, er der nogle få forholdsregler:

- Husk altid at vaske det nye produkt, inden du tager det i brug.
- Se altid brugsanvisningen fra fabrikanten af din mikrobølgeovn for at sikre en hensigtsmæssig brug af produktet. Hvis du har en drejbar tallerken, skal du sikre dig, at Micro Delight kan være på den, OG at den drejbare tallerken drejer rundt.
- Tupperware Micro Delight kan anvendes sikkert til fødevarer med temperaturer fra 0 °C til 120 °C. Anvend den ikke i fryseren. Brug den ikke til tilberedning af fødevarer ved højere temperaturer end anbefalet.
- Anvend den ikke i mikrobølgeovnen længere end 10 minutter ad gangen. Lad produktet og mikrobølgeovnen køle af, før anvendelse på ny.
- Indhold vil være varmt efter brug i mikrobølgeovnen. Brug begge hænder ved håndtering.
- Løft altid låget væk fra dig selv ved servering, så du ikke brænder dig på dampen.
- For at undgå misfarvning anbefaler vi , at der ikke tilføjes safran, karry eller andre farverige krydderier til retten, eller at tomat- eller karrybaserede fødevarer genopvarmes. Misfarvning vil ikke påvirke produktets præstation og er ikke dækket af Tupperware-garantien.
- Spises der fra selve skålen med stålservice, kan det forårsage ridser på produktet. Ridserne påvirker ikke produktets præstation og er ikke dækket af Tupperware-garantien.
- Hvis du ønsker at tilføje ingredienser med højt fedtindhold, så som bacon, skinke, ost, etc. til din opskrift, anbefaler vi, at du tilføjer æg eller saftige grøntsager for at undgå at beskadige produktet. Vi anbefaler også brug ved lav effekt, når der tilberedes mad med disse ingredienser.
- Hvis du har madrester, kan du afkøle det uden låget, og derefter sætte låget på og stille det i køleskabet. Hvis du ønsker at genopvarme din mad senere, tilføjes en smule vand, og maden genopvarmes med låget i 'åben' position ved max 600W.
- Skyl altid beholderen i koldt vand umiddelbart efter brug, for at forebygge dannelsen af stærk madlugt og misfarvning. Alle dele kan vaskes i opvaskemaskine.
- Undgå at bruge skarpe køkkenredskaber til blanding, rengøring eller servering.

Kvalitetsgaranti

Micro Delight er fremstillet med stor omhu og præcision af de fineste råmaterialer, og er godkendt til at komme i kontakt med madvarer. Tupperware Micro Delight har den samme kvalitetsgaranti som alle andre Tupperware-produkter, hvilket sikrer udskiftning hvis et produkt har defekter, der skyldes fremstillings- eller materialefejl opstået ved normal husholdningsbrug.

www.tupperware.dk

SV

Tack för att du valt **Micro Delight** från Tupperware. Med den här produkten kan du laga omelett, frittata med grönsaker, ost eller kallskuret, kötträtter, grönsaker eller fisk och wraps. Dessutom går det lättare och snabbare eftersom du kan spara tid och energi genom att använda mikrovågsugnen. Grundläggande bruksanvisningar anges på lockets insida.

Min 0 °C
Max 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

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

Riktlinjer för att laga omelett med ägg och mjölk eller vatten för 1-2 personer:

1. Knäck äggen i en bunke och vispa med visp eller gaffel tills äggulan har blandats helt och hållet med äggvitorna. Vi rekommenderar att du tillsätter lite vatten eller mjölk i blandningen så blir resultatet ännu bättre. Om du väljer att blanda äggen med en shaker kommer omeletten att bli mer luftig.
2. Häll äggblandningen i Micro Delight.
3. Stäng locket och sätt Micro Delight i mikrovågsugnen på högst 800 watt i högst 5 minuter ELLER på 400 watt i högst 10 minuter.
4. Följ tillagningsanvisningarna i tabellen nedan för tidslängd och effekt. Tänk på att du kan laga minst 2 och högst 4 ägg på samma gång i Micro Delight utan andra ingredienser.

Antal ägg	Effekt	Tidslängd*
2	350 till 450 watt	2 till 3 minuter
3	350 till 450 watt	3 till 4 minuter
4	350 till 450 watt	4 till 6 minuter

* Värdena bör justeras beroende på mikrovågsugnens märke/storlek och önskad konsistens och smak.

5. Ta försiktigt ut Micro Delight ur mikrovågsugnen genom att hålla den med båda händerna i handtagen. Du bör använda grytlappar.
6. Du kan enkelt ta ut blandningen från Micro Delight med en stekspade i silikon.

Nedan anges några grundläggande försiktighetsåtgärder för din säkerhet och tillfredsställelse:

- Se alltid till att diska din nya produkt innan du använder den första gången.
- Information om hur du använder din mikrovågsugn finns i bruksanvisningen från tillverkaren. Om det finns en roterande tallrik i mikrovågsugnen måste du se till att Micro Delight får plats på den OCH att tallriken roterar ordentligt.
- Micro Delight från Tupperware är säker för livsmedelstemperaturer på 0–120 °C. Använd den inte i frysen. Använd den inte för att tillaga livsmedel på högre temperaturer.
- Värm inte i mikrovågsugnen i över 10 minuter i taget. Låt produkten och mikrovågsugnen svalna innan du använder dem igen.
- Innehållet är varmt efter tillagning i mikrovågsugnen. Hantera med båda händer.
- Lyft alltid locket i riktning bort från dig när du serverar så att du inte bränner fingrarna på ångan.
- För att undvika missfärgning rekommenderar vi att det inte tillsätts saffran, curry eller andra färgande kryddor i blandningen, eller värma tomat- eller currybaserade rätter. Missfärgningar påverkar inte produktens prestanda och omfattas inte av Tupperwares garanti.
- Om du äter direkt från botten med bestick i stål kan produkten repas. Reporna påverkar inte produktens funktion och omfattas inte av garantin.
- Om du vill lägga till ingredienser med hög fetthalt, till exempel bacon, skinka, ost etcetera i receptet rekommenderar vi att du tillsätter ägg eller saftiga grönsaker för att förhindra skador på produkten. Vi rekommenderar även att du använder låg effekt när du tillagar mat med dessa ingredienser.
- Om du har matrester över kan du låta dem svalna utan lock, och sedan sätta på locket och ställa in dem i kylen. Om du vill värma maten senare tillsätter du lite vatten och värmer maten med locket i ”öppet” läge på högst 600 watt.
- Förebygg stark matlukt och missfärgningar genom att alltid skölja behållaren med kallt vatten direkt efter användning. Alla komponenter kan diskas i maskin.
- Använd inte vassa köksredskap för att blanda, rengöra eller servera.

Kvalitetsgaranti

Micro Delight från Tupperware tillverkas med stor omsorg och precision av material av högsta kvalitet som godkänts för att komma i kontakt med livsmedel. Micro Delight från Tupperware omfattas av samma kvalitetsgaranti som alla produkter från Tupperware, vilket garanterar att du får en ersättningsprodukt om den här produkten uppvisar tillverknings- eller materialfel vid normalt hushållsbruk. Denna garanti inskränker dock inte de rättigheter du som konsument har enligt svensk rätt. Produkter som visar spår av vanligt slitage eller har använts felaktigt men som SV inte har material- eller fabrikationsfel omfattas ej av kvalitetsgarantin.

www.tupperware.se

NO

Takk for at du valgte Tupperware **Micro Delight**, som gjør at du kan tilberede omeletter, frittata med grønnsaker, ost eller pålegg, kjøttretter, grønnsaker og wraps. I tillegg blir tilberedningen enklere og raskere, og du sparer både tid og energi ved å bruke mikrobølgeovnen. Grunnleggende bruksinstruksjoner er gravert inn på innsiden av lokket.

Min. 0 °C
Maks. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

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

Tilberedning av omelett med egg og melk eller vann for 1 til 2 personer:

1. Pisk eggene i en skål med en visp eller gaffel, inntil eggeplommene og eggehvitene er godt sammenblandet. Vi anbefaler at du tilsetter litt vann eller melk i blandingen for å få bedre resultat. Hvis du velger å bruke en shaker til å blande sammen eggene, blir omeletten mer luftig.
2. Hell eggeblandingen i Micro Delight.
3. Lukk lokket og sett Micro Delight inn i mikrobølgeovnen ved **maks 800W i ikke mer enn 5 minutter ELLER ved 400 W i ikke lenger enn 10 minutter.**
4. Følg angivelsene i tabellen under for å finne foretrukket tid og effekt. Husk at du kan koke minimum 2 og maksimum 4 egg samtidig i Micro Delight når ingen andre ingredienser er tilsatt.

Antall egg	Effekt	Varighet*
2	350 til 450 watt	2 til 3 min
3	350 til 450 watt	3 til 4 min
4	350 til 450 watt	4 til 6 min

* Verdiene bør justeres, avhengig av merke/størrelse på mikrobølgeovnen og ønsket konsistens og smak.

5. Ta Micro Delight forsiktig ut av mikrobølgeovnen ved å holde godt fast i håndtakene med begge hender. Vi anbefaler at du bruker grytekluter.
6. Du kan enkelt ta retten ut av Micro Delight med en silikonslikkepott.

For din egen tilfredshet og sikkerhetsmessige årsaker finner du noen få forholdsregler nedenfor:

- Vask alltid ditt nye produkt før første gangs bruk.
- Se i bruksanvisningen som fulgte med mikrobølgeovnen for hvordan du bruker produktet riktig. Om du har en dreibar plate, forsikre at Micro Delight passer på den. OG at dreieplaten kan rotere fritt rundt.
- Tupperware Micro Delight er trygg for matvarer med temperatur fra 0 °C til 120 °C. Kan ikke brukes i fryseren. Skal ikke brukes til å tilberede matvarer ved høyere temperaturer enn anbefalt.
- Skal ikke brukes i mikrobølgeovnen i mer enn 10 minutter om gangen. La produktet og mikrobølgeovnen kjøle seg ned før ny bruk.
- Innholdet vil være varmt etter tilberedning i mikrobølgeovn. Bruk begge hender ved håndtering.
- Løft alltid lokket bort fra deg ved servering, så du ikke brenner deg på dampen.
- For å unngå misfarging anbefaler vi at det ikke tilsettes safran, karri eller andre fargede krydder i retten, ei heller gjenoppvarming av tomat- eller karribaserte matvarer. Misfarging vil ikke påvirke produktets ytelse og dekkes ikke av Tupperware garantien.
- Det kan oppstå riper på produktet dersom du spiser fra bollen med stålbestikk. Ripene vil ikke påvirke produktets funksjon og dekkes ikke av Tupperware garantien.
- Dersom du ønsker å tilsette ingredienser med mye fett, f.eks. bacon, skinke, ost osv. i retten din, anbefaler vi at du tilsetter egg eller saftige grønnsaker for å unngå at produktet blir ødelagt. Vi anbefaler også å bruke lav effekt under koking av retter med disse ingrediensene.
- Om du har matrester , kan du kjøle det ned uten lokket, etterpå setter du på lokket og plasser den i kjøleskapet. Hvis du ønsker å varme opp maten igjen senere, tilsetter du litt vann og maten oppvarmes med lokket i “åpen” posisjon ved maks 600W.
- Skyll alltid beholderen i kaldt vann umiddelbart etter bruk for å forebygge dannelse av sterk matlukt eller misfarging. Alle delene tåler oppvaskmaskin.
- Unngå å bruk skarpe kjøkkenredskaper til å blande, rengjøre eller servere.

Kvalitetsgaranti

Tupperware **Micro Delight** er fremstilt med største omhu og nøyaktighet og av førsteklasses materialer som er godkjente for kontakt med mat. Tupperware Micro Delight har samme kvalitetsgaranti som alle produkter fra Tupperware, noe som sikrer at du vil motta en utskiftning om et produkt viser noen produksjons- eller materialfeil under normal husholdningsbruk.

www.tupperware.no

FI

Kiitos, että valitsit Tupperware **Micro Delight** -astian. Sen avulla voit valmistaa munakkaita, italialaistyyppistä frittataa, johon on lisätty vihanneksia, juustoa tai leikkeleitä, liharuokia, vihanneksia, kalaa tai wrap-ruokia. Lisäksi se tekee ruoanvalmistuksesta helpompaa ja nopeampaa, koska säästät aikaa ja energiaa käyttämällä mikrouunia. Peruskäyttöohjeet on painettu kannen sisäpuolelle.

Min. 0 °C
Maks. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Käytä astianpesukoneessa alhaista pesulämpötilaa energian säästämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi.

Munakkaan valmistaminen (1–2 annosta) (pelkkää kananmunaa ja maitoa tai vettä):

1. Riko munat kulhoon ja sekoita niitä vispilällä tai haarukalla, kunnes keltuaiset on täysin sekoittunut valkuaisiin. Paremman tuloksen aikaansaamiseksi suosittelemme lisäämään seokseen hieman vettä tai maitoa. Mikäli käytät kananmunien vatkaamiseen sekoitinta, munakkaasta tulee ilmavampaa.
2. Kaada kananmunaseos Micro Delight -astiaan.
3. Sulje kansi ja laita Micro Delight mikrouuniin **korkeintaan 800 W:n teholle enintään 5 minuutiksi TAI 400 W:n teholle enintään 10 minuutiksi.**
4. Seuraa kypsennysohjeita alla olevasta taulukosta. Muista, että Micro Delight -astiassa voi valmista samanaikaisesti vähintään kaksi ja enintään neljä kananmunaa, ilman muita valmistusaineita.

Kananmunien lukumäärä	Teho	Kesto*
2	350 - 450 W	2 - 3 min
3	350 - 450 W	3 - 4 min
4	350 - 450 W	4 - 6 min

* Arvot riippuvat mikrouunin merkistä tai koosta sekä toivotusta koostumuksesta ja mausta.

5. Poista Micro Delight -astia varoen mikrouunista pitämällä kiinni molemmista kahvoista. Suosittelemme uunikintaiden käyttöä.
6. Kypsennetty ruoka on helppo poistaa Micro Delight -astiasta silikonilastalla.

Käyttöön ja turvallisuuteen liittyviä perusasioita:

- Pese tuote ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista tuotteen soveltuvuus mikrouunin mikrouunisi käyttöohjeesta. Mikäli mikrouunissasi on pyörivä alusta, varmista, että Micro Delight -astia sopii siihen JA että pyörivä alusta todella pyörii.
- Tupperware Micro Delight -astia on turvallinen käyttää 0 - 120 °C:n lämpötilassa. Astiaa ei saa käyttää pakastimessa. Älä käytä ruokien valmistuksen korkeammassa lämpötilassa, kuin mitä käyttöohjeessa on suositeltu.
- Älä käytä mikrouunia kerrallaan yli 10 minuutin ajan. Anna tuotteen ja mikrouunin jäähtyä ennen uudelleenkäyttöä.
- Astian sisältö on mikrouunin käytön jälkeen kuumaa. Käsittele astiaa kaksin käsin.
- Poista kansi itsestäsi poispäin, jotta höyry ei polta sormiasi.
- Välttääksesi värjääntymisiä suosittelemme, että lämmitettäessä ei käytetä sahramia, currya tai muita värjääviä mausteita, eikä astiassa ole suositeltavaa lämmittää tomaatti- tai currypohjaisia ruokia. Värjääntyminen ei vaikuta tuotteen toimintaan, eikä Tupperwaren laatutakuu kata sitä.
- Teräksisten aterimien käyttö saattaa naarmuttaa tuotetta. Naarmuuntuminen ei vaikuta tuotteen toimintaan, eikä laatutakuu kata sitä.
- Mikäli käytät rasvaisia aineksia, kuten pekonia, kinkkua, juustoa jne., suosittelemme lisäämään kananmunaa tai mehukkaita vihanneksia, jotta tuote ei vahingoitu. Suosittelemme myös kypsentämään tällaiset ainekset matalalla teholla.
- Mikäli ruokaa jää yli, anna sen jäähtyä ilman kantta, sulje astia sen jälkeen kannella ja laita astia jääkaappiin. Mikäli haluat lämmittää ruoan myöhemmin uudelleen, lisää hieman vettä ja lämmitä se astian kansi ”avoimessa asennossa” korkeintaan 600 W:n teholla.
- Huuhdo astia aina kylmällä vedellä välittömästi käytön jälkeen, jotta siihen ei tarttuisi voimakkaita hajuja tai värjääntymisiä. Kaikki osat voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Tuotteessa ei saa käyttää hankaavia tai teräviä keittiön työvälineitä tai puhdistusvälineitä.

Laatutakuu

Tupperware **Micro Delight** valmistetaan erittäin tarkasti ja huolellisesti huippulaatuisista materiaaleista. Tuote on hyväksytty elintarvikekäyttöön. Tupperwaren Micro Delight -astiaa koskee sama laatutakuu kuin kaikkia Tupperware-tuotteita. Tuote vaihdetaan, mikäli siinä ilmenee valmistus- tai materiaalivirheitä, kun tuotetta käytetään normaalissa kotikäytössä.

www.tupperware.fi

EL

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το Tupperware **Μάικρο για Ομελέτα**, το οποίο σας επιτρέπει να προετοιμάσετε μια ομελέτα, μια φριτάτα με λαχανικά, τυρί ή κομμάτια κρύο κρέας, λαχανικά ή ψάρια, ακόμη και τυλιχτά. Επιπλέον, θα κάνει την προετοιμασία ευκολότερη και ταχύτερη καθώς μπορείτε να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια χρησιμοποιώντας το φούρνο μικροκυμάτων σας. Οι βασικές οδηγίες χρήσης είναι χαραγμένες στην εσωτερική πλευρά.

Ελαχιστο 0 °C
Μέγιστο 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Χρησιμοποιήστε ένα πρόγραμμα χαμηλής θερμοκρασίας στο πλυντήριο πιάτων για εξοικονόμηση ενέργειας και προστασία του περιβάλλοντος.

Οδηγίες προετοιμασίας ομελέτας για 1 έως 2 μέσες μερίδες (μόνο αυγά με γάλα ή νερό):

1. Σπάστε τα αυγά σε ένα μπολ και χρησιμοποιήστε ένα αναδευτήρα ή πιρούνι για να τα ανακατέψετε έως ότου ο κρόκος αναμειχθεί εντελώς με το ασπράδι του αυγού. Συνιστούμε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα νερού ή γάλακτος στο μείγμα για καλύτερα αποτελέσματα. Εάν επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε ένα σέικερ για την ανάμειξη των αυγών, η ομελέτα μπορεί να φουσκώσει εφόσον θα περιέχεται περισσότερος αέρας στο μείγμα των αυγών.
2. Ρίξτε το μείγμα των αυγών μέσα στο Μάικρο για Ομελέτα.
3. Κλείστε το καπάκι και τοποθετήστε το Μάικρο για Ομελέτα στο φούρνο μικροκυμάτων σας, στα **800W το μέγιστο όχι για περισσότερο από 5 λεπτά Ή στα 400 W όχι για περισσότερο από 10 λεπτά.**
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες μαγειρέματος στον παρακάτω πίνακα για να ρυθμίσετε το χρόνο και την ισχύ που επιθυμείτε. Να θυμάστε ότι μπορείτε να μαγειρέψετε το ελάχιστο 2 και το μέγιστο 4 αυγά κάθε φορά στο Μάικρο για Ομελέτα χωρίς κανένα άλλο υλικό.

Αριθμός αυγών	Ισχύς	Διάρκεια*
2	350 έως 450 Watt	2 έως 3 λεπτά
3	350 έως 450 Watt	3 έως 4 λεπτά
4	350 έως 450 Watt	4 έως 6 λεπτά

* Οι τιμές πρέπει να προσαρμοστούν ανάλογα με τη μάρκα / μέγεθος του φούρνου μικροκυμάτων σας και την επιθυμητή υφή και γεύση.

5. Αφαιρέστε το Μάικρο για Ομελέτα προσεκτικά από το φούρνο μικροκυμάτων, κρατώντας το με ασφάλεια από τις λαβές, και με τα δύο χέρια. Συνιστάται να φοράτε γάντια για το φούρνο.
6. Μπορείτε εύκολα να αφαιρέσετε τα τρόφιμα από το Μάικρο για Ομελέτα με μια σπάτουλα σιλικόνης.

Για να μείνετε ικανοποιημένοι και να είστε ασφαλείς, παρακάτω υπάρχουν ορισμένες βασικές προφυλάξεις:

- Πάντοτε βεβαιώνεστε ότι πλύνατε το νέο σας προιόν πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Πάντοτε ανατρέχετε στο βιβλίο οδηγιών του κατασκευαστή του φούρνου μικροκυμάτων για τη σωστή χρήση του προϊόντος. Αν υπάρχει περιστρεφόμενη πλάκα, βεβαιωθείτε ότι το Μάικρο για Ομελέτα ταιριάζει σε αυτή ΚΑΙ ότι η περιστρεφόμενη πλάκα γυρίζει αποτελεσματικά.
- Το Μάικρο για Ομελέτα της Tupperware είναι ασφαλές για θερμοκρασίες φαγητών από 0 °C έως 120 °C. Μην το χρησιμοποιείτε στην κατάψυξη. Μην το χρησιμοποιείτε για να μαγειρεύετε φαγητά σε υψηλότερες θερμοκρασίες.
- Μη χρησιμοποιείτε στο φούρνο μικροκυμάτων για περισσότερα από 10 λεπτά κάθε φορά. Αφήστε το προϊόν και το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσουν πριν τα χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Το περιεχόμενο θα είναι καυτό μετά τη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων. Χρησιμοποιείτε και τα δύο χέρια κατά το χειρισμό.
- Ποτέ μην ανασηκώνετε το καπάκι προς το μέρος σας, έτσι ώστε ο ατμός να μην κάψει τα δάχτυλά σας.
- Για να αποφύγετε τη δημιουργία κηλίδων δε συνιστάται η προσθήκη σαφράν, κάρι ή άλλων μπαχαρικών με χρωστικές στη συνταγή, ή το ζέσταμα φαγητών με ντομάτα ή κάρι. Η δημιουργία κηλίδων δεν επηρεάζει την απόδοση του προϊόντος και δεν καλύπτεται από την εγγύηση Tupperware.
- Τρώγοντας από τη βάση του δοχείου με ανοξείδωτα μαχαιροπίρουνα μπορεί να προκαλέσει γδαρσίματα στο προϊόν. Τα γδαρσίματα δεν επηρεάζουν τη λειτουργία του προϊόντος και δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
- Σε περίπτωση που θέλετε να προσθέσετε υλικά πλούσια σε λίπος όπως μπέικον, ζαμπόν, τυρί, κλπ στη συνταγή σας συνιστούμε να προσθέσετε αυγό ή ζουμερά λαχανικά για να αποφύγετε τη ζημιά στο προϊόν. Επίσης συνιστούμε τη χρήση χαμηλής ισχύος κατά το μαγείρεμα συνταγών με αυτά τα συστατικά.
- Σε περίπτωση που περισσέψει φαγητό, αφήστε το να κρυώσει χωρίς το καπάκι, και στη συνέχεια κλείστε με το καπάκι και τοποθετήστε το στο ψυγείο. Εάν θέλετε να ξαναζεστάνετε το φαγητό σας αργότερα προσθέστε λίγο νερό και ξαναζεστάνετε χωρίς το καπάκι στην 'ανοιχτή' θέση, το πολύ στα 600W.
- Ξεπλένετε πάντα το δοχείο με κρύο νερό αμέσως μετά τη χρήση, για να αποφύγετε τις έντονες μυρωδιές ή τις κηλίδες των τροφών. Όλα τα μέρη του δοχείου πλένονται σε πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε τραχιά ή αιχμηρά εργαλεία κουζίνας, για ανακάτεμα, καθάρισμα ή σερβίρισμα.

Εγγύηση ποιότητας

Το **Μάικρο για Ομελέτα** της Tupperware κατασκευάζεται με μεγάλη φροντίδα και ακρίβεια από υλικά της υψηλότερης ποιότητας, εγκεκριμένα για χρήση σε επαφή με τρόφιμα. Το Μάικρο για Ομελέτα της Tupperware έχει την ίδια εγγύηση ποιότητας με όλα τα προϊόντα Tupperware, που διασφαλίζει την αντικατάσταση προϊόντος σε περίπτωση ύπαρξης ελαττώματος στην κατασκευή ή το υλικό κατά τη συνήθη οικιακή χρήση.

www.tupperware.gr

RU

Спасибо за выбор контейнера Tupperware **Браво Дилайт**, в котором вы можете готовить такие блюда как омлеты, фриттата с овощами, сыром или готовой мясной нарезкой, папильот с мясом, овощи, рыбу. Более того, приготовление пищи станет проще и быстрее, а так же, Вы сможете сэкономить время и энергию, используя микроволновую печь. Обратите внимание на базовые инструкции по использованию на пиктограммах на внутренней стороне крышки.

Мин. 0 °C
Макс. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Используйте низкий температурный режим посудомоечной машины, чтобы сэкономить энергию и защитить окружающую среду.

Рекомендации по приготовлению омлета на 1 –2 средние порции: (только яйца с молоком или водой):

1. Разбейте яйца в замесочное блюдо и размешивайте их венчиком или вилкой до однородной массы. Для того, чтобы получить наилучшие результаты, мы рекомендуем добавить в получившуюся массу немного воды или молока,. Если вы используете шейкер для взбивания яиц, омлет может подняться, поскольку в смеси будет больше воздуха.
2. Вылейте яичную смесь в Браво Дилайт.
3. Закройте крышку и поставьте Браво Дилайт в микроволновую печь на мощность **не более 800 Вт не более чем на 5 минут ИЛИ на мощность 400 Вт не более, чем на 10 минут.**
4. Следуйте правилам приготовления в таблице ниже, чтобы установить нужные время и мощность. Помните, что вы можете приготовить в Браво Дилайт за один раз не менее 2 и не более 4 яиц без других ингредиентов.

Количество яиц	Мощность	Время*
2	350 - 450 Вт	2 - 3 мин.
3	350 - 450 Вт	3 - 4 мин.
4	350 - 450 Вт	4 - 6 мин.

* Устанавливайте значения в зависимости от марки и размера микроволновой печи и желаемой текстуры и вкуса.

5. Аккуратно достаньте Браво Дилайт из микроволновой печи, удерживая его двумя руками за ручки. Мы рекомендуем пользоваться варежками для печи.
6. Вы можете легко извлечь получившееся блюдо из Браво Дилайт силиконовой скребком.

Для вашего удобства и безопасности ознакомьтесь с несколькими простыми мерами предосторожностями:

- Обязательно вымойте новое изделие перед первым использованием.
- Всегда пользуйтесь инструкциями производителя микроволновой печи, для её правильного использования. Если в печи есть тарелка-поддон, проверьте, соответствует ли Браво Дилайт размеру тарелки-поддона, и может ли Браво Дилайт беспрепятственно вращаться на ней.
- Контейнер Tupperware Браво Дилайт предназначен для использования при температуре от 0 °C до 120 °C. Не используйте его в морозильной камере. Не используйте его для приготовления пищи при более высоких температурах.
- Не используйте его в микроволновой печи более 10 мин. Перед повторным использованием дайте изделию и микроволновой печи остыть.
- После использования в микроволновой печи, содержимое контейнера нагреется. Удерживайте контейнер обеими руками.
- Во время сервировки снимайте крышку очень осторожно, чтобы не обжечь пальцы горячим паром.
- Во избежание образования пятен не рекомендуется добавлять в блюдо шафран, карри и другие красящие специи, а также разогревать блюда, содержащие томаты и карри. Наличие пятен не повлияет на функциональность изделия, и оно не покрывается гарантией Tupperware.
- Не рекомендуется использовать металлические приборы во избежание царапин. Царапины не влияют на функциональность изделия и не покрываются гарантией.
- Если вы хотите добавить ингредиенты с высоким содержанием жира, например, бекон, ветчина, сыр и т.п. в ваш рецепт, мы рекомендуем добавить яйцо или сочные овощи во избежание повреждения. Мы также рекомендуем использовать низкую мощность при приготовлении блюд с этими ингредиентами.
- Если часть продуктов осталась несъеденной, оставьте их остывать без крышки, затем накройте крышкой и поставьте в холодильник. Если вы захотите подогреть блюдо позднее, добавьте в него немного воды и подогрейте с крышкой в открытом положении при мощности не более 600 Вт.
- Всегда промывайте контейнер холодной водой сразу после использования, чтобы предотвратить образование сильных запахов и пятен. Все части изделия можно мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья абразивные средства и не пользуйтесь острыми приборами для перемешивания и сервировки.

Гарантия качества

Контейнер Tupperware **Браво Дилайт** изготавливается в соответствии с высокими стандартами качества первоклассных материалов, разрешенных для использования в контакте с пищевыми продуктами. На контейнер Tupperware Браво Дилайт распространяется та же гарантия качества, что и на всю продукцию Tupperware, которая обеспечивает получение замены в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях, если были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.

www.tupperware.ru

HR

Zahvaljujemo vam na kupnji proizvoda Tupperware **Micro Delight** koji omogućava pripremu omleta, fritate s povrćem, sirnih ili hladnih narezaka, papilote s mesom, povrće ili ribu, pa čak i zavitke od tortilje. Osim toga, on olakšava i ubrzava pripremu jer uporabom mikrovalne pećnice možete uštedjeti vrijeme i energiju. Osnovne upute za uporabu ugravirane su na unutrašnjosti poklopca.

Min. 0 °C
Maks. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Upotrebljavajte program pranja na niskoj temperaturi vaše perilice posuđa kako biste štedjeli energiju i pomogli u očuvanju okoliša.

Upute za pripremu omleta za 1 do 2 prosječne porcije (samo jaja s mlijekom ili vodom):

1. Razbijte jaja u posudu za miješanje i promiješajte ih metlicom ili vilicom dok se žumanjak potpuno ne promiješa s bjelanjkom. Preporučujemo da u smjesu dodate malo vode ili mlijeka radi boljeg učinka. Želite li jaja tući mikserom, omlet bi se mogao dići jer će u smjesi jaja biti više zraka.
2. Izlijte smjesu jaja u Micro Delight.
3. Zatvorite poklopac i stavite Micro Delight u mikrovalnu pećnicu na **maksimalno 800 W na najviše 5 minuta ILI na 400 W na najviše 10 minuta.**
4. Željeno vrijeme i snagu odaberite prema donjoj tablici. Imajte u vidu da možete pripremati najmanje dva, a najviše četiri jaja u proizvodu Micro Delight bez drugih sastojaka.

Broj jaja	Snaga pećnice	Trajanje*
2	350 do 450 W	2 do 3 min
3	350 do 450 W	3 do 4 min
4	350 do 450 W	4 do 6 min

* Vrijednosti treba prilagoditi prema tipu/veličini mikrovalne pećnice te željenoj teksturi i okusu.

5. Oprezno izvadite Micro Delight iz mikrovalne pećnice tako da ga objema rukama primite za ručke. Preporučujemo nošenje kuhinjskih rukavica.
6. Jelo iz proizvoda Micro Delight možete lako izvaditi silikonskom lopaticom.

Radi većeg užitka i sigurnosti, pridržavajte se sljedećih mjera opreza:

- Prije prve uporabe obvezno operite novi proizvod.
- Točne upute za uporabu nalaze se u priručniku proizvođača mikrovalne pećnice. Imate li okretni tanjur, provjerite stane li na njega Micro Delight te može li se tanjur slobodno okretati.
- Tupperware Micro Delight siguran je za temperature hrane od 0 °C do 120 °C. Proizvod ne stavljajte u zamrzivač. Proizvod ne rabite za pripremu hrane na višim temperaturama.
- Proizvod ne rabite u mikrovalnoj pećnici dulje od 10 minuta. Prije ponovne uporabe pričekajte da se proizvod i mikrovalna pećnica ohlade.
- Sadržaj će biti vruć nakon pripreme u mikrovalnoj pećnici. Posudu nosite objema rukama.
- Poklopac dižete od sebe kako vam para ne bi opekla prste.
- U hranu nemojte dodavati šafran, curry i druge začine intenzivnih boja te nemojte podgrijavati namirnice s rajčicom ili curryjem kako ne bi nastale mrlje. Mrlje neće utjecati na učinkovitost proizvoda, no nisu obuhvaćene jamstvom tvrtke Tupperware.
- Korištenjem metalnog pribora za jelo možete ogrebati proizvod. Ogrebotine ne utječu na učinkovitost proizvoda, te nisu obuhvaćene jamstvom tvrtke Tupperware.
- Želite li u recept dodati masne sastojke kao što su slanina, šunka, sir itd., preporučujemo da dodate jaje ili sočno povrće kako ne biste oštetili proizvod. Također preporučujemo da smanjite snagu pri kuhanju tih namirnica.
- Ako vam preostane nešto hrane, ostavite je da se ohladi bez poklopca, a zatim je pokrijte i stavite u hladnjak. Želite li poslije podgrijati hranu, dodajte malo vode i podgrijte s poklopcem u otvorenom položaju na maks. 600 W.
- Posudu isperite hladnom vodom odmah nakon uporabe kako ne bi nastali mirisi ili mrlje. Svi se dijelovi mogu prati u perilici suđa.
- Za miješanje, čišćenje i posluživanje ne rabite nagrizajuća sredstva i oštre predmete.

Jamstvo kvalitete

Tupperware **Micro Delight** proizveden je s velikom brigom i preciznošću od najkvalitetnijih materijala i odobren je za uporabu s hranom. Za Tupperware Micro Delight vrijedi isto jamstvo kvalitete kao i za ostale proizvode tvrtke Tupperware, kojim se jamči zamjena ako se na proizvodu pojave nedostaci u materijalu i izvedbi pri uobičajenoj uporabi u kućanstvu.

www.tupperware.hr
www.tupperware.ba
www.tupperware.rs
www.tupperware.me
www.tupperware.bg

cz

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek z řady **Micro Delight** od společnosti Tupperware, se kterým můžete připravit omeletu, omeletu se zeleninou, sýrové nebo studené masové kousky, masné pokrmy balené do pečícího papíru, zeleninu, ryby nebo plněné tortilly. Navíc je příprava snazší a rychlejší, protože můžete použít mikrovlnou troubu a ušetřit čas i energii. Základní pokyny k použití jsou uvedeny na vnitřní straně víka.

Min. 0 °C
Max. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

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

Návod na přípravu 1 až 2 průměrných porcí omelety (pouze vejce s mlékem nebo vodou):

1. Rozklepněte vejce do mísy a pomocí metličky nebo vidličky je míchejte, dokud se žloutek úplně nepromíchá s bílkem. Pro dosažení lepších výsledků doporučujeme přidat do směsi malé množství vody nebo mléka. Pokud se rozhodnete umíchat vejce pomocí šejkru, pojme vaječná směs více vzduchu a omeleta může nakynout.
2. Vaječnou směs nalijte do nádoby Micro Delight.
3. Zavřete víko a vložte nádobu Micro Delight do mikrovlnné trouby **na maximální výkon 800 W na max. 5 minut NEBO na výkon 400 W na max. 10 minut.**
4. Při nastavení času a výkonu postupujte podle pokynů v níže uvedené tabulce. Upozorňujeme, že v nádobě Micro Delight můžete bez dalších přísad vařit minimálně 2 a maximálně 4 vejce.

Počet vajec	Výkon	Doba*
2	350 až 450 wattů	2 až 3 minuty
3	350 až 450 wattů	3 až 4 minuty
4	350 až 450 wattů	4 až 6 minut

* Hodnoty nastavte podle značky a velikosti mikrovlnné trouby a požadovaného stupně uvaření a chuti.

5. Uchopte nádobu Micro Delight oběma rukama za uši a opatrně ji vyjměte z mikrovlnné trouby. Doporučujeme použít chňapky.
6. Připravený pokrm můžete z nádoby Micro Delight snadno vyjmout pomocí silikonové stěrky.

Pro vaši spokojenost a bezpečnost uvádíme níže několik základních 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 Micro Delight vejde A že se otočný talíř otáčí tak, jak má.
- Nádoba Micro Delight 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.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte při jednom vaření déle než 10 minut. Před dalším použitím nechte výrobek vychladnout.
- Po vyjmutí z mikrovlnné trouby je pokrm horký. S výrobkem manipulujte oběma rukama.
- Abyste si nepopálili od horké páry prsty, při servírování zvedejte víko směrem od sebe.
- Aby nedošlo k obarvení výrobku, nedoporučujeme přidávat do připraveného pokrmu šafrán, kari ani jiné barvicí koření ani ohřívat pokrmy z rajčat či kari. Obarvení neovlivní výkon výrobku a nevztahuje se na něj záruka společnosti Tupperware.
- Pokud budete pokrm jíst ocelovým příborem přímo z nádoby, můžete výrobek poškrábat. Poškrábání nemá vliv na funkčnost výrobku a nevztahuje se na něj záruka.
- Chcete-li do receptu přidat přísady s vysokým obsahem tuku, jako například slaninu, šunku, sýr atd., doporučujeme přidat další vejce nebo šťavnatou zeleninu, aby nedošlo k poškození výrobku. Dále doporučujeme pokrmy s těmito přísadami vařit na nízký výkon.
- V případě, že vám pokrm zbyl, nechte jej bez víka vychladnout a poté jej zavřete a umístěte do chladničky. Chcete-li jej později ohřát, přidejte trochu vody a s víkem v „otevřené“ poloze ohřejte při výkonu maximálně 600 W.
- 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

Nádoba **Micro Delight** od společnosti Tupperware byla vyrobena velmi pečlivě z nejkvalitnějších materiálů a byla schválena pro použití na potraviny. Nádoba Micro Delight od 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

SK Ďakujeme vám za výber nádoby **Micro Delight** od spoločnosti Tupperware, pomocou ktorej si môžete pripravovať omelety, frittatu so zeleninou, syrom alebo studené misy, papiloty s mäsom, zeleninou, rybami alebo v balenej forme. Príprava bude jednoduchšia a rýchlejšia a ak použijete mikrovlnnú rúru, ušetríte čas a energiu. Základné pokyny sú vyryté na vnútornej časti veka.

Min. 0 °C
Max. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

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

Pokyny na prípravu omelety (1 až 2 priemerne veľké porcie) (iba vajíčka s mliekom alebo vodou):

1. Rozbite vajíčka a vylejte ich obsah do misky, a pomocou trepačky alebo vidličky rozmiešajte obsah tak, aby sa žĺtok úplne premiešal s bielkom. Na zlepšenie štruktúry odporúčame pridať do zmesi trocha vody alebo mlieka. Ak na miešanie vajec použijete šľahač, omeleta môže napučať, pretože vo vaječnej zmesi sa bude nachádzať väčšie množstvo vzduchu.
2. Vylejte vaječnú zmes do nádoby Micro Delight.
3. Uzavrite veko a vložte nádobu Micro Delight do mikrovlnnej rúry s výkonom **max. 800 W na maximálne 5 minút ALEBO s výkonom 400 W na maximálne 10 minút.**
4. Postupujte podľa pokynov uvedených v tabuľke nižšie a nastavte uprednostňovaný čas a výkon vo wattoch. Pamätajte, že bez použitia ďalších prísad môžete v nádobe Micro Delight naraz smažiť minimálne 2 a maximálne 4 vajcia.

Počet vajec	Výkon vo wattoch	Trvanie*
2	350 až 450 W	2 až 3 min.
3	350 až 450 W	3 až 4 min.
4	350 až 450 W	4 až 6 min.

* Hodnoty je potrebné upraviť v závislosti od značky a veľkosti mikrovlnnej rúry, požadovanej štruktúry a chuti.

5. Uchopte nádobu Micro Delight oboma rukami za držadlá a opatrne ju vyberte z mikrovlnnej rúry. Odporúčame, aby ste použili kuchynské rukavice.
6. Pripravený produkt môžete jednoducho vybrať z nádoby Micro Delight pomocou silikónovej špachtle.

Z hľadiska spokojnosti a bezpečnosti používateľa nižšie uvádzame niekoľko preventívnych opatrení:

- Pred prvým použitím nový výrobok vždy umyte.
- Na správne použitie výrobku vždy postupujte podľa návodu na použitie mikrovlnnej rúry. Pokiaľ je v mikrovlnnej rúre otočný tanier, overte, či sa naň nádoba Micro Delight vojde A či sa otočný tanier otáča.
- Nádoba Micro Delight od spoločnosti Tupperware sa môže bezpečne používať na potraviny s teplotou 0 až 120 °C. Nepoužívajte v mrazničke. Nepoužívajte na varenie potravín pri vyšších teplotách.
- Nádobu nepoužívajte v mikrovlnnej rúre naraz dlhšie než 10 minút. Pred opätovným použitím nechajte výrobok aj mikrovlnnú rúru vychladnúť.
- Obsah bude horúci po príprave v mikrovlnnej rúre. S výrobkom manipulujte oboma rukami.
- Aby ste si nepopálili od horúcej pary prsty, pri podávaní dvíhajte veko smerom od seba.
- Aby nedošlo k zafarbeniu výrobku, odporúčame, aby ste do pripravovanej zmesi nepridávali šafran, karí ani iné farbiace korenie a aby ste v nádobe neohrievali pokrmy z paradajok či karí. Zafarbenie nemá vplyv na použiteľnosť výrobku a nevzťahuje sa naň záruka spoločnosti Tupperware.
- Konzumácia jedla zo spodnej časti výrobku pomocou oceľového príboru môže viesť k poškriabaniu výrobku. Škrabance nemajú vplyv na použiteľnosť výrobku a nevzťahuje sa na ne záruka.
- Ak chcete do pokrmu pridať prísady s vysokým podielom tuku (napríklad slaninu, šunku, syr ap.), odporúčame, aby ste pridali vajce alebo šťavnatú zeleninu, aby ste sa vyhli poškodeniu produktu. Keď varíte pokrmy s uvedenými prísadami, odporúčame, aby ste používali nízky výkon.
- V prípade, že vám z pokrmu ostalo, nechajte ho bez veka vychladnúť, potom veko zavrite a uložte nádobu do chladničky. Ak chcete jedlo ohriať neskôr, pridajte doň trocha vody a ohrejte ho s otvoreným vekom nádoby a výkonom max. 600 W.
- Nádobu vždy hneď po použití opláchnite studenou vodou, aby ste zabránili vzniku potravinového zápachu alebo škvŕn. Všetky súčasti je možné umývať v umývačke riadu.
- Na miešanie, čistenie a podávanie nepoužívajte drsné alebo ostré pomôcky.

Záruka kvality

Nádoba **Micro Delight** od spoločnosti Tupperware bola vyrobená veľmi starostlivo z najkvalitnejších materiálov, a bola schválená na použitie s potravinami. Na nádobu Micro Delight od spoločnosti Tupperware sa vzťahuje rovnaká záruka kvality ako na všetky ostatné výrobky od spoločnosti Tupperware, čo znamená, že v prípade akejkoľvek chyby spracovania alebo materiálu počas normálneho domáceho používania vám bude výrobok vymenený.

www.tupperware.sk

PL

Dziękujemy za wybranie urządzenia **Jajeczny Garnuszek** firmy Tupperware, które umożliwia przygotowywanie omletów, frittaty z warzywami, wędlinami lub serem, ryb, mięs lub warzyw w papilotach, a nawet roladek. Co więcej, dzięki temu, że urządzenie stosuje się w kuchence mikrofalowej, przygotowywanie potraw jest łatwiejsze, szybsze i energooszczędne. Podstawowe instrukcje użytkowania są wytłoczone na wewnętrznej stronie przykrywki.

Min. 0°C
Maks. 120°C

Tupperware®

Preserving your future

W zmywarce do naczyń zalecamy wybór programu niskotemperaturowego, który pozwala oszczędzać energię i chronić środowisko naturalne.

Wskazówki dotyczące przygotowywania omletu — 1 do 2 średnich porcji (tylko jajka z mlekiem lub wodą):

1. Wbić jajka do miski i wymieszać je za pomocą trzepaczki lub widelca, aż do całkowitego połączenia żółtek z białkami. Zalecamy dodanie do mieszanki niewielkiej ilości wody lub mleka, co pozwoli uzyskać lepsze rezultaty. Jeśli jajka miesza się za pomocą shakera, omlet może urosnąć, gdyż w masie będzie więcej powietrza.
2. Wlać wymieszane jajka do urządzenia Jajeczny Garnuszek.
3. Zamknąć przykrywkę i włożyć urządzenie Jajeczny Garnuszek do kuchenki mikrofalowej. Omlet należy przygotowywać **nie dłużej niż 5 minut przy maksymalnej mocy 800 W LUB nie dłużej niż 10 minut przy mocy 400 W.**
4. Należy kierować się wskazówkami dotyczącymi przygotowywania podanymi w poniższej tabeli, aby ustawić odpowiedni czas i moc w watach. Trzeba pamiętać, że w urządzeniu Jajeczny Garnuszek można przygotować jednorazowo minimalnie 2 i maksymalnie 4 jajka bez jakichkolwiek innych składników.

Liczba jajek	Moc w watach	Czas trwania*
2	350 do 450 W	2 do 3 minut
3	350 do 450 W	3 do 4 minut
4	350 do 450 W	4 do 6 minut

* Wartości należy zmodyfikować w zależności od marki/wymiarów kuchenki mikrofalowej oraz pożądanej konsystencji i smaku potrawy.

5. Ostrożnie wyjąć naczynie z kuchenki mikrofalowej, trzymając je obiema rękami za uchwyty. Zalecamy stosowanie rękawic kuchennych.
6. Przygotowaną potrawę można łatwo wyjąć z Garnuszka za pomocą silikonowej łopatki.

Dla zachowania bezpieczeństwa i osiągnięcia pożądanych rezultatów należy przestrzegać kilku podanych poniżej zaleceń:

- Urządzenie należy umyć przed pierwszym użyciem.
- Należy sprawdzić zalecenia producenta kuchenki mikrofalowej. Jeśli kuchenka jest wyposażona w płytę obrotową, należy upewnić się, czy urządzenie się na niej mieści ORAZ czy płyta właściwie się obraca.
- Jajeczny Garnuszek firmy Tupperware jest bezpieczny dla żywności w temperaturze od 0°C do 120°C. Nie należy stosować go w zamrażarce ani do przyrządzania potraw w wyższych niż wymieniona temperaturach.
- Jednorazowy czas stosowania w kuchence mikrofalowej nie powinien przekraczać 10 minut. Przed ponownym użyciem należy pozostawić produkt i kuchenkę do ostygnięcia.
- Po przygotowaniu potrawy w kuchence mikrofalowej zawartość będzie gorąca. Urządzenie należy obsługiwać, chwytając je obiema rękami.
- Podczas podawania zawsze należy podnosić przykrywkę z dala od siebie, aby uniknąć poparzenia parą.
- Aby uniknąć poplamienia, nie należy dodawać do potraw szafranu, curry czy innych przypraw barwiących ani odgrzewać w urządzeniu potraw z dodatkiem curry lub pomidorów. Plamy nie wpływają na działanie urządzenia i nie są objęte gwarancją firmy Tupperware.
- Spożywanie potraw znajdujących się w urządzeniu za pomocą stalowych sztućców może spowodować zarysowania. Zarysowania nie wpływają na funkcjonowanie urządzenia i nie są objęte gwarancją firmy Tupperware.
- W przypadku przygotowywania potraw ze składnikami o dużej zawartości tłuszczu, takimi jak boczek, szynka, ser itp., zaleca się dodanie jajek lub soczystych warzyw, co pozwoli uniknąć uszkodzenia urządzenia. Zaleca się również stosowanie w takich sytuacjach niskiej mocy w watach.
- Jeśli zostało nieco potrawy, należy odstawić ją do ostygnięcia bez przykrywki, po czym przykryć i wstawić do lodówki. Podczas odgrzewania potrawy należy dodać nieco wody i podgrzewać z przykrywką w pozycji „otwarte”, przy maksymalnej mocy 600 W.
- Zawsze po użyciu należy natychmiast przepłukać pojemnik zimną wodą, aby zapobiec pozostawaniu silnych zapachów pokarmu lub plam. Wszystkie elementy można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.
- Do mieszania i podawania potraw nie wolno używać ostrych narzędzi, a do mycia — środków czyszczących o właściwościach szorujących.

Gwarancja jakości

Urządzenie **Jajeczny Garnuszek** firmy Tupperware zostało wyprodukowane z ogromną starannością i precyzją z materiałów najwyższej jakości, dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Urządzenie Jajeczny Garnuszek firmy Tupperware ma taką samą gwarancję jakości jak wszystkie inne produkty firmy Tupperware, co oznacza, że w przypadku stwierdzenia wady produkcyjnej lub materiałowej

www.tupperware.pl

HU

Köszönjük, hogy a Tupperware **Mikrós Ínyenség-et** választotta, amivel omletteket, zöldséges, sajtos vagy felvágottal készült rántottákat, papírban sült húsokat, zöldségeket és halat és még különféle tekercseket is készíthet. Mindezt gyorsabban és könnyebben elkészítheti, továbbá időt és energiát takaríthat meg mikrohullámú sütője használata révén. Az alapvető használati utasítások a fedél belső oldalán találhatók.

Min 0°C
Max 120°C

Tupperware®

Preserving your future

Energiatakarékossági és környezetvédelmi megfontolásokból alacsony hőmérsékletű programot állítson be mosogatógépén.

Utasítások omlett készítéséhez — 1 - 2 átlagos adag: (csak tojás, tejjel vagy vízzel):

1. Üsse a tojásokat egy tálba és habverő vagy villa segítségével keverje el azokat, amíg a tojássárgája teljesen össze nem keveredik a fehérjével. Javasoljuk, hogy adjon egy kevés tejet vagy vizet a keverékhez a jobb végeredmény érdekében. Ha a tojások elkeveréséhez shakert használ, az omlett jobban felemelkedhet, mivel több levegő lesz a tojásos keverékben.
2. Öntse a tojásos keveréket a Mikrós Ínyencségbe.
3. Zárja le a fedelet, és helyezze a Mikrós Ínyencséget a mikrohullámú sütőbe **max. 800 W-on legfeljebb 5 percre, VAGY 400 W-on legfeljebb 10 percre.**
4. A megfelelő idő- és teljesítmény beállítás megállapításához használja az alábbi táblázat útmutatásait. Ne feledje, hogy egyszerre minimum 2 és maximum 4 tojást készíthet el a Mikrós Ínyencséggel más hozzávalók nélkül.

Tojások száma	Teljesítmény	Idő*
2	350 - 450 Watt	2 - 3 perc
3	350 - 450 Watt	3 - 4 perc
4	350 - 450 Watt	4 - 6 perc

* Szükséges lehet az értékek módosítása a mikrohullámú sütő gyártmányának / méretének és a kívánt textúrának megfelelően.

5. Óvatosan vegye ki a Mikrós Ínyencséget a mikrohullámú sütőből mindkét kezével megfogva a füleket. Javasoljuk, hogy viseljen edényfogó kesztyűt.
6. Az elkészült ételt könnyen kiveheti a Mikrós Ínyencségből egy szilikon spatula segítségével.

Biztonsága és a kiváló eredmény érdekében tartson be néhány alapvető óvintézkedést:

- Mindig mossa el az új terméket az első használat előtt.
- Mindig tájékozódjon a mikrohullámú sütő használati utasításából annak megfelelő használatáról. Ha rendelkezik forgótálcával, ellenőrizze, hogy a Mikrós Ínyencség ráfér-e ÉS a forgótálca forog-e.
- A Tupperware Mikrós Ínyencség 0 °C – 120 °C közötti hőmérsékletű étellel használható biztonságosan. Ne használja a mélyhűtőben. Ne használja ételek főzéséhez magasabb hőmérsékleten.
- Ne használja egyszerre 10 percnél tovább a mikrohullámú sütőben. Az ismételt használat előtt hagyja lehűlni a terméket és a mikrohullámú sütőt.
- A mikrohullámú sütő használatát követően az edény tartalma forró lehet. Két kézzel kezelje a terméket.
- Tálaláskor a fedelet óvatosan, magától távolítva emelje fel, hogy a gőz ne égesse meg ujjait.
- Az elszíneződés megelőzése érdekében nem javasoljuk sáfrány, curry vagy más színes fűszerek hozzáadását az ételhez, illetve paradicsomos vagy curry-s ételek felmelegítését. Az elszíneződés nem befolyásolja a termék teljesítményét, és nem vonatkozik rá a Tupperware garanciája.
- Ha tálból eszik acél evőeszközök használatával, az megkarcolhatja a terméket. A karcolások nem befolyásolják a termék működését, és nem vonatkozik rájuk a garancia.
- Ha magas zsírtartalmú hozzávalókat, például szalonnát, sonkát, sajtot, stb. kíván használni, javasoljuk, hogy adjon hozzájuk tojást vagy lédús zöldségeket a termék károsodásának megelőzése érdekében. Ilyen hozzávalók használata esetén szintén javasoljuk az alacsonyabb főzőteljesítmény használatát.
- Ha az étel egy része megmaradt, hagyja azt lehűlni a fedél nélkül, majd fedje le és tegye be a hűtőbe. Ha később fel szeretné melegíteni az ételt, adjon hozzá egy kevés vizet és melegítse fel, nyitott pozíciójú fedéllel, max. 600 W-on.
- Használat után mindig öblítse ki az edényt hideg vízzel, hogy megelőzze az erős ételszagot vagy foltok kialakulását. Minden alkatrész mosható mosogatógépben.
- Ne használjon érdes vagy éles eszközt a keverés, tisztítás vagy felszolgálás során.

Garancia

A Tupperware **Mikrós Ínyencség-et** nagy gonddal és precizitással gyártották, a legjobb minőségű, konyhai használatra alkalmas anyagokból. A Tupperware Mikrós Ínyencségedényre ugyanaz a minőségi garancia vonatkozik, mint a többi Tupperware termékre. Ennek értelmében kicseréljük a terméket, ha normál háztartási használat mellett bármilyen gyártási vagy anyaghiba jelentkezik.

www.tupperware.hu

ET

Täname teid, et valisite Tupperware **Micro Delight** nõu, mille abil saate valmistada omlette, köögiviljadega frittata't, juustu või külmi lihalõike; liha, kala või köögivilju küpsetuspaberis ning isegi vrappe! Lisaks on selle nõuga toiduvalmistamine lihtsam ja kiirem, sest mikrolaineahju kasutades säästate aega ja energiat. Põhilised kasutusjuhised on märgitud kaane siseküljel.

Min 0 °C
Kuni 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Kasutage nõudepesumasinas madala temperatuuriga programmi – nii säästate energiat ja kaitsete keskkonda.

Omleti valmistamine, 1–2 keskmist portsjonit (ainult munad piima või veega):

1. Lööge munad kaussi lahti ja segage kahvli või vispliga, kuni munakollane on täielikult munavalgega segunenud. Parema tulemuse saate siis, kui lisate veidi piima või vett. Kui kasutate munade segamiseks segistit, võib omlett rohkem kerkida, sest munasegu sisaldab siis rohkem õhku.
2. Valage munasegu nõusse Micro Delight.
3. Katke Micro Delight kaanega ja küpsetage mikrolaineahjus võimsusel **800 W kuni 5 minutit VÕI võimsusel 400 W kuni 10 minutit.**
4. Valige sobiv aeg ja võimsus vastavalt järgmises tabelis antud juhistele. Pidage meeles, et nõus Micro Delight saab korraga küpsetada vähemalt 2 ja maksimaalselt 4 muna ilma muude lisanditeta.

Mune	Võimsus	Aeg*
2	350–450 W	2–3 min
3	350–450 W	3–4 min
4	350–450 W	4–6 min

* Valige sobivad väärtused vastavalt mikrolaineahju kaubamargile ja tehnilistele omadustele ning samuti soovitud tekstuurile ja maitseomadustele.

5. Võtke nõu Micro Delight ettevaatlikult mikrolaineahjust välja, haarates mõlema käega käepidemetest. Soovitatav on kasutada pajakindaid.
6. Valmis omleti saate nõust Micro Delight mugavalt silikoonlabidaga välja võtta.

Meeldiva toiduvalmistamise ja ohutuse huvides peaksite järgima põhilisi ettevaatusabinõusid:

- Peske kindlasti uut toodet enne esmakordset kasutamist.
- Järgige alati mikrolaineahjuga kaasasolevaid juhiseid ning kasutage seda eeskirjade kohaselt. Kui mikrolaineahjul on pöördalus, siis veenduge, et Micro Delight mahub sellele NING pöördalus saab vabalt pöörelda.
- Tupperware Micro Delighti saab ohutult kasutada toiduga temperatuuril 0–120 °C. Ärge kasutage seda sügavkülmikus. Ärge kasutage seda toidu valmistamiseks kõrgemal temperatuuril.
- Ärge kasutage nõud mikrolaineahjus järjest üle 10 minuti. Laske tootel ja mikrolaineahjul enne uuesti kasutusele võtmist maha jahtuda.
- Mikrolaineahjust välja võttes on nõu sisu kuum. Tõstke seda kindlasti kahe käega.
- Serveerimisel tõstke kaas alati endast eemale, et aur ei kõrvetaks sõrmi.
- Määrdumise vältimiseks ei ole soovitav lisada safranit, karrit või muid värvimaitseaineid ega valmistada või soojendada tomati- ja karripõhiseid roogi. Määrdumine ei mõjuta toote töövõimet ning see ei kuulu Tupperware garantii alla.
- Metallsöögiriistadega otse alumisest osast söömine võib toodet kriimustada. Kriimustused ei mõjuta toote töövõimet ega kuulu garantii alla.
- Kui soovite toiduvalmistamisel kasutada suure rasvasisaldusega toiduained (nt peekonit, sinki, juustu vms), on toote kahjustamise vältimiseks soovitatav lisada mune või mahlaseid köögivilju. Selliste koostisainetega toiduvalmistamisel on samuti soovitatav kasutada mikrolaineahju madalat võimsust.
- Kui toitu jääb pärast sööki üle, laske sellel ilma kaaneta jahtuda ning seejärel pange kaas peale ja asetage nõu külmikusse. Kui soovite hiljem toitu soojendada, lisage veidi vett, seadke kaas avatud asendisse ja soojendage võimsusel kuni 600 W.
- Tugeva toidulõhna või plekkide vältimiseks loputage toodet alati kohe pärast kasutamist külmas vees. Kõik osad on nõudepesumasinas pestavad.
- Ärge kasutage segamisel, puhastamisel või serveerimisel abrasiivaineid ega teravaid köögiriistu.

Kvaliteedigarantii

Tupperware toode **Micro Delight** on valmistatud suure hoole ja täpsusega parima kvaliteediga materjalidest, mida on lubatud kasutada kokkupuutel toiduga. Tupperware nõul Micro Delight on samasugune kvaliteedigarantii nagu kõigil Tupperware toodetel, mis tagab toote vahetamise juhul, kui tavapärase koduse kasutamise ajal ilmnevad tootmis- või materjalivead.

www.tupperware.ee

LT

Dėkojame, kad įsigijote „Tupperware **Micro Delight**“, kuriuo galėsite naudotis paruošti omletus, fritata su daržovėmis, sūrį arba šaltus užkandžius, mėsos patiekalus, daržoves, žuvį ar suktinukus. Be to, gamindami mikrobangų krosnelėje ruošite lengvai ir greitai, sutaupysite laiko ir energijos. Pagrindines naudojimo instrukcijas rasite vidinėje dangtelio pusėje.

Min. 0°C
Maks. 120°C

Tupperware®

Preserving your future

Naudodami indaplovę, pasirinkite žemos temperatūros programą, kad taupytumėte energiją ir saugotumėte aplinką.

Kaip pagaminti 1–2 porcijas omleto: (kiaušiniai su pienu arba vandeniu)

1. Įmuškite kiaušinius į plakimo dubenį ir šakute arba plaktuvu plakite juos tol, kol baltymas susimaišys su tryniu. Rekomenduojame truputį įpilti vandens arba pieno, kad geriau susimaišytų. Jei platki kiaušiniams pasirenkate naudoti elektrinį plaktuvą, omletas gali pakilti, nes mišinyje bus daugiau oro.
2. Supilkite plaktus kiaušinius į „Micro Delight“.
3. Uždarykite dangtelį ir įdėkite savo „Micro Delight“ į mikrobangų krosnelę **maks. 800 W ne ilgiau kaip 5 minuėms ARBA 400 W ne ilgiau kaip 10 minučių.**
4. Orientacinė kepimo trukmė, nurodyta lentelėje žemiau padės jums nustatyti reikiamą krosnelės galingumą ir laiką. Žinokite, kad savo „Micro Delight“ vienu metu galite kepti mažiausiai 2 ir daugiausiai 4 kiaušinius be jokių kitų priedų.

Kiaušinių skaičius	Vatai	Trukmė*
2	350 – 450 W	2 – 3 min.
3	350 – 450 W	3 – 4 min.
4	350 – 450 W	4 – 6 min.

* Nustatymai gali būti keičiami priklausomai nuo jūsų mikrobangų krosnelės dydžio ir rūšies, norimos maisto tekstūros ir skonio.

5. Atsargiai iš mikrobangų krosnelės išimkite savo „Micro Delight“ laikydami dviem rankom už rankenėlių. Rekomenduojame mūvėti orkaitėms skirtas pirštines.
6. Maistą iš „Micro Delight“ lengvai išimsite naudodami silikoninę mentelę.

Laikykitės šių elementarių rekomendacijų, kad būtų užtikrintas jūsų pasitenkinimas ir saugumas:

- Visada prieš naudodami pirmą kartą naują indą išplaukite.
- Visada vadovaukitės mikrobangų krosnelės gamintojo instrukcijomis, kad indą tinkamai naudotumėte. Jei krosnelėje yra besisukantis padėklas, patikrinkite, ar „Micro Delight“ telpa ant jo IR ar padėklas laisvai sukasi.
- „Tupperware Micro Delight“ saugu naudoti, kai maisto temperatūra yra nuo 0°C iki 120°C. Nedėkite į šaldiklį. Negaminkite maisto aukštesnėje temperatūroje.
- Nenaudokite mikrobangų krosnelėje ilgiau nei 10 minučių vienam kartui. Tegul maisto produktas ir mikrobangų krosnelė prieš pakartotinį naudojimą atvėsta.
- Po naudojimo mikrobangų krosnelėje turinys bus karštas. Indą imkite abiem rankomis.
- Visada dangtelį nukelkite pakreipę nuo savęs, kad garai nenudegintų jums pirštų.
- Kad neliktų dėmių, mes nerekomenduojame į ruošiamą maistą berti šafrano, kario ar kitų spalvinančių prieskonių ar šildyti maisto, kurio pagrindas – pomidorai arkaris. Atsiradusios dėmės neturės įtakos indo naudojimui ir tokiu atveju „Tupperware“ garantija nebus taikoma.
- Valgydami tiesiai iš indo su metaliniais įrankiais, jį galite subraižyti. Įbrėžimai neturės įtakos indo naudojimui ir tokiu atveju garantija nebus taikoma.
- Jei norite į ruošiamą maistą pridėti riebių ingredientų, tokių kaip lašiniai, kumpis, sūris ir kt., rekomenduojame įdėti kiaušinį arba sultingų daržovių, kad nepažeistumėte gaminio. Taip pat ruošiant maistą su šiais ingredientais rekomenduojame naudoti žemą krosnelės galią.
- Jei liko maisto, kurį norėsite pasišildyti vėliau, palikite jį atvėsti be dangtelio, atvėsusį uždenkite ir įdėkite į šaldytuvą. Jei vėliau norėsite pasišildyti maistą, įpilkite šiek tiek vandens ir pašildykite uždėję dangtį „atviroje“ pozicijoje naudodami ne daugiau kaip 600 W galią.
- Visada indą iškart po naudojimo išskalaukite šaltu vandeniu, kad į jį neįsigertų stiprūs maisto kvapai ir neliktų dėmių. Visas dalis galima plauti indaplovėje.
- Nenaudokite su indu šiurkščių ar aštrių įrankių jį plaudami, maišydami ar tiekdami maistą į stalą.

Kokybės garantija

„Tupperware **Micro Delight**“ gaminamas labai kruopščiai ir tiksliai iš geriausios kokybės medžiagų, tinkamų naudoti sąlytyje su maistu. „Tupperware Micro Delight“ suteikta ta pati kokybės garantija, kaip ir visiems „Tupperware“ gaminiams, o tai užtikrina, kad gaminys bus pakeistas dėl bet kokio išryškėjusio gamybos ar medžiagos broko, naudojant normaliomis buitinėmis sąlygomis.

www.tupperware.lt

Pateicamies, ka izvēlējāties Tupperware **Micro Delight**, kas ļaus Jums pagatavot omletes - frittata ar dārzeņiem, sieru vai aukstajām uzkodām, papillote ar gaļu, dārzeņiem vai zivi, un pat tītās uzkodas.Turklāt, izmantojot TupperwareMicro Delight savā mikroviļņu krāsni, Jūs atvieglosiet un paātrināsiet gatavošanas procesu, tādējādi ietaupīsiet sev laiku un enerģiju. Trauka lietošanas pamatinstrukcijas ir iegravētas vāka iekšpusē.

Min. 0 °C
Maks. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Trauku mazgājamajai mašīnai izvēlieties zemas temperatūras programmu, lai taupītu elektroenerģiju un saudzētu vidi.

Norādījumi omletes pagatavošanai 1 vai 2 vidēji lielām porcijām (tikai olas ar pienu vai ūdeni):

1. Iesitiet olas putošanas bļodā un izmantojiet putošanas slotiņu vai dakšiņu, sakultiet olas, līdz to dzeltenums ir pilnībā sajaucies ar baltumu. Lai omlete sanāktu garšīgāka, iesakām olu kultenim nedaudz pievienot ūdeni vai pienu. Ja olu sakulšanai izmantojat šeikeri, omlete iespējams būs „pufīgāka", jo olu kultenī būs vairāk gaisa.
2. Ielejiet olu kulteni savā Micro Delight traukā.
3. Aizveriet vāku un ievietojiet Micro Delight mikroviļņu krāsnī. Cepiet. pie **maks. 800 W režīmā ne ilgāk kā 5 minūtes VAI 400 W režīmā ne ilgāk kā 10 minūtes.**
4. Lai iestatītu vēlamo laiku un jaudu, rīkojieties saskaņā ar turpmāk tabulā sniegtajiem norādījumiem. Atcerieties, ka savā Micro Delight traukā Jūs varat vienlaikus cept ne mazāk kā 2 un ne vairāk kā 4 olas bez jebkādām citām piedevām.

Olu skaits	Jauda vatos	Ilgums*
2	350-450 vati	2- 3 min.
3	350-450 vati	3- 4 min.
4	350-450 vati	4- 6 min.

* Vērtības jāpielāgo atkarībā no mikroviļņu krāsns zīmola/izmēra un olu kulteņa vēlamās struktūras un garšas.

5. Uzmanīgi izņemiet Micro Delight trauku no mikroviļņu krāsns, ar abām rokām stingri satverot aiz rokturiem. Iesakām izmantot virtuves cimdus.
6. Jūs varat viegli izņemt pagatavoto maltīti no Micro Delight trauka, izmantojot silikona lāpstiņu.

Daži būtiskākie norādījumi piesardzībai, lai gatavotu droši un sasniegtu vēlamo rezultātu:

- pirmajā lietošanas reizē trauku pirms lietošanas vienmēr izmazgājiet;
- pareizai izstrādājuma lietošanai vienmēr skatiet jūsu mikroviļņu krāsns ražotāja bukletu ar instrukcijām. Ja mikroviļņu krāsnij ir rotējoša pamatne, pārliecinieties, ka Micro Delight var uz tās novietot UN pamatne brīvi griežas;
- Tupperware Micro Delight trauks ir drošs lietošanai temperatūrā no 0 °C līdz 120 °C. Nelietojiet to, lai pagatavotu ēdienus pie augstākām temperatūrām. Nelieciet trauku saldētavā;
- neturiet trauku mikroviļņu krāsnī ilgāk par 10 minūtēm vienā reizē. Pirms atkārtotas lietošanas ļaujiet traukam un mikroviļņu krāsnij atdzist;
- pagatavotais ēdiens pēc izņemšanas no mikroviļņu krāsns ir karsts. Pārvietojot trauku, turiet to ar abām rokām;
- izņemot ēdienu no Micro Delight trauka, vienmēr atveriet trauka vāku tā, lai izplūstošais tvaiks neapdedzinātu jūsu pirkstus;
- lai izvairītos no plankumu veidošanās uz trauka, mēs neiesakām ēdienam pievienot safrānu, kariju vai citas krāsojošas garšvielas, kā arī atkārtoti uzsildīt ēdienus, kuru sastāvā ir tomāti vai karijs. Plankumu parādīšanās neietekmē trauka lietošanu un uz šādiem gadījumiem neattiecas Tupperware izstrādājumu garantija;
- ēdot no Micro Delight trauka ēdienu ar tērauda galda piederumiem, trauks var tikt saskrāpēts. Skrāpējumi neietekmē trauka efektivitāti un uz tiem nav attiecināma garantija;
- ja vēlaties pievienot sastāvdaļas ar augstu tauku saturu, piemēram, bekonu, šķiņķi, sieru u. c., iesakām ēdienam pievienot olu vai sulīgus dārzeņus, lai novērstu trauka sabojāšanu. Mēs iesakām ēdienus, kuru sastāvā ir šādas sastāvdaļas, gatavot zemas jaudas režīmā;
- gadījumā, ja pēc maltītes paliek ēdiena pārpalikumi, ļaujiet tiem atdzist, tad uzlieciet vāku un ielieciet ledusskapī. Ja vēlāk vēlaties atkārtoti uzsildīt ēdienu, nedaudz pievienojiet tam ūdeni un uzsildiet, uzliekot vāku „atvērtā" pozīcijā, maks. 600 W režīmā;
- lai nepieļautu smaku un traipu uzkrāšanos, uzreiz pēc lietošanas izskalojiet trauku ar aukstu ūdeni. Visas trauka sastāvdaļas ir mazgājamas trauku mazgājamā mašīnā;
- nelietojiet abrazīvus vai asus galda piederumus, lai maisītu, tīrītu vai pasniegtu ēdienu.

Kvalitātes garantija

Tupperware **Micro Delightis** ar īpašu uzmanību un precizitāti tiek ražots no vislabākās kvalitātes materiāliem, kas ir apstiprināti lietošanai ar pārtikas produktiem. Tupperware Micro Delight ir piemērojama tāda pati kvalitātes garantija kā visiem Tupperware izstrādājumiem, kas nodrošina tā apmaiņu, ja izstrādājumam tiek konstatēti kādi ražošanas vai materiālu defekti, pareizi to lietojot mājas apstākļos.

www.tupperware.lv

TR

Size omlet çeşitleri, çırpılmış yumurta, peynirli, sucuklu salamlı vb. sıcak sandviç, sebzeli et, balık tavuk lezzetleri pişirme olanağı sağlayan Tupperware **Gurme Pişirici**'yi tercih ettiğiniz için teşekkürler. Gurme Pişirici ile mikrodalga fırınınızı kullanarak zaman ve enerji tasarrufu sağlarken aynı zamanda yiyecekleri daha kolay ve hızlı hazırlayabilirsiniz. Temel kullanım talimatlarını kapağın iç tarafında bulabilirsiniz.

Min. 0°C
Maks. 120°C

Tupperware®

Preserving your future

Çevrenin korunması ve enerji tasarrufu için bulaşık makinenizde düşük bir sıcaklık derecesi programı kullanın.

1-2 porsiyonluk omlet hazırlamanın püf noktaları (yalnızca süt veya su ile pişirilen yumurtalar):

1. Yumurtaları kasenin içine kırın ve yumurtanın sarısı beyazı ile tam olarak karışana kadar bir çırpıcı veya çatal yardımıyla karıştırın. Daha iyi sonuç elde etmek için biraz su veya süt ilave etmenizi tavsiye ederiz. Yumurtaları karıştırmak için şek şek kullanmayı tercih ederseniz, yumurta karışımında daha fazla hava olacağı için omlet kabaracaktır.
2. Yumurta karışımını Gurme Pişirici'nize dökün.
3. Kapağı kapatın Gurme Pişirici'nizi **maks 800W'ta en fazla 5 dk süreyle VEYA 400W'ta en fazla 10 dk mikrodalga fırında pişirin.**
4. Süre ve watt'ı ayarlamak için aşağıdaki tabloda yer alan pişirme önerilerini kullanın. Gurme Pişirici'de en az 2 ve en fazla 4 yumurta pişirebileceğinizi unutmayın.

Yumurta Sayısı	Güç	Süre*
2	350 ila 450 Watt	2 ila 3 dakika
3	350 ila 450 Watt	3 ila 4 dakika
4	350 ila 450 Watt	4 ila 6 dakika

* Değerler mikrodalga fırınınızın markasına / büyüklüğüne ve istenen lezzet ve pişme özelliğine göre ayarlanmalıdır.

5. İki elinizle sağlam bir şekilde kenarından tutarak Micro Delight'ınızı mikrodalga fırınınızdan çıkarınız. Fırın eldivenleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
6. Pişirdiğiniz yiyeceği Micro Delight'tan bir silikon spatula kullanarak kolaylıkla çıkarabilirsiniz.

Güvenli ve memnuniyet verici bir sonuç almak için aşağıdaki uyarıları dikkate alınız:

- İlk kullanımdan önce ürününüzü yıkayınız.
- Ürün kullanımı için mikrodalganızın kullanım kılavuzuna başvurunuz. Döner tepsili Mikrodalga fırınlarda, döner platformun rahat döndüğünden emin olunuz.
- Gurme Pişirici daima 0°C ila 120°C yiyecek sıcaklıklarında güvenlidir. Bu yüzden dondurucuda ve fırında kullanmayınız. Daha yüksek sıcaklıklarda ve uzun süreli yemek pişirmek için kullanmayınız.
- Ürünü 400 watt civarında 10 dakikadan fazla kullanmayın. Yeniden kullanmadan önce ürünün soğumasını bekleyin.
- Ürünü Mikrodalga fırında kullandığınızda ürün sıcak olacaktır. Tutarken her iki elinizi ve fırın eldiveni kullanarak güvenli bir şekilde tutun.
- Buharın elinizi ve yüzünüzü yakmaması için daima kapağı kendinizden uzak tutarak açıp kaldırın.
- Ürünün içine renk oluşumunu engellemek için yiyeceğe renk verici baharatlar (safran, köri) ilave etmenizi, biber ve domates salçalı yiyecekleri yeniden ısıtmanızı tavsiye etmeyiz. Lekelenme oluşabilir, ürünün işlevini etkilemez ve Tupperware garantisi kapsamında değildir.
- Çelik servis aletleri ve çatal, bıçak ürünün çizilmesine yol açabilir. Çizilme ürünün işlevini etkilemez ve garanti kapsamında değildir.
- Yemek tarifinize sucuk, pastırma, jambon, peynir gibi çok yağlı yiyecekler ilave etmek istediğinizde ürüne zarar vermekten kaçınmak için yumurta veya sebze ilave etmenizi tavsiye ederiz.
- Bu malzemelerle yiyeceğinizi pişiriken düşük Watt kullanmanızı tavsiye ederiz.
- Pişirdiğiniz yemeği buzdolabında saklamak istediğinizde kapağını açıp soğumasını bekleyin, soğuduğunda kapağını kapatarak buzdolabına koyun. Yiyeceğinizi ısıtmak isterseniz, biraz su ilave edin ve üzerini kapatarak maks 600W'ta ısıtınız.
- Ürün kapaksız olarak kullanılabilir, kapağı tek olarak pişirme amaçlı kullanmayınız.
- Fırın, ızgara ve ocak üzerinde kullanılmaz.
- Güçlü koku veya lekeleri önlemek için kullandıktan sonra ürünü önce soğuk suyla yıkayın. Bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Karıştırmak, temizlemek veya servis yapmak için aşındırıcı veya keskin aletler kullanmayınız.

Kalite Garantisi

Tupperware Micro Delight Mikrodalga fırında kısa sürede ve düşük watt da pişirme ve ısıtma amaçlı en iyi kalitede malzemelerden özenle üretilir. Tupperware Micro Delight, bütün Tupperware ürünleri gibi önerilen kullanım özelliklerine uyulduğunda, ürününüzde herhangi bir üretim veya malzeme hatası görülürse değiştirme olanağı sağlayan Kalite Garantisine sahiptir.

www.tupperware.com.tr

SL

Zahvaljujemo se vam, ker ste se odločili za posodo Tupperware za drobne poslastice, **Micro Delight**, ki vam omogoča pripravo omlet, cvrtja z zelenjavo, sirom ali mesnimi dodatki, pripravo mesa, zelenjave ali ribe v papirnem zvitku, pa tudi tortilj. Priprava bo tudi lažja in hitrejša, saj boste z uporabo mikrovalovne pečice prihranili čas in energijo. Osnovna navodila za uporabo so vtisnjena na notranji strani pokrova.

Min 0 °C
Max 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Pri pomivanju v pomivalnem stroju uporabljajte program z nizko temperaturo, saj tako privarčujete energijo in pripomorete k varovanju okolja.

Navodila za pripravo omlete za 1 do 2 običajni porciji (samo jajca, z mlekom ali vodo):

1. Razbijte jajca v mešalno posodo in jih umešajte z metlico ali vilicami, tako da se rumenjak popolnoma razmeša z beljakom. Priporočamo, da mešanici dodate malo vode ali mleka, saj bo omleta tako še boljša. Če boste jajca stepli z mešalnikom, utegne omleta narasti, ker bo v jajčni mešanici več zraka.
2. Ulijte jajčno mešanico v posodo Micro Delight.
3. Zaprite pokrov in postavite posodo Micro Delight v mikrovalovno pečico pri **največ 800 W in ne za dlje kot 5 minut ALI pri 400 W in ne za dlje kot 10 minut.**
4. V skladu z navodili za pripravo v preglednici spodaj nastavite želeni čas in moč. Ne pozabite, da lahko v svoji posodi Micro Delight pripravite najmanj 2 jajci oziroma največ 4 jajca brez drugih sestavin.

Število jajc	Moč	Čas priprave*
2	350 do 450 W	2 do 3 min
3	350 do 450 W	3 do 4 min
4	350 do 450 W	4 do 6 min

* Vrednosti prilagodite glede na znamko/velikost mikrovalovne pečice, ter želeno teksturo in okus.

5. Previdno vzemite posodo Micro Delight iz mikrovalovne pečice, pri čemer z obema rokama trdno držite ročaja. Priporočamo uporabo kuhinjskih rokavic.
6. Pripravljeno jed lahko s pomočjo silikonske lopatice preprosto vzamete iz posode Micro Delight.

Spodaj je nekaj osnovnih varnostnih navodil za vašo varnost in doseganje vaših pričakovanj:

- Pred prvo uporabo morate vedno dobro pomiti posodo.
- Za ustrezno uporabo izdelka vedno upoštevajte navodila v brošuri proizvajalca mikrovalovne pečice. Če imate vrtljivo ploščo, se morate prepričati, da je posoda Micro Delight ustrezno nameščena nanjo IN, da se vrtljiva plošča nemoteno vrti.
- Posoda Tupperware Micro Delight je primerna za temperaturo hrane med 0 °C in 120 °C. Ne uporabljate je za shranjevanje v zamrzovalniku. Ne uporabljajte je za kuhanje hrane pri višjih temperaturah.
- Mikrovalovne pečice ne uporabljajte dlje kot 10 minut obenem. Počakajte, da se izdelek in mikrovalovna pečica ohladita, preden ju ponovno uporabite.
- Po pripravi v mikrovalovni pečici bo vsebina v posodi vroča. Za rokovanje s posodo uporabljajte obe roki.
- Pri postrežbi vedno dvignite pokrov tako, da vroča para ne ožge vaših prstov.
- V izogib umazaniji na posodi vam ne priporočamo uporabo žafrana, karija ali drugih barvnih začimb kot dodatek jedi ali pogrevanje paradižnika oziroma hrane na osnovi karija. Umazanija na posodi ne vpliva na kakovost pri uporabi izdelka in ni krita z jamstvom Tupperware.
- Jeklen jedilni pribor lahko povzroči praske na dnu izdelka. Praske ne vplivajo na delovanje izdelka in niso krite z jamstvom.
- Če želite v svojo jed dodati polnomastne izdelke, denimo slanino, šunko, sir ipd., priporočamo, da dodate jajce ali sočno zelenjavo, da bi preprečili poškodbe izdelka. Prav tako priporočamo, da za pripravo jedi s tovrstnimi sestavinami uporabljate nižjo moč.
- V primeru, da vam je ostalo nekaj pripravljene jedi, jo najprej ohladite brez pokrova, nato pa pokrijte in postavite v hladilnik. Če želite jed kasneje pogreti, dodajte malo vode in pokrov nastavite v odprt položaj, ter jed pogrejte pri največ 600 W.
- Za preprečevanje močnih vonjev hrane ter umazanije, posodo po uporabi vedno splaknite z mrzlo vodo. Vsi deli posode se lahko pomivajo v pomivalnem stroju.
- Za mešanje, čiščenje ali postrežbo ne uporabljate hrapavih in ostrih pripomočkov.

Jamstvo za kakovost

Posoda **Micro Delight** je skrbno in natančno izdelana iz najbolj kakovostnih materialov, ki so odobreni za uporabo v stiku s hrano. Za posodo Tupperware Micro Delight velja enako jamstvo za kakovost kot za vse druge izdelke Tupperware, kar vam zagotavlja, da boste prejeli nadomesten izdelek, če pride pri običajni domači uporabi do kakršnih koli poškodb zaradi izdelave ali materiala.

www.tupperware.si

Қуырылған жұмыртқа, көкөніс, ірімшік немесе суық кесіктер қосылған фриттата, ет, көкөніс немесе балық пен біркелкі орамалар қосылған папиллот дайындауға мүмкіндік беретін Tupperware **Micro Delight** бұйымын таңдағаныңызға алғыс білдіреміз. Одан басқа, қысқа толқынды пешті пайдалана отырып, оңай әрі жылдам дайындалатындықтан, уақытыңыз бен күш-қуатыңыз үнемделеді. Негізгі пайдалану нұсқаулары қақпағының ішкі жағында жазылған.

Мин. 0 °C
Макс. 120 °C

Tupperware®

Preserving your future

Қуатты үнемдеп, қоршаған ортаны қорғау мақсатында ыдыс жуғыш машинаны төмен температуралы бағдарламаға қойып қолданыңыз.

Қуырылған жұмыртқа дайындау нұсқаулары 1-2 орташа бөлікке арналған (тек сүт не су қосылған жұмыртқалар):

1. Араластыратын тостаққа жұмыртқаларды жарып, жұмыртқаның сарысы жұмыртқаның ағымен толығымен араласқанша, шайқағышпен не шанышқымен араластырыңыз. Нәтижелері жақсы болуы үшін араласқан жұмыртқаға кішкене су не сүт қосу ұсынылады. Егер жұмыртқаларды араластыру үшін шайқағышты пайдалануды таңдасаңыз, араласқан жұмыртқада ауа көп болатындықтан, қуырылған жұмыртқа көтерілуі мүмкін.
2. Араласқан жұмыртқаны Micro Delight ыдысына құйыңыз.
3. Қақпағын жауып, Micro Delight ыдысын духовкаға **максималды қуаты 800 Вт 5 минуттан асырмай НЕМЕСЕ қуаты 400 Вт 10 минуттан асырмай қойыңыз.**
4. Қалаған уақытыңыз бен қуат бірлігін қою үшін төмендегі кестеден пісіру нұсқауларына қараңыз. Micro Delight ыдысында ең аз дегенде 2 және ең көп дегенде 4 жұмыртқаны кез келген уақытта басқа ингредиенттерсіз дайындауға болатынын есіңізде ұстаңыз.

Жұмыртқалар саны	Ватт	Ұзақтығы*
2	350 - 450 Ватт	2 - 3 мин
3	350 - 450 Ватт	3 - 4 мин
4	350 - 450 Ватт	4 - 6 мин

* Мәндер қысқа толқынды пештің брендіне / өлшеміне және қалаған құрамы мен дәміне байланысты реттелуі керек.

5. Micro Delight ыдысын тұтқасынан екі қолыңызбен жақсылап ұстап, қысқа толқынды пештен шығарыңыз. Духовкалық қолғап киіп алу ұсынылады.
6. Дайындалған тағамды Micro Delight ыдысынан силикон қалақпен оңай алуға болады.

Сіздің қанағаттануыңыз және қауіпсіздігіңіз үшін төменде біраз негізгі сақтық шаралары берілген:

- Бірінші рет пайдаланардың алдында жаңа бұйымыңызды жуып алғаныңызға әрдайым көз жеткізіңіз.
- Бұйымды дұрыс пайдалану үшін әрдайым қысқа толқынды пешіңіздің нұсқаулығына қараңыз. Егер айналатын табақша болса, Micro Delight оған сәйкес келетініне ЖӘНЕ айналатын табақшаның дұрыс айналатынына көз жеткізіңіз.
- Tupperware Micro Delight ыдысы температурасы 0° C - 120 °C аралығындағы тағамдарға қауіпсіз. Мұздатқышта пайдаланбаңыз. Тағамдарды жоғары температураларда әзірлеуге пайдаланбаңыз.
- Қысқа толқынды пеште бір уақытта 10 минуттан аса пайдаланбаңыз. Қайта пайдаланардың алдында бұйым мен қысқа толқынды пешті салқындатып алыңыз.
- Қысқа толқынды пеште пайдаланғаннан кейін құрамы ыстық болады. Екі қолыңызбен ұстаңыз.
- Саусақтарыңызды бу күйдірмеуі үшін тамақ берілгенде қақпағын әрдайым өзіңізден алыстатып көтеріп ашыңыз.
- Бояудың жағылуына жол бермеу үшін сафронды, карриді немесе басқа да түрлі түсті дәмдеуіштерді дайындалған тағамға қосуға немесе қызанақты не карри тағамдарын қайта қыздыруға кеңес берілмейді. Бояу бұйымның жұмысына әсер етпейді және ол Tupperware кепілдігінде қамтылмаған.
- Негізінен болат пышақпен жеу бұйымның сызылуына себеп болуы мүмкін. Сызықтар бұйымның жұмысына әсер етпейді және ол кепілдікте қамтылмаған.
- Рецептке бекон, шошқаның тұздалған майы, сыр, т.б. сияқты майы көп ингредиенттерді қосқыңыз келген кезде бұйымды бүлдіріп алмау үшін жұмыртқа немесе шырынды көкөністерді қосу ұсынылады. Сондай-ақ, дайындалған тағамды бұл ингредиенттермен әзірлеген кезде төмен қуатты пайдалану ұсынылады.
- Біраз тағам қалған кезде оны қақпақсыз суытып алыңыз, сосын қақпағын жауып, тоңазытқышқа салыңыз. Егер біраз уақыттан кейін тағамды қайта қыздырғыңыз келсе, кішкене су қосып, қақпағын ашып қойып, ең көп дегенде 600 Вт қуатпен қайта қыздырыңыз.
- Қатты тағам иістеріне немесе бояуларына жол бермеу үшін пайдаланғаннан кейін әрдайым контейнерді суық сумен бірден шайып қойыңыз. Барлық құрауыштарын ыдыс жуатын машинада жууға болады. Араластыру, тазалау немесе беру үшін ысатын немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз.

Сапа кепілдігі

Tupperware **Micro Delight** бұйымы тағамға пайдалануға болатыны расталған жоғары сапалы материалдардан жоғары күтім мен дәлдікпен жасалған. Tupperware Micro Delight бұйымының сапа кепілдігі барлық Tupperware бұйымдарымен бірдей. Бұйым тұрмыста пайдаланылған кезде қандайда бір өндірістік немесе материалдық ақаулық байқалса, оның ауыстырылып берілетініне кепілдік беріледі.

www.tupperwarebrands.com мекенжайы

RO

Vă mulțumim că ați ales Tupperware **Microdelicia**, care permite prepararea de omlete, frittata cu legume, brânză sau mezeluri, papillote cu carne, legume sau pește și chiar sandvișuri în lipie. În plus, acest recipient va face prepararea mai ușoară și mai rapidă pentru a economisi timp și energie folosind cuptorul cu microunde. Instrucțiunile de bază de utilizare sunt marcate pe interiorul capacului.

Min 0 °C
Max 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.

Instrucțiuni pentru prepararea omletei, pentru 1-2 porții medii: (doar ouă cu lapte sau apă):

1. Spargeți ouăle într-un vas și amestecați-le cu un tel sau o furculiță până când gălbenușul este amestecat complet cu albușul. Pentru rezultate mai bune vă recomandăm să adăugați în amestec puțină apă sau puțin lapte. Dacă alegeți să utilizați un shaker pentru a amesteca ouăle, omleta va crește în volum deoarece va fi mai mult aer în amestecul de ouă.
2. Turnați amestecul de ouă în recipientul Microdelicia.
3. Închideți capacul și puneți recipientul Microdelicia în cuptorul cu microunde la **max. 800 W nu mai mult de 5 minute SAU la 400 W nu mai mult de 10 minute.**
4. Urmați instrucțiunile de preparare din tabelul de mai jos pentru a regla timpul și puterea preferate. Țineți cont de faptul că puteți găti minimum 2 și maximum 4 ouă o dată în recipientul Microdelicia fără alte ingrediente.

Număr de ouă	Puterea	Durată*
2	350 - 450 W	2 - 3 min.
3	350 - 450 W	3 - 4 min.
4	350 - 450 W	4 - 6 min.

* Valorile trebuie ajustate în funcție de marca/dimensiunea cuptorului cu microunde și textura și gustul dorit.

5. Scoateți Microdelicia cu grijă din cuptorul cu microunde, ținând bine cu ambele mâini de mânere. Vă recomandăm să purtați mănuși pentru cuptor.
6. Puteți scoate cu ușurință preparatul din Microdelicia utilizând o spatulă de silicon.

Pentru garantarea satisfacției și siguranței dumneavoastră, țineți cont de următoarele măsuri de precauție de bază:

- Nu uitați să spălați întotdeauna produsul nou înainte de prima utilizare.
- Verificați întotdeauna instrucțiunile cuptorului cu microunde, pentru a putea folosi produsul în mod corespunzător. Dacă aveți o farfurie rotativă, asigurați-vă că recipientul Microdelicia se potrivește pe aceasta ȘI că farfuria rotativă se rotește corespunzător.
- Recipientul Microdelicia de la Tupperware este sigur pentru temperaturi ale alimentelor cuprinse între 0°C și 120 °C. Nu îl utilizați în congelator. Nu îl utilizați pentru prepararea alimentelor la temperaturi mai mari.
- Nu folosiți în cuptorul cu microunde pentru mai mult de 10 min. într-o singură utilizare. Lăsați să se răcească produsul și cuptorul cu microunde înainte de a le folosi din nou.
- Conținutul va fi fierbinte după utilizarea în cuptorul cu microunde. Manipulați cu ambele mâini.
- În timpul servirii, ridicați întotdeauna capacul la distanță de dumneavoastră, pentru a evita ca aburul să vă provoace arsuri la degete.
- Pentru a evita formarea petelor, vă recomandăm să nu adăugați preparatului șofran, curry sau alte condimente colorante și să nu reîncălziți alimentele pe bază de roșii sau curry. Formarea petelor nu afectează performanța produsului și nu este acoperită de garanția Tupperware.
- Mâncatul direct din bază poate cauza zgârieturi pe produs. Zgârieturile nu afectează funcționarea produsului și nu sunt acoperite de garanție.
- În cazul în care doriți să adăugați la rețetă ingrediente grase precum bacon, șuncă, brânză etc., recomandăm adăugarea de ouă sau legume suculente pentru a evita deteriorarea produsului. De asemenea, recomandăm utilizarea unei puteri scăzute când gătiți preparate cu aceste ingrediente.
- În caz că vă rămâne mâncare, lăsați-o să se răcească fără capac, apoi acoperiți și așezați în frigider. Dacă vreți să reîncălziți mâncarea mai târziu, adăugați puțină apă și reîncălziți cu capacul la maximum 600 W.
- Clătiți întotdeauna recipientul cu apă rece imediat după utilizare, pentru a evita apariția unor pete persistente sau a unui miros puternic de mâncare. Toate componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați ustensile abrazive sau ascuțite pentru a amesteca, curăța sau servi.

Garanție

Recipientul **Microdelicia** 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. Recipientul Microdelicia de la Tupperware beneficiază de aceeași Garanție de calitate ca toate produsele Tupperware, garanție care asigură înlocuirea oricărui produs care prezintă orice fel de defect de material sau manoperă apărut la folosirea în mediul casnic obișnuit.

www.tupperware.ro

Благодарим ви, че избрахте Tupperware **Micro Delight**, който ви позволява да приготвяте омлети, фритата със зеленчуци, сирене или месо, папилота с месо, зеленчуци или риба, както и равномерни ролца. Освен това този съд ще улесни и ускори приготвянето, позволявайки да спестите време и енергия, като използвате своята микровълнова фурна. Основните инструкции за употреба са гравирани отвътре на капака.

мин. 0°C
макс. 120°C

Tupperware®
Preserving your future

Използвайте нискотемпературна програма на съдомиялната машина, за да пестите енергия и опазвате околната среда.

Насоки за приготвяне на омлет за 1 или 2 средни порции: (само яйца с мляко или вода)

1. Счупете яйцата в купа за миксиране и използвайте бъркалка или вилица, за да ги смесите, докато жълтъкът на яйцето се смеси напълно с белтъка. Препоръчваме да добавите малко вода или мляко към сместа за по-добри резултати. Ако изберете да използвате миксер, за да смесите яйцата, омлетът може да набухне, тъй като ще има повече въздух в яйчената смес.
2. Излейте яйчената смес в Micro Delight.
3. Затворете капака и поставете Micro Delight в микровълнова фурна на **максимум 800W за не повече от 5 минути ИЛИ на 400 W за не повече от 10 минути.**
4. Следвайте насоките за готвене в таблицата по-долу, за да зададете предпочитаното време и мощност. Запомнете, че можете да гответе с най-малко 2 яйца и с най-много 4 яйца към даден момент в своя съд Micro Delight без каквито и да било други съставки.

Брой яйца	Мощност	Времетраене*
2	350 до 450 W	2 до 3 мин
3	350 до 450 W	3 до 4 мин
4	350 до 450 W	4 до 6 мин

* Стойностите трябва да се регулират според марката/размера на микровълновата фурна и желаната текстура и вкус.

5. Извадете Micro Delight внимателно от микровълновата фурна, като го държите с двете ръце, безопасно поставени върху дръжките. Препоръчваме да носите готварски ръкавици.
6. Можете лесно да извадите приготвеното ястие от Micro Delight със силиконова шпатула.

За ваше удовлетворение и безопасност, спазвайте нашите препоръки и предпазни мерки:

- Винаги измивайте новия си продукт преди първото използване.
- Винаги се консултирайте с книжката с инструкциите за микровълновата фурна за подходящо използване на продукта. Ако имате въртяща се плоча, се уверете, че Micro Delight се побира върху нея И че въртящата плоча се върти ефективно.
- Tupperware Micro Delight е безопасен за температура на храната от 0°C до 120°C. Не използвайте във фризер. Не използвайте, за да гответе храни на по-високи температури.
- Не използвайте в микровълновата фурна за повече от 10 минути към даден момент. Оставете продукта и микровълновата фурна да се охладят, преди да ги използвате отново.
- Съдържанието ще бъде горещо след изваждане от микровълновата фурна. Използвайте и двете си ръце, когато боравите с продукта.
- Винаги повдигайте капака настрани от вас, когато сервирате, за да не може парата да изгори пръстите ви.
- За да избегнете появата на петна, ние препоръчваме да не се добавят шафран, къри или други оцветяващи подправки към приготвяната храна и да не се претоплят храни, съдържащи домати или къри. Появата на петна няма да окаже въздействие върху ефективността на продукта и не се покрива от гаранцията на Tupperware.
- Яденето от основата със стоманени прибори може да доведе до надраскване на продукта. Драскотините не влияят на функционирането на продукта и не се покриват от гаранцията.
- В случай че искате да добавите съставки с високо съдържание на мазнини, като бекон, шунка, сирене и т.н., към рецептата си, препоръчваме да добавите яйца или сочни зеленчуци, за да избегнете повреда на продукта. Също така препоръчваме да използвате ниска мощност, когато гответе продукти с тези съставки.
- В случай че ви остане храна, оставете я да изстине без капака, след това покрийте и сложете в хладилника. Ако искате да претоплите храната по-късно, добавете малко вода и претоплете с капака при максимум 600 W.
- Винаги изплаквайте контейнера със студена вода веднага след употреба, за да предотвратите появата на силен мирис на храна или петна. Всички компоненти може да се мият в съдомиялна.
- Не използвайте абразивни или остри кухненски прибори, за да бъркате, чистите или сервирате.

Гаранция

Tupperware **Micro Delight** е произведен с голямо внимание и прецизност от най-висококачествени материали, одобрени за използване в съприкосновение с храна. Tupperware Micro Delight носи същата Гаранция за качество като всички продукти на Tupperware, която гарантира, че ще получите замяна, в случай че даден продукт има наличие на производствен дефект или дефект на материала при правилна домашна употреба.

www.tupperware.bg

نشكرك لاختيارك Micro Delight من Tupperware، التي تتيح لك إعداد أطباق الأومليت، والفريتاتا بالخضراوات، أو الجبن، أو اللانشون، وورق الزبد مع اللحم، أو الخضراوات، أو السمك، وحتى اللفائف. علاوة على ذلك، تساعدك هذه الأداة على تحضير الطعام بطريقة أسهل وأسرع؛ حيث يمكنك توفير الوقت والجهد باستخدام فرن الميكروويف. تعليمات الاستخدام الأساسية منقوشة على الغطاء من الداخل.

الحد الأدنى ٠ درجة مئوية
الحد الأقصى ١٢٠ درجة مئوية

Tupperware®

Preserving your future

استخدم برنامجًا ذا درجة حرارة منخفضة في غسالة الأطباق الخاصة بك لتوفير الطاقة وحماية البيئة.

إرشادات تحضير الأومليت لمتوسط قطعة أو قطعتين: (البيض فقط مع الحليب أو الماء)

١- اكسر البيض في وعاء مخصص للخلط واستخدم مخفقة البيض أو شوكة لخلطه حتى يختلط صفار البيض تمامًا ببياض البيض. نوصيك بإضافة كمية قليلة من الماء أو الحليب إلى الخليط للحصول على نتائج أفضل. في حالة اختيارك استخدام أداة مزج لخلط البيض، فقد يرتفع الأومليت نظرًا لأنه سيكون هناك هواء أكثر في خليط البيض.

٢- اسكب خليط البيض في أداة Micro Delight الخاصة بك.

٣- أغلق الغطاء وضَع أداة Micro Delight في فرن الميكروويف الخاص بك عند ٨٠٠ وات بحدٍ أقصى لمدة لا تزيد عن ٥ دقائق أو عند ٤٠٠ وات لمدة لا تزيد عن ١٠ دقائق.

٤- اتبع إرشادات الطهي في الجدول أدناه لتحديد الوقت والقوة الكهربائية المفضلة لديك. تذكر أنه بإمكانك طهي بيضتين على الأقل و٤ بيضات على الأكثر في وقتٍ واحد في أداة Micro Delight دون إضافة أي مكونات أخرى.

عدد البيض	القوة الكهربائية	المدة الزمنية*
٢	٣٥٠ إلى ٤٥٠ وات	٢ إلى ٣ دقائق
٣	٣٥٠ إلى ٤٥٠ وات	٣ إلى ٤ دقائق
٤	٣٥٠ إلى ٤٥٠ وات	٤ إلى ٦ دقائق

* يجب ضبط القيم بناءً على العلامة التجارية/حجم فرن الميكروويف الخاص بك والقوام والمذاق المرغوب فيهما.

٥- أخرج أداة Micro Delight بعناية من فرن الميكروويف عن طريق إمساك المقبضين بحذر باستخدام كلتا اليدين. نوصيك بارتداء قفازات الفرن.

٦- يمكنك إزالة الطعام بسهولة من أداة Micro Delight باستخدام مبسط سيليكون.

لراحتك وأمانك، اتبع الاحتياطات الأولية القليلة المذكورة أدناه:

- تأكد دائمًا من غسل المنتج الجديد قبل الاستخدام لأول مرة.
- راجع دائمًا كتيب تعليمات جهة تصنيع الميكروويف لاستخدام المنتج بطريقة سليمة. إذا كان لديك طبق دوَّار، فتأكد من أن أداة Micro Delight مثبتة عليه ومن أن الطبق الدوَّار يدور بشكلٍ جيد.
- أداة Micro Delight من Tupperware آمنة لدرجات حرارة الأطعمة التي تتراوح بين ٠ و١٢٠ درجة مئوية. لا تستخدم المنتج في المجمِّد. لا تستخدم المنتج لطهي الأطعمة في درجات حرارة أعلى.
- لا تستخدم المنتج في فرن الميكروويف لأكثر من ١٠ دقائق في المرة الواحدة. اترك المنتج وفرن الميكروويف حتى يبردا قبل إعادة الاستخدام.
- سوف تكون المحتويات ساخنة بعد الاستخدام في الميكروويف. استخدم كلتا اليدين عند الإمساك بالمنتج.
- احرص دائمًا على رفع الغطاء بعيدًا عنك عند تقديم الطعام حتى لا يتسبب البخار في حرق أصابعك.
- لتجنب البقع، نوصيك بعدم إضافة الزعفران، أو الكاري، أو التوابل الملونة الأخرى للوجبة أو إعادة تسخين الطماطم أو الأطعمة المحتوية على الكاري. لن تؤثر البقع على أداء المنتج ولا يشملها ضمان Tupperware.
- قد يتسبب تناول الطعام من القاعدة باستخدام أدوات المائدة المصنوعة من الفولاذ في حدوث خدوش بالمنتج. لا تؤثر الخدوش على أداء المنتج ولا يشملها الضمان.
- في حالة رغبتك في إضافة مكونات تحتوي على نسبة عالية من الدهون مثل لحم الخنزير المقدد، وفخذ الخنزير المملح، والجبن، وما شابه إلى وصفتك، نوصيك بإضافة بيض أو خضراوات كثيرة العصارة لتجنب تلف المنتج. نوصي أيضًا باستخدام قوة كهربائية منخفضة عند تحضير الوجبة بهذه المكونات.
- في حالة بقاء بعض الطعام، اتركه ليبرد دون غطاء، ثم قم بتغطيته ووضعه في الثلاجة. إذا أردت إعادة تسخين الطعام في وقتٍ لاحق، فأضف كمية قليلة من الماء وأعد تسخينه مع وضع الغطاء عند ٦٠٠ وات بحدٍ أقصى.
- قم دائمًا بشطف الوعاء في مياه باردة بعد الاستخدام مباشرةً للمساعدة على عدم تكوُّن بقع أو روائح قوية ناتجة عن الطعام. جميع المكونات آمنة للاستخدام في غسالة الأطباق.
- لا تستخدم أدوات كاشطة أو حادة للخلط، أو التنظيف، أو لتقديم الطعام.

الضمان

تم تصنيع أداة Micro Delight من Tupperware بدقة وعناية بالغتين من مواد فائقة الجودة ومعتمدة للاستخدام في التلامس مع الطعام. تتمتع أداة Micro Delight من Tupperware بضمان الجودة نفسه لكل منتجات Tupperware، الذي يضمن حصولك على منتج بديل إذا ظهر بالمنتج أي عيب من عيوب التصنيع أو عيب في المواد أثناء الاستخدام المنزلي المعتاد.

www.tupperwarebrands.com