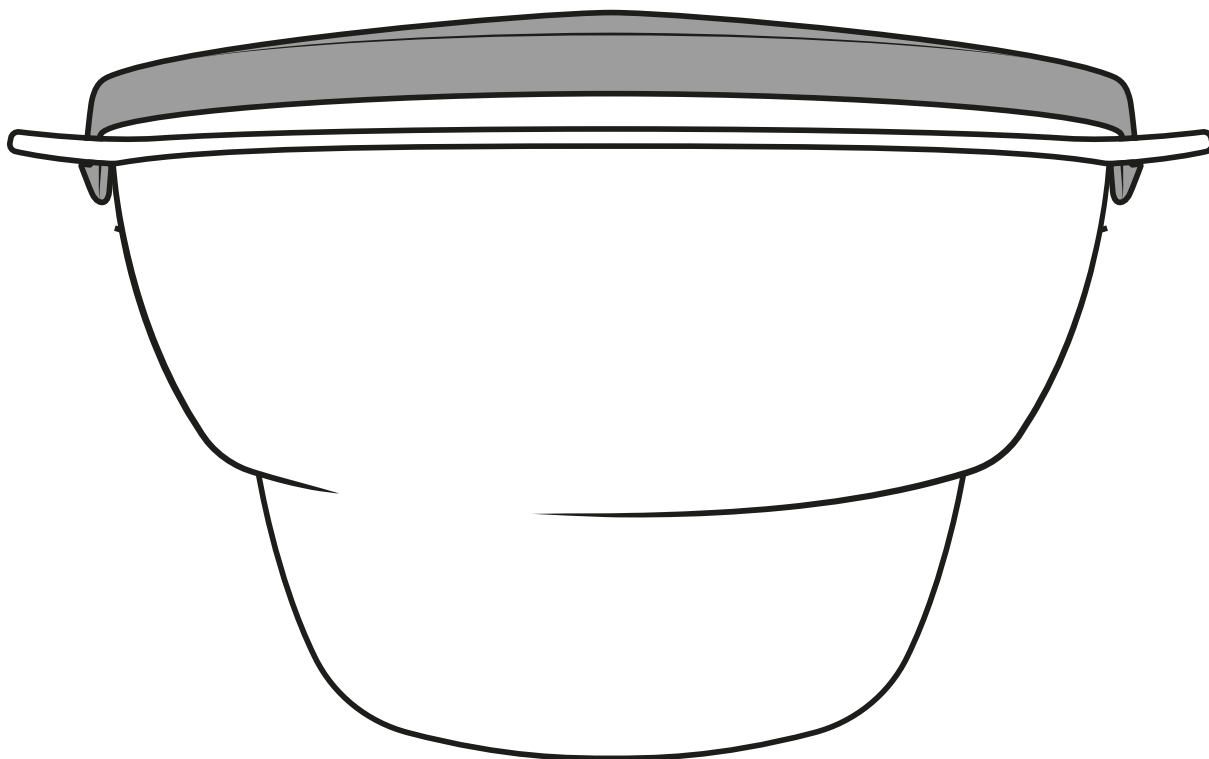
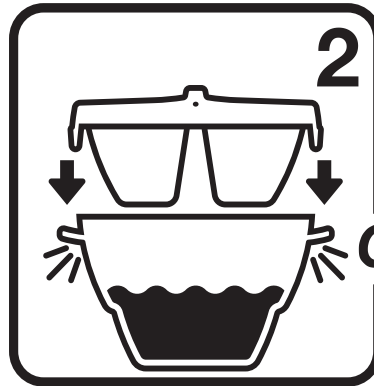


Micro Deli Dip



350 ml | 1½ c



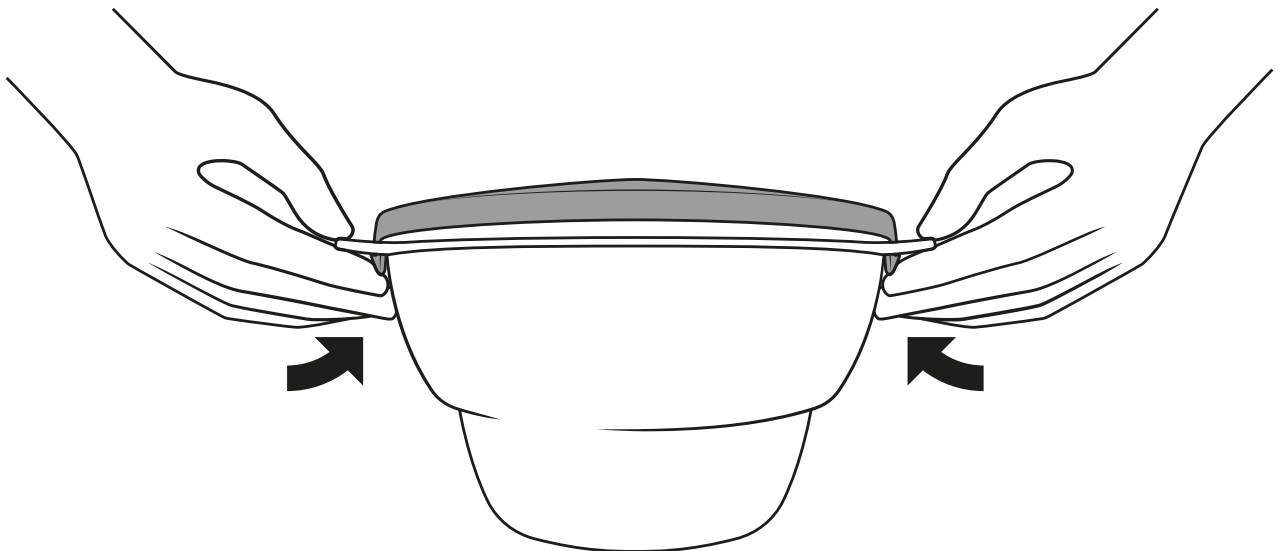
MAX
500 g | 1.1 lb



MAX 650W
MAX 5 min



A



B

Thank you for choosing the Tupperware Micro Deli Dip, which allows you to conveniently prepare chocolate fondue in the microwave. Moreover, it is fast and easy to use. You can save time and energy by preparing and serving chocolate fondue in the same container with no need to have a heating source on while consuming it.

Cooking instructions are engraved on the outside part of the side walls of the Insert.

MIN 0°C MAX 650W
MAX 120°C MAX 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

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

Cooking guidelines (Fig. A):

Refer to the cooking instructions on the side walls of the insert:

- Fill the Micro Deli Dip product Base with water until you reach the step (350ml)(1).
- Connect the Insert with the Base by aligning the tabs with the openings in the handles of the Base. Push down on both sides at the same time until it clicks and both components are firmly connected(2).
- Place the chocolate pieces in the Insert. Prepare a minimum of 100g (50g per compartment) and a maximum of 500g (250g per compartment) of chocolate (3). Do not add oil, butter, cream or any other fat to the water or chocolate as it would damage your product.
- Microwave at max 650W for the indicated cooking time mentioned in the “Cooking Times” chart . Adjust microwave cooking time (never exceeding the maximum of 5 min. total cooking time) according to personal taste, microwave settings and chocolate type.

The indications below are guidelines and may vary according to the type of chocolate and microwave settings.

Cooking Time Chart

Chocolate	Time at 600W/650W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Before serving, allow for a standing time of 5-10 minutes. Note that after the cooking time, chunks of chocolate may still be present. Gently stir the chocolate to achieve a homogeneous melted texture. Use a soft tool such as the Tupperware Silicone Spatula Thin to prevent visible scratches.

Alternatively, the Micro Deli Dip can be used with boiling water for preparing chocolate fondue.

- Replace the tap water with boiling water in step 1 (1). Be careful while pouring the boiling water into the base and manipulating the product since the boiling water could burn your skin. DO NOT exceed the maximum water level indicated by the step (350ml).
- Carefully connect the insert to the base (2) and add the chocolate pieces in it (3) following the instructions mentioned above.
- Allow several minutes (5-12) for the chocolate to melt. You can stir the chocolate using the

Silicone Spatula Thin.

For your satisfaction and safety, follow these precautions:

- Always make sure to wash your new product before first use.
- Use the cooking guidelines as stated in this leaflet.
- Always use the product with water in the Base. Not doing so may cause permanent damage to the product. This is not covered by the Tupperware warranty.
- Always use the product assembled while microwaving and when serving.
 - Never place the Insert or the Base in the microwave by themselves.
 - Do not remove the Insert from the Base while the chocolate is melted as the water is hot.
- Always refer to the instruction booklet of your microwave manufacturer for appropriate product usage.
- The Tupperware Micro Deli Dip product is safe for temperatures from 0°C to 120°C. Do not use in the freezer and do not exceed 120°C. Chocolate is very sensitive, to prevent it from burning, respect the timings and power levels indicated in this leaflet.
- Never cover the product while melting the chocolate in the microwave.
- Contents will be hot after cooking. Use oven gloves when removing from the microwave.
- Colouring spices, cream, butter or any other fat should not be added to the chocolate before placing the Micro Deli Dip product in the microwave.
- Staining on the product will not affect the performance of the product and it is not covered by the Tupperware warranty.
- Once you finish using the Micro Deli Dip product, remove the Insert from the Base by pushing at the same time the two tabs of the Insert upwards from the bottom of the handles. (Fig. B)
- In case you have chocolate chunks left and you prefer to reheat and melt them, remove the Insert from the Base and add water until you reach the step. Connect the Insert in the Base again, and microwave it at max 650W for MAX 2 minutes.
- If there is leftover chocolate, remove by using the Silicone Spatula Thin.
- After each use, immediately clean with warm water to easily remove the chocolate. Once it is clean, rinse the container in cold water to help prevent strong food smells or stains. All components are dishwasher safe.
- Do not use abrasive or sharp utensils.
- The Micro Deli Dip product is for microwave use only; do not use on the stove top, in a conventional oven or on the grill.
- The Micro Deli Dip product is for chocolate fondue use only.

Tupperware Quality Warranty

Tupperware Micro Deli Dip product has the same Quality Warranty as all Tupperware products which ensures a replacement of any Tupperware manufactured product that presents any material or manufacturing defect that occur when using the product according to directions and in normal domestic use.

www.tupperwarebrands.com

Nous vous remercions d'avoir choisi la Fondue choco micro-ondes Tupperware, qui vous permet de préparer aisément une fondue au chocolat au micro-ondes. De plus, son utilisation est simple et rapide. Économisez du temps et de l'énergie en préparant et en servant une fondue au chocolat dans le même récipient, sans besoin de source de chaleur pendant la dégustation. Les instructions pour faire fondre le chocolat sont gravées sur les parois extérieures de l'insert.

0 °C MIN. 650 W MAX.
120 °C MAX. 5 MIN. MAX.



Tupperware®

Preserving your future

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

Conseils de cuisson (Fig. A):

Reportez-vous aux instructions pour faire fondre le chocolat sur les parois latérales de l'Insert:

- Remplissez d'eau la Base de la Fondue choco jusqu'à atteindre la mesure (350 ml)(1).
- Assemblez l'Insert et la Base en alignant les languettes avec les trous des poignées de la Base. Appuyez sur les deux côtés en même temps jusqu'à entendre un "clic" pour que les deux éléments soient bien clippés (2).
- Placez les morceaux de chocolat dans l'Insert. Préparez 100g minimum (50g par compartiment) et 500g maximum (250g par compartiment) de chocolat (3).
N'ajoutez pas d'huile, de beurre, de crème ou d'autre matière grasse à l'eau ou au chocolat au risque d'endommager votre produit.
- Passez au micro-ondes à 650 W max. le temps indiqué dans le tableau ci-dessous.
- Ajustez le temps de cuisson au micro-ondes (sans toutefois dépasser 5 minutes au total) en fonction de vos goûts personnels, des paramètres du micro-ondes et du type de chocolat.

Les indications ci-dessous constituent des recommandations et peuvent varier selon le type de chocolat et les réglages du micro-ondes.

Tableau de temps au micro-ondes

Chocolat	Temps à 600 W/650 W (m:ss)
100g	±2:00
200g	±3:00
300g	±3:30
400g	±3:30
500g	±4:00

- Avant de servir, laissez reposer 5 à 10 minutes. Sachez qu'après la cuisson, il peut rester des morceaux de chocolat. Remuez doucement le chocolat pour obtenir une texture fondante homogène. Utilisez un Ustensile non abrasif tel que la Spatule silicone fine Tupperware pour éviter toute rayure visible.

Variante : la Fondue choco peut être utilisée avec de l'eau bouillante pour préparer la fondue au chocolat.

- Remplacez l'eau du robinet par de l'eau bouillante à l'étape 1 (1). Soyez prudent en versant l'eau bouillante dans la Base et en manipulant le Produit car l'eau bouillante risque de vous brûler la peau. NE PAS dépasser le niveau d'eau maximal indiqué par la mesure (350 ml).
- Assemblez prudemment l'Insert sur la Base (2) et ajoutez-y les morceaux de chocolat (3) en suivant les instructions mentionnées ci-dessus.
- Laissez le chocolat fondre pendant quelques minutes (5-12). Vous pouvez mélanger le chocolat à l'aide de la Spatule silicone fine.

Pour votre satisfaction et votre sécurité, veuillez suivre les précautions suivantes:

- Nettoyez toujours votre nouveau produit avant de l'utiliser pour la première fois.
- Suivez les instructions de temps au micro-ondes indiquées dans cette notice.
- Utilisez toujours le produit avec de l'eau dans la Base. Dans le cas contraire, cela pourrait occasionner des dommages irrémediables au produit. Ces dommages ne sont pas couverts par la Garantie Tupperware.
- Utilisez toujours le produit assemblé au micro-ondes et pendant le service.
 - Ne placez jamais l'Insert ou la Base individuellement dans le micro-ondes.
 - Tant que l'eau est chaude et le chocolat fondu, ne retirez pas l'Insert de la Base.
- Reportez-vous à la notice d'utilisation de votre micro-ondes pour un usage approprié.
- La Fondue choco de Tupperware peut être utilisé à des températures allant de 0 °C à 120 °C. Ne le placez pas au congélateur et ne dépassez pas 120 °C. Le chocolat est très sensible, pour éviter qu'il ne brûle, respectez les temps et niveaux de puissance indiqués dans cette notice.
- Ne couvrez jamais le produit pendant que le chocolat est en train de fondre dans le micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir le produit du micro-ondes : le contenu sera très chaud.
- N'ajoutez pas d'épices colorantes, de crème, de beurre ou toute autre matière grasse au chocolat avant de placer la Fondue choco dans le micro-ondes.
- La coloration de votre produit n'affectera pas ses performances et n'est donc pas couverte par la Garantie Tupperware.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser la Fondue choco, retirez l'Insert de la Base en poussant simultanément les deux languettes vers le haut au niveau des poignées (Fig. B).
- S'il reste des morceaux de chocolat et que vous souhaitez les réchauffer pour les faire fondre, retirez l'Insert de la Base et ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre la mesure. Assemblez à nouveau l'insert et la Base, puis passez-les au micro-ondes pendant 2 minutes maximum à une puissance de 650 W.
- S'il reste des résidus de chocolat, retirez-les à l'aide de la Spatule silicone fine.
- Après chaque utilisation, nettoyez immédiatement avec de l'eau chaude pour éliminer facilement le chocolat. Une fois le produit propre, rincez le récipient à l'eau froide afin d'éviter les mauvaises odeurs et les taches. Tous les éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais d'ustensiles abrasifs ou pointus.
- La Fondue choco ne peut être utilisé qu'au micro-ondes ; ne l'utilisez jamais sur la cuisinière, dans un four traditionnel ou sur le grill.
- La Fondue choco doit uniquement être utilisé pour préparer et servir une fondue au chocolat.

Garantie de qualité Tupperware

La Fondue choco Tupperware bénéficie de la même Garantie de qualité que tous les produits Tupperware. Cette Garantie assure le remplacement d'un produit fabriqué par Tupperware s'il présente un défaut matériel ou de fabrication, lorsqu'il est utilisé conformément aux instructions et dans le cadre d'un usage domestique normal.

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den Micro Deli Dip, Behälter mit Einsatz von Tupperware entschieden haben. Mit ihm können Sie Schokoladenfondue bequem in der Mikrowelle zubereiten. Die Zubereitung ist schnell und einfach. Sie können Zeit und Energie sparen, weil Sie das Schokoladenfondue im gleichen Behälter schmelzen und servieren. Außerdem benötigen Sie beim Servieren keine zusätzliche Wärmequelle. Die Gebrauchsanleitung finden Sie auf der Außenseite des Einsatzes als Piktogramme abgebildet.

MIN 0 °C MAX 650 W
MAX 120 °C MAX 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

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

Gebrauchsanleitung (Abb. A):

Beachten Sie stets die Gebrauchsanleitung auf der Außenseite des Einsatzes:

- Füllen Sie den Behälter bis zum Absatz (350 ml) mit Wasser (1).
- Setzen Sie den Einsatz in den mit Wasser gefüllten Behälter. Dazu richten Sie die Laschen des Einsatzes an den Griff-Öffnungen des Behälters aus. Drücken Sie den Einsatz nach unten, dabei rasten die Laschen hörbar in den Griffen ein. So sitzen beide Teile fest ineinander (2).
- Die Schokoladenstücke in den Einsatz füllen. Bereiten Sie mindestens 100g (50g pro Segment) und maximal 500g Schokolade (250g pro Segment) zu (3). Geben Sie dem Wasser oder der Schokolade kein Öl, keine Butter, Sahne oder andere Fette bei, da dies zur Beschädigung des Produkts führen würde.
- In der Mikrowelle bei max. 650 W schmelzen.
- Die entsprechende Schmelzzeit finden Sie in der folgenden Tabelle. Passen Sie die Dauer je nach persönlichem Geschmack, Mikrowelleneinstellungen und Schokoladensorte an. Überschreiten Sie dabei niemals die maximale Mikrowellenzeit von 5 Minuten.

Die unten aufgeführten Angaben sind Richtwerte. Sie können je nach Schokoladensorte und Mikrowelleneinstellungen variieren.

Schmelzzeiten

Schokolade	Dauer bei 600 W/650 W (Min.:Sek.)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Lassen Sie das Schokoladenfondue vor dem Servieren 5-10 Minuten ruhen. Bitte beachten Sie, dass nach dem Schmelzen noch immer Schokoladenstückchen vorhanden sein können. Rühren Sie daher die Schokolade vorsichtig um, um eine homogene, geschmolzene Konsistenz zu erreichen. Verwenden Sie einen weichen Küchenhelfer wie z. B. den Kleinen Top-Schaber von Tupperware, um sichtbare Kratzer im Einsatz zu minimieren.

Alternativ können Sie für die Zubereitung von Schokoladenfondue im Micro Deli Dip auch kochendes Wasser verwenden.

- Ersetzen Sie das Leitungswasser in Schritt 1 (1) durch kochendes Wasser. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das kochende Wasser in den Behälter einfüllen, damit Sie sich nicht verbrühen bzw. verbrennen. Überschreiten Sie NICHT die durch den Absatz angezeigte maximale Füllhöhe (350 ml) im Behälter.
- Lassen Sie den Einsatz vorsichtig im Behälter (2) einrasten und geben Sie die Schokoladenstücke hinzu (3), wie vorne beschrieben.
- Lassen Sie die Schokolade einige Minuten (5 bis 12 Minuten) schmelzen und rühren Sie sie zwischendurch mit dem Kleinen Top-

Schaber um.

Beachten Sie für Ihre Sicherheit und Zufriedenheit bitte die folgenden Hinweise:

- Reinigen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung.
- Halten Sie sich stets an die angegebene Gebrauchsanleitung.
- Füllen Sie immer Wasser in den Behälter, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Wenn Sie kein Wasser einfüllen, kann dies bleibende Schäden am Produkt verursachen. Diese Schäden fallen nicht unter die Tupperware-Garantie.
- Verwenden Sie das Produkt in der Mikrowelle und beim Servieren immer zusammengesetzt.
 - Stellen Sie den Einsatz oder den Behälter niemals alleine in die Mikrowelle.
 - Trennen Sie den Einsatz mit der geschmolzenen Schokolade nicht vom Behälter – das enthaltene Wasser ist heiß!
- Halten Sie sich für eine produktgerechte Nutzung immer an die Bedienungsanleitung des Mikrowellenherstellers.
- Das Produkt ist temperaturbeständig von 0 °C bis + 120 °C. Schmelzen Sie die Schokolade nicht bei höheren Temperaturen. Das Produkt ist nicht zum Einfrieren geeignet.
- Schokolade ist sehr empfindlich. Halten Sie sich an die angegebenen Schmelzzeiten und Leistungsstufen, um ein Verbrennen zu vermeiden.
- Decken Sie die zerkleinerte Schokolade nicht ab, während sie im Micro Deli Dip geschmolzen wird.
- Produkt und Inhalt sind nach dem Schmelzen heiß. Verwenden Sie bei der Entnahme aus der Mikrowelle Ofenhandschuhe.
- Der Schokolade keine färbenden Gewürze, Sahne, Butter oder andere Fette zugeben, bevor das Produkt in die Mikrowelle gestellt wird.
- Verfärbungen im Produkt beeinträchtigen nicht die Leistung des Produkts und fallen nicht unter die Tupperware-Garantie.
- Wenn Sie das Produkt nicht mehr benötigen und es abgekühlt ist, trennen Sie die beiden Teile, indem Sie die beiden Laschen des Einsatzes gleichzeitig zuerst nach innen und dann von unten durch die Griff-Öffnungen nach oben drücken (Abb. B).
- Ist von dem Schokoladenfondue noch etwas übrig und Sie möchten es wieder aufwärmen und schmelzen, trennen Sie den Einsatz wie beschrieben vom Behälter und füllen den Behälter gegebenenfalls wieder bis zum Absatz mit Wasser. Setzen Sie dann den Einsatz wie beschrieben in den Behälter und erwärmen Sie die Schokolade maximal 2 Minuten bei max. 650 W in der Mikrowelle.
- Kleinere Reste lassen sich mit dem Kleinen Top-Schaber einfach entfernen.
- Reinigen Sie das abgekühlte Produkt zeitnah nach jeder Verwendung mit warmem Wasser, um die Schokolade einfach entfernen zu können. Spülen Sie den sauberen Behälter mit kaltem Wasser ab, um intensive Speisegerüche oder Verfärbungen zu vermeiden. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder scharfkantigen Küchenutensilien.
- Der Micro Deli Dip ist ausschließlich für das Zubereiten von Schokoladenfondue vorgesehen und darf nur in der Mikrowelle verwendet werden.
- Verwenden Sie ihn niemals auf dem Herd, im herkömmlichen Ofen oder auf dem Grill.

Tupperware-Garantie

Der Micro Deli Dip, Behälter mit Einsatz unterliegt der 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 Ihres PartyManagers jederzeit im Rahmen dieser Garantie unter Vorlage Ihres vollständig ausgefüllten Bestellscheins kostenlos ersetzen lassen.

www.tupperware.de

www.tupperware.at

www.tupperware.be

www.tupperware.ch

Fijn dat u gekozen hebt voor de Tupperware Micro Delice. Met de Micro Delice maakt u in een handomdraai een heerlijke chocoladefondue in de magnetron. Bovendien is de kom heel gemakkelijk in gebruik. U bespaart tijd en energie door de chocoladefondue te bereiden en op te dienen in dezelfde kom: de fondue moet niet meer worden verwarmd terwijl hij op tafel staat. De kookinstructies zijn op de zijwanden van het inzetstuk gegraveerd.

MIN. 0 °C MAX. 650 W
MAX. 120 °C MAX. 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

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

Kookinstructies (Afb. A):

Volg de kookinstructies die op de zijwanden van het inzetstuk staan:

- Vul de Micro Delice-basiskom met water tot aan het streepje (350 ml)(1).
- Plaats het inzetstuk op de basiskom. De lipjes passen in de uitsparingen op de handvatten van de basiskom. Druk het inzetstuk aan beide kanten tegelijk naar beneden tot het vastklikt en beide onderdelen stevig vastzitten (2).
- Leg de chocoladestukjes in het inzetstuk. Maak een portie van minimaal 100g (50g per bakje) en maximaal 500g (250g per bakje) chocolade (3). Voeg geen olie, boter, room of andere vetstof toe aan het water of de chocolade, want daardoor kan het product beschadigd raken.
- Verwarm in de magnetron op maximaal 650 watt gedurende het aantal minuten zoals vermeld in de tabel met de kooktijden.
- Pas de kooktijd voor de magnetron aan (overschrijd nooit de maximale kooktijd van 5 min) volgens uw persoonlijke smaak, het vermogen van de magnetron en het soort chocolade.

De onderstaande tijden gelden als leidraad en kunnen verschillen volgens het soort chocolade en het vermogen van de magnetron.

Tabel kooktijden

Chocolade	Kooktijd bij 600 W/650 W (min:sec)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Laat de chocoladefondue voor het opdienen 5-10 minuten rusten. U zult merken dat er na de kooktijd nog stukjes in de chocolade zitten. Roer voor een mooi glad mengsel de chocolade nog even zachtjes door. Gebruik daarvoor een zachte spatel, bijvoorbeeld de Tupperware Silicone Spatel Smal, om krassen te vermijden.

U kunt de Micro Delice ook vullen met kokend water om chocoladefondue te bereiden.

- Vervang het kraantjeswater door kokend water in stap 1 (1). Wees voorzichtig wanneer u het kokende water in de basiskom giet en het product hanteert, want u zou zich kunnen branden aan het hete water. Let erop dat u het maximale waterniveau, dat wordt aangegeven door het streepje (350 ml), NIET overschrijdt.
- Plaats het inzetstuk voorzichtig in de basiskom (2) en leg de chocoladestukjes erin (3) volgens de hierboven vermelde instructies.
- Laat de chocolade een aantal minuten (5-12) smelten. U kunt de Silicone Spatel Smal gebruiken om door de chocolade te roeren.

Lees deze voorzorgsmaatregelen voor uw veiligheid aandachtig door.

- Zorg dat u uw nieuwe product altijd afwast voordat u het voor het eerst gebruikt.
- Respecteer de kookrichtlijnen in deze handleiding.

- Gebruik het product altijd met water in de basiskom. Zonder water kan het product voorgoed beschadigd raken. Dit valt niet onder de Tupperware-kwaliteitsgarantie.
- Het product moet altijd volledig gemonteerd zijn voor gebruik in de magnetron en voor het opdienen.
 - Het inzetstuk of de basiskom mogen nooit afzonderlijk in de magnetron worden geplaatst.
 - Haal het inzetstuk niet van de basiskom terwijl de chocolade gesmolten is. Het water dat zich erin bevindt is heet.
- Raadpleeg altijd het instructieboekje van uw magnetronproducent voor het juiste gebruik van het product.
- De Tupperware Micro Delice is veilig voor temperaturen van 0 °C tot 120°C. U mag hem niet gebruiken in de diepvriezer en niet verwarmen tot meer dan 120 °C. Chocolade is een delicaat product dat snel aanbrandt. Daarom is het belangrijk dat u de opgegeven kooktijden en het opgegeven vermogen naleeft.
- Dek het product niet af terwijl u de chocolade in de magnetron laat smelten.
- De inhoud is heet na het koken. Draag ovenwanten om de Micro Deli Dip uit de magnetron te halen.
- Voeg geen gekleurde kruiden, room, boter of andere vetstof toe aan de chocolade voor u de Micro Delice in de magnetron zet.
- Vlekken op het product beïnvloeden de prestaties van het product niet, maar vallen niet onder de garantie van Tupperware.
- Als u klaar bent met de Micro Delice, haal dan het inzetstuk van de basiskom af door de twee lipjes op het inzetstuk tegelijk naar boven toe uit de handvatten te duwen (Afb. B).
- Als er nog chocoladestukjes over zijn en u wilt ze opnieuw verwarmen en smelten, verwijder dan het inzetstuk van de basiskom en vul water bij tot aan het streepje. Maak het inzetstuk weer op de basiskom vast en zet het geheel in de magnetron op maximaal 650 watt gedurende MAXIMAAL 2 minuten.
- De overgebleven chocolade haalt u weg met de Silicone Spatel Smal.
- Maak het product na elk gebruik meteen schoon met warm water. Zo komt de chocolade makkelijk los. Spoel de schoongemaakte kom af met koud water om sterke etensgeuren of vlekken te vermijden. Alle onderdelen mogen in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen schurende of scherpe voorwerpen.
- De Micro Delice mag uitsluitend in de magnetron worden gebruikt. Gebruik hem niet op het fornuis, in een gewone oven of onder de grill.
- De Micro Delice mag uitsluitend voor chocoladefondue worden gebruikt.

Tupperware-kwaliteitsgarantie

De Tupperware Micro Delice valt onder dezelfde kwaliteitsgarantie als alle andere Tupperware-producten, wat wil zeggen dat een door Tupperware vervaardigd product wordt vervangen in geval van productie- of materiaalfouten, bij normaal huishoudelijk gebruik en volgens de richtlijnen.

www.tupperware.nl

www.tupperware.be

Grazie per aver scelto Set Fonduta Allegra Tupperware, che permette di preparare comodamente a casa un'ottima fonduta di cioccolato nel forno a microonde. Inoltre, è veloce e facile da usare. Questo prodotto consente di risparmiare tempo ed energia: infatti, è possibile utilizzare lo stesso contenitore sia per preparare sia per servire la fonduta senza necessità di una fonte di calore continua sottostante mentre la si gusta. Le istruzioni di cottura sono impresse sulla superficie esterna delle pareti laterali dell'inserto.

MIN 0 °C MAX 650 W
MAX 120 °C MAX 5 MIN.



Tupperware®
Preserving your future

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

Istruzioni per la cottura (Fig. A):

Fare riferimento alle istruzioni di cottura riportate sulle pareti laterali dell'inserto:

- Riempire la base di Set Fonduta Allegra con acqua fino a raggiungere la tacca (350 ml)(1).
- Posizionare l'inserto nella base, allineando le linguette con le aperture presenti sulle impugnature della base stessa. Premere contemporaneamente entrambi i lati finché le linguette non scattano in posizione e i due recipienti non sono correttamente agganciati l'uno con l'altro (2).
- Posizionare i pezzi di cioccolato nell'inserto. Preparare una quantità di cioccolato compresa tra minimo 100g (50g per scomparto) e massimo 500g (250g per scomparto) (3). Non aggiungere grassi, burro, panna e oli all'acqua o al cioccolato, perché il prodotto potrebbe subire danni.
- Cuocere nel forno a microonde a max 650 W rispettando le indicazioni riportate nella tabella "Tempi di cottura". Il tempo di cottura in microonde può essere regolato in funzione del tipo di cioccolato, delle impostazioni del forno a microonde e del gusto personale, senza tuttavia mai superare il limite massimo di 5 minuti.

I tempi specificati di seguito sono pertanto indicativi.

Tabella "Tempi di cottura"

Cioccolato	Tempo a 600/650 W (min:sec)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Prima di servire, lasciar riposare per 5-10 minuti. Tenere presente che una volta trascorso il tempo di cottura indicato possono essere ancora presenti pezzi di cioccolato. Mescolare delicatamente il cioccolato per garantirne la completa fusione e una consistenza omogenea. Per non graffiare le pareti utilizzare un utensile morbido come Spatola Sottile in Silicone Tecna.

In alternativa, potete utilizzare Set Fonduta Allegra con acqua bollente per preparare una fonduta di cioccolato.

- Sostituite l'acqua del rubinetto con acqua bollente nella fase 1 (1). Prestate attenzione mentre versate l'acqua bollente all'interno della base e quando maneggiate il prodotto, in quanto l'acqua bollente può causare bruciature. NON superate il livello di acqua massimo indicato (350 ml).
- Inserite accuratamente l'inserto nella base (2) e aggiungete il cioccolato a pezzi (3), seguendo le istruzioni sopra riportate.
- Lasciate riposare qualche minuto (5-12) per consentire al cioccolato di sciogliersi. Per mescolare il cioccolato, potete usare Spatola Sottile in Silicone Tecna.

Indicazioni precauzionali per una maggiore soddisfazione e sicurezza:

- Lavare sempre il prodotto prima del primo utilizzo.
- Seguire le indicazioni di cottura riportate nel presente opuscolo.
- Utilizzare sempre il prodotto riempiendo la base con acqua. Il mancato rispetto di questa istruzione può provocare danni permanenti al prodotto. In questo caso non si applica la garanzia Tupperware.
- Durante la cottura nel forno a microonde e quando si serve il cioccolato fuso utilizzare sempre il prodotto assemblato.
 - Non posizionare mai separatamente l'inserito e la base nel forno a microonde.
 - Non rimuovere l'inserito dalla base quando il cioccolato è fuso poiché l'acqua è molto calda.
- Consultare il manuale di istruzioni del microonde per un uso appropriato del prodotto.
- Set Fonduta Allegra è sicuro a temperature comprese tra 0 °C e 120°C. Non utilizzare nel congelatore né superare i 120 °C. Il cioccolato è un alimento molto delicato: per non bruciarlo rispettare i tempi di cottura e i limiti di potenza riportati nel presente opuscolo.
- Non coprire mai il prodotto quando si inserisce il cioccolato nel forno a microonde per scioglierlo.
- Dopo la cottura, il contenuto risulterà molto caldo. Indossare guanti da forno per estrarre il prodotto.
- Non aggiungere al cioccolato spezie coloranti, panna, burro o grassi di altro genere prima di inserire Set Fonduta Allegra nel forno a microonde.
- Eventuali macchie sul prodotto non ne compromettono la funzionalità e non sono coperte dalla garanzia Tupperware.
- Una volta terminato l'utilizzo, rimuovere l'inserito dalla base premendo contemporaneamente le due linguette verso l'alto dalla parte inferiore delle impugnature. (Fig. B)
- Nel caso in cui residuassero pezzi di cioccolato interi, rimuovere l'inserito dalla base e aggiungere acqua fino a raggiungere la tacca. Posizionare di nuovo l'inserito nella base e cuocere nel forno a microonde a max 650 W per 2 minuti AL MASSIMO.
- In presenza di ulteriori residui, rimuovere il cioccolato utilizzando Spatola Sottile in Silicone Tecna.
- Pulire immediatamente con acqua calda dopo ogni utilizzo per rimuovere facilmente il cioccolato. Per evitare forti odori o macchie di cibo, una volta pulito il contenitore, risciacquare con acqua fredda. Tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie.
- Non utilizzare utensili abrasivi o appuntiti.
- Utilizzare Set Fonduta Allegra esclusivamente nel forno a microonde; non usarlo sui fornelli, nel forno tradizionale o sulla griglia.
- Set Fonduta Allegra è un prodotto destinato esclusivamente alla preparazione di fonduta di cioccolato.

Garanzia di qualità Tupperware

Set Fonduta Allegra è coperto dalla stessa garanzia di qualità di tutti i prodotti Tupperware, che assicura la sostituzione in caso di difetti riscontrati nel materiale o nella fabbricazione purché il prodotto sia stato impiegato conformemente alle istruzioni e nel normale uso domestico.

www.tupperware.it

Gracias por elegir la Fondue Allegra de Tupperware, que le permitirá preparar una fondue de chocolate cómodamente en el microondas. Además, es rápido y fácil de usar. Ahorre tiempo y energía preparando y sirviendo la fondue de chocolate en el mismo recipiente, sin necesidad de utilizar ninguna fuente de calor mientras disfruta de ella. Las instrucciones de uso están grabadas en los laterales exteriores del accesorio.

MÍN. 0 °C MÁX. 650 W
MÁX. 120 °C MÁX. 5 MIN



Tupperware

Preserving your future

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

Instrucciones de uso (Fig. A):

Consulte las instrucciones de uso que aparecen en los laterales del accesorio:

- Llene la base de la fondue con agua hasta alcanzar los 350 ml (1).
- Alinee las lengüetas del accesorio con las aberturas de las asas de la base para acoplarlo. Presione simultáneamente ambos lados hasta que el accesorio encaje con un clic y ambos componentes queden firmemente acoplados (2).
- Introduzca el chocolate troceado en el accesorio. Prepare un mínimo de 100g (50g por compartimento) y un máximo de 500g (250g por compartimento) de chocolate (3). No añada aceite, mantequilla, nata ni ningún otro tipo de materia grasa al agua o al chocolate, ya que esto podría dañar el producto.
- Caliente el recipiente en el microondas a una potencia máxima de 650 W durante el tiempo indicado en la tabla «Tiempos de cocción».
- Configure el tiempo en el microondas (sin exceder nunca el tiempo máximo total de cocción de 5 min) en función de sus gustos personales, los ajustes del microondas y el tipo de chocolate.

Las indicaciones que se incluyen a continuación son orientativas y pueden variar en función del tipo de chocolate y los ajustes del microondas.

Tabla de tiempos de cocción

Chocolate	Tiempo a 600 W / 650 W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Antes de servir, deje reposar el chocolate durante 5-10 minutos. Tenga en cuenta que, una vez finalizado el tiempo de cocción, es posible que todavía existan trocitos de chocolate sin fundir. Remueva suavemente el chocolate para obtener una textura homogénea. Utilice la espátula de silicona fina de Tupperware para evitar arañar el accesorio.

Otra opción es utilizar agua hirviendo para preparar una fondue de chocolate.

- Cambie el agua del grifo por agua hirviendo en el paso 1 (1). Tenga cuidado al verter el agua hirviendo en la base y al manipular el producto, ya que esta podría provocarle quemaduras cutáneas. NO supere el nivel máximo de agua² (350 ml).
- Acople con cuidado el accesorio a la base (2) y añádale el chocolate troceado (3) siguiendo las instrucciones mencionadas anteriormente.
- Espere varios minutos (5-12) hasta que el chocolate se funda. Puede remover el chocolate con ayuda de una espátula de silicona fina.

Para su satisfacción y seguridad, tome estas precauciones:

- Asegúrese siempre de lavar el producto antes de su primer uso.
- Siga las instrucciones de que se indican en este folleto.
- Utilice siempre el producto con agua en la base. De lo contrario, el producto podría sufrir daños permanentes. Esta situación queda excluida de la garantía de Tupperware.
- Utilice siempre el producto montado, tanto en el microondas como al servir.
 - No introduzca nunca por separado el accesorio o la base en el microondas.
 - No retire nunca el accesorio de la base con el chocolate fundido, ya que el agua estará caliente.
- Recorra siempre al manual de instrucciones del fabricante de su microondas para utilizar el producto de forma adecuada.
- La Fondue Allegra de Tupperware soporta temperaturas comprendidas entre 0 °C y 120 °C. No lo guarde en el congelador ni a temperaturas superiores a 120 °C. El chocolate es un alimento muy sensible y, para evitar que se queme, deben respetarse los tiempos y niveles de potencia indicados en este folleto.
- No cubra nunca el producto mientras el chocolate se funde en el microondas.
- El contenido del recipiente estará caliente después de su preparación. Utilice guantes de cocina para retirarlo del microondas.
- Al chocolate no se le pueden añadir colorantes, nata, mantequilla ni grasas de ningún otro tipo antes de introducir la choco fondue en el microondas.
- Las manchas en el producto no afectan a su rendimiento y no están cubiertas por la garantía de Tupperware.
- Cuando termine de usar el producto, retire el accesorio del interior de la base tirando simultáneamente hacia arriba las dos lengüetas del accesorio desde la parte inferior de las asas de la base (Fig. B).
- Si todavía quedasen trocitos de chocolate y prefiere volver a calentarlos para que se fundan, retire el accesorio de la base y añada agua hasta el punto donde la base se ensancha. Vuelva a acoplar el accesorio a la base e introduzca el producto en el microondas a una potencia máxima de 650 W durante un MÁXIMO de 2 minutos.
- Retire los restos de chocolate, si los hubiese, con ayuda de una espátula de silicona fina.
- Después de cada uso, limpie de inmediato el producto con agua caliente para eliminar fácilmente el chocolate. Una vez limpio, enjuague el recipiente con agua fría para ayudar a evitar manchas u olores fuertes a comida. Todos los componentes son aptos para lavavajillas.
- No utilice utensilios abrasivos o afilados.
- La Fondue Allegra de Tupperware solo es apta para su uso en el microondas; no lo utilice en placas de cocina, hornos convencionales, gratinadores ni parrillas.
- La Fondue Allegra de Tupperware solo se puede utilizar para preparar fondue de chocolate.

Garantía de calidad de Tupperware

La Fondue Allegra de Tupperware ofrece la misma Garantía de calidad que el resto de los productos de Tupperware. Esta garantía asegura la sustitución de cualquier producto fabricado por Tupperware si presenta algún defecto de fabricación o de material bajo condiciones normales de uso.

www.tupperware.es

Obrigado por escolher o Micro Chocolate da Tupperware, que lhe permite preparar convenientemente fondue de chocolate no micro-ondas. É rápido e fácil de utilizar, permitindo-lhe poupar tempo e energia ao preparar e servir fondue de chocolate no mesmo recipiente, sem a necessidade de uma fonte de aquecimento ligada enquanto o consome. As instruções básicas de utilização estão gravadas na parte exterior das laterais da inserção.

MÍN. 0 °C MÁX. 650 W
MÁX. 120 °C MÁX. 5 MIN



Tupperware

Preserving your future

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

Orientações de cozedura (Fig. A):

Consulte as instruções básicas de utilização nas laterais da inserção:

- Encha a base do Micro Chocolate com água até à marca (350 ml)(1).
- Encaixe a inserção na base alinhando as patilhas com as aberturas nas pegas da base. Pressione para baixo nos dois lados ao mesmo tempo até ouvir um clique e os componentes ficarem bem encaixados(2).
- Coloque os pedaços de chocolate na inserção. Prepare um mínimo de 100g (50g por compartimento) e um máximo de 500g (250g por compartimento) de chocolate (3). Não adicione óleo, manteiga, natas ou qualquer outro tipo de gordura à água ou ao chocolate, pois isso danificará o produto.
- Aqueça no micro-ondas a, no máximo, 650 W durante o tempo de cozedura indicado na tabela “Tempos de cozedura”. Ajuste o tempo de cozedura no micro-ondas (nunca excedendo o tempo de cozedura total de 5 min) de acordo com o seu gosto pessoal, as características do micro-ondas e o tipo de chocolate.

As indicações abaixo são orientações e podem variar consoante o tipo de chocolate e as características do micro-ondas.

Tabela do tempo de cozedura

Chocolate	Tempo a 600 W/650 W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Antes de servir, deixe repousar durante 5-10 minutos. Tenha em atenção que após o tempo de cozedura ainda podem haver pedaços de chocolate. Mexa suavemente o chocolate até obter uma textura derretida homogénea. Utilize um utensílio macio, como a Espátula Fina de Silicone da Tupperware, para evitar riscos visíveis.

Em alternativa, o Micro Chocolate pode ser utilizado com água a ferver para a preparação de fondue de chocolate.

- Substitua a água da torneira por água a ferver no passo 1 (1). Tenha cuidado enquanto estiver a derramar a água a quente para a base e a manipular o produto, uma vez que pode queimar a pele com a água a quente. NÃO exceda o nível de água máximo indicado no Micro Chocolate (350 ml).
- Com cuidado, ligue o acessório à base (2) e adicione os pedaços de chocolate ao mesmo (3) seguindo as instruções acima mencionadas.
- Aguarde vários minutos (5 a 12) até que o chocolate derreta. Pode mexer o chocolate utilizando a espátula fina de silicone.

Para sua satisfação e segurança, siga estas precauções:

- Lave sempre o seu novo produto antes da primeira utilização.
- Siga as orientações de cozedura conforme mencionadas neste folheto.
- Utilize sempre o produto com água na base.
Se não o fizer, poderá causar danos permanentes no produto. Estes danos não são cobertos pela garantia Tupperware.
- Utilize sempre o produto montado ao aquecer no micro-ondas e quando servir.
 - Nunca coloque apenas a inserção ou a base no micro-ondas.
 - Não retire a inserção da base enquanto o chocolate estiver derretido, pois a água está quente.
- Consulte sempre o manual de instruções do fabricante do seu micro-ondas para uma utilização apropriada.
- O Micro Chocolate da Tupperware pode ser utilizado a temperaturas entre 0 °C e 120 °C. Não o utilize no congelador e não exceda os 120 °C. O chocolate é muito sensível, por isso, para evitar que queime, respeite os tempos e os níveis de potência indicados neste folheto.
- Nunca tape o produto enquanto estiver a derreter o chocolate no micro-ondas.
- O conteúdo estará quente depois de sair do micro-ondas. Utilize pegas de cozinha quando retirar o recipiente do micro-ondas.
- Não deve adicionar especiarias coloridas, natas, manteiga ou qualquer outro tipo de gordura ao chocolate antes de colocar o Micro Chocolate no micro-ondas.
- As manchas no produto não afetam o seu desempenho e não são cobertas pela garantia Tupperware.
- Quando terminar a utilização do Micro Chocolate, retire a inserção da base empurrando ao mesmo tempo as duas patilhas da inserção para cima, pela parte inferior das pegas. (Fig. B)
- Caso ainda tenha pedaços de chocolate e prefira reaquecê-los e derretê-los, retire a inserção da base e adicione água até à marca.
Encaixe novamente a inserção na base, e aqueça no micro-ondas a 650 W, no máximo, durante 2 minutos.
- Se sobrar chocolate, utilize a Espátula Fina de Silicone para o remover.
- Depois de cada utilização, lave imediatamente com água morna para remover facilmente o chocolate. Quando estiver limpo, passe o recipiente por água fria para ajudar a evitar cheiros fortes ou manchas causados pelos alimentos. Todos os componentes podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Não utilize utensílios abrasivos ou afiados.
- O Micro Chocolate destina-se a ser utilizado apenas no micro-ondas; não o utilize nos bicos do fogão, num forno convencional ou na função de grill.
- O Micro Chocolate destina-se a ser utilizado apenas para fondue de chocolate.

Garantia de Qualidade Tupperware

O Micro Chocolate tem a mesma Garantia de Qualidade de todos os produtos Tupperware, a qual assegura a substituição de qualquer produto Tupperware que apresentar defeitos decorrentes de falhas de fabrico ou nos materiais, quando o produto é utilizado de acordo com as instruções e em uso doméstico normal.

Tillykke med din nye chokoladesmelter Micro Deli Dip fra Tupperware, som giver dig en praktisk mulighed for at smelte chokolade i mikrobølgeovnen. Derudover er den både hurtig og nem at bruge. Du sparer tid og energi ved at smelte og servere chokoladen i samme beholder, og du har heller ikke brug for en varmekilde, mens I spiser chokoladen. Brugsvejledningen er indgraveret på ydersiden af indsatsen.

MIN. 0 °C MAX. 650 W
MAX. 120 °C MAX. 5 MIN.



Tupperware®

Preserving your future

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

Brugsanvisning (Fig. A):

Se brugsvejledningen på ydersiden af indsatsen:

- Fyld Micro Deli Dip-skålen med vand op til markeringen (350 ml)(1).
- Sæt indsatsen i skålen ved at anbringe grebene på indsatsen over åbningerne i skålens håndtag. Skub ned i begge sider samtidig, så indsatsen klikker på plads og de to dele er godt sammenkoblet (2).
- Kom chokoladestykkerne i indsatsen. Du kan smelte mindst 100g (50g i hvert rum) og højst 500g (250g i hvert rum) chokolade (3). Kom aldrig olie, smør, fløde eller andet fedtstof i vandet eller chokoladen, da det vil beskadige produktet.
- Tilbered ved max. 650 W i den angivne tilberedningstid, se skemaet "Tilberedningstider". Juster tilberedningstiden i mikrobølgeovnen alt efter smag, mikrobølgeovnens indstillinger og chokoladetyper (dog aldrig længere end den maksimale samlede tilberedningstid på 5 minutter).

Nedenstående angivelser er retningslinjer og kan variere, alt efter hvilken type chokolade, og hvilke mikrobølgeovnsindstillinger du benytter.

Tilberedningstider

Chokolade	Tilberedningstid ved 600 W/650 W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Lad den smeltede chokolade hvile i 5-10 minutter inden servering. Bemærk, at der stadig kan være chokoladestykker, der ikke er smeltet, når du tager beholderen ud af mikrobølgeovnen. Rør forsigtigt i chokoladen for at få en ensartet smeltet masse. Brug et blødt redskab såsom Tupperwares silikone dejskrabere, så der ikke kommer synlige ridser i indsatsen.

Micro Deli Dip kan derudover bruges med kogende vand ved tilberedelse af chokoladefondue.

- Erstat vand fra vandhanen med kogende vand i trin 1 (1). Vær forsigtig, når der hældes kogende vand i skålen, Overstig ikke markeringen for maks. fyldlinje for vand (350 ml). Overstig IKKE maksimumniveauet for vand, der er angivet med markeringen (350 ml).
- Sæt forsigtigt indsatsen sammen med skålen (2), og tilsæt chokoladestykkerne (3) i henhold til ovenstående instruktioner.
- Der går adskillige minutter (5-12), før chokoladen er smeltet. Du kan røre i chokoladen med Lille Dejskraber.

Af hensyn til din sikkerhed og for at opnå bedst mulige resultater bør du følge disse anbefalinger:

- Vask altid et nyt produkt, før du bruger det første gang.
- Følg de tilberedningsanvisninger, der er angivet i denne brochure.
- Anvend altid produktet med vand i skålen. Hvis du ikke gør det, kan det resultere i permanente skader på produktet. Disse skader er ikke dækket af Tupperwares garanti.
- Brug altid produktet i samlet tilstand, både i mikrobølgeovnen, og når du serverer smeltet chokolade.
 - Sæt aldrig indsatsen eller skålen i mikrobølgeovnen, uden at de to dele er samlet.
 - Tag ikke indsatsen af skålen, når chokoladen er smeltet, da vandet er varmt.
- Følg altid brugsanvisningen til din mikrobølgeovn for korrekt anvendelse.
- Tupperwares Micro Deli Dip-skål kan anvendes til temperaturer på mellem 0-120 °C. Må ikke anvendes i fryseren, og temperaturen må ikke overstige 120 °C. Chokolade er meget følsomt, så for at forhindre, at det brænder på, skal du overholde de tider og effektindstillinger, der er angivet i denne brochure.
- Læg aldrig låg på, mens du smelter chokoladen i mikrobølgeovnen.
- Indholdet vil være meget varmt efter tilberedningen. Brug ovnhandsker, når du tager beholderen ud af mikrobølgeovnen.
- Der må ikke tilsættes farvende krydderier, fløde, smør eller andet fedtstof i chokoladen, inden Micro Deli Dip-skålen sættes i mikrobølgeovnen.
- Pletter vil ikke påvirke produktets ydeevne og er ikke dækket af Tupperwares garanti.
- Når du er færdig med at bruge Micro Deli Dip-skålen, tager du indsatsen op af skålen ved at skubbe indsatsens to greb nedefra og opad samtidig, så de glider ud af åbningerne i håndtagene (Fig. B).
- Hvis der er chokoladestykker tilbage, som du gerne vil opvarme og smelte igen, tager du indsatsen op fra skålen og kommer mere vand i, indtil det når op til markeringen. Sæt derefter indsatsen i skålen igen, og smelt chokoladen i mikrobølgeovnen ved højst 650 W og i HØJST 2 minutter.
- Hvis der er chokolade tilbage i skålen, som ikke skal bruges, fjerner du det med Lille Dejskraber
- Hver gang beholderen har været anvendt, rengøres den med det samme med varmt vand. På den måde er det nemt at fjerne chokoladen. Når beholderen er ren, skyller du den i koldt vand for at forhindre stærk madlugt og misfarvning. Alle enkeltdelene kan vaskes i opvaskemaskine.
- Brug ikke redskaber, der er skarpe eller kan ridse.
- Micro Deli Dip-skålen er kun beregnet til brug i mikrobølgeovn. Den må ikke anvendes på komfuret, i en almindelig ovn eller på en grill.
- Micro Deli Dip-skålen er kun beregnet til at smelte chokolade.

Tupperwares kvalitetsgaranti

Chokoladesmelteren Micro Deli Dip-skålen fra Tupperware er omfattet af samme kvalitetsgaranti som alle andre Tupperware-produkter. Garantien dækker udskiftning, hvis der opstår fejl som følge af materiale- eller fabrikationsfejl på et Tupperware-fremstillet produkt, når det anvendes i overensstemmelse med vejledningen og til normal brug i husholdningen.

www.tupperware.dk

Tack för att du har valt Tupperware Micro Deli Dip som gör det enkelt att smälta choklad i mikrovågsugnen. Produkten är dessutom snabb och lättanvänd. Du sparar både tid och energi genom att smälta och servera choklad i samma kärl, och du slipper ha en värmekälla igång medan chokladen äts. Tillagningsinstruktioner finns på utsidan av insatsens sidoväggar.

MIN. 0 °C MAX. 650 W
MAX. 120 °C MAX. 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

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

Tillagning (Bild A):

Se tillagningsinstruktionerna på insatsens sidoväggar:

- Fyll Micro Deli Dip-skålen med vatten tills du når strecket (350 ml)(1).
- Fäst insatsen i skålen genom att rätta in flikarna efter hålen i skålens handtag. Tryck nedåt på båda sidor samtidigt tills du hör ett klick och delarna sitter ihop ordentligt (2).
- Lägg chokladbitarna i insatsen. Använd minst 100g (50g per fack) och högst 500g (250g per fack) choklad (3). Tillsätt inte olja, smör, grädde eller annat fett till vattnet eller chokladen eftersom detta kan skada produkten.
- Tillaga på max. 650 W och så länge som anges i tabellen "Tillagningstider". Anpassa tillagningstiden i mikrovågsugnen efter personlig smak, mikrovågsugnens effekt och chokladtyp (men överskrid aldrig en total tillagningstid på 5 minuter).

De tider som anges nedan ska ses som vägledande och kan variera beroende på chokladtyp och mikrovågsugnens effekt.

Tillagningstider

Choklad	Tid vid 600 W/650 W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Låt chokladen stå och vila i 5–10 minuter före servering. Observera att det kan finnas bitar av choklad kvar efter tillagningen. Rör försiktigt i chokladen för att få till en jämn smält konsistens. Använd ett mjukt redskap, som till exempel Tupperware Silikon Degskrapa, för att undvika repor.

Micro Deli Dip kan även användas med kokande vatten för tillagning av chokladfondue.

- Ersätt kranvattnet med kokande vatten i steg 1 (1). Var försiktig när du håller det kokande vattnet i skålen. Fyll endast till maxlinjen för vatten (350 ml).
- Fäst försiktigt insatsen i skålen (2) och tillsätt chokladbitarna (3) enligt instruktionerna ovan.
- Vänta i 5–12 minuter tills chokladen har smält. Rör vid behov om chokladen med med Liten Degskrapa.

Med följande anvisningar får du ut mesta möjliga av produkten på ett säkert sätt:

- Diska alltid din nya produkt före det första användningstillfället.
- Följ riktlinjerna för tillagning enligt de här bruksanvisningarna.
- Se alltid till att det finns vatten i skålen vid användning. Annars kan permanenta skador uppstå på produkten. Denna typ av skador omfattas inte av Tupperwares garanti.
- Produkten ska alltid vara helt färdigmonterad när den körs i mikrovågsugnen och vid servering.
 - Ställ aldrig in bara insatsen eller bara skålen i mikrovågsugnen.
 - Ta inte ut insatsen ur skålen medan chokladen håller på att smälta, eftersom vattnet

då fortfarande är varmt.

- Följ alltid bruksanvisningen för din mikrovågsugn.
- Tupperware Micro Deli Dip-skål klarar temperaturer mellan 0 och 120°C. Använd inte i frysen och överskrid aldrig 120 °C. Choklad är ett mycket känsligt livsmedel. Håll dig till de tider och effektnivåer som anges i den här broschyren för att förhindra att chokladen bränns vid.
- Lägg aldrig på locket på produkten när chokladen smälts i mikrovågsugnen.
- Innehållet är mycket varmt efter tillagning. Använd grytlappar när du tar ut produkten ur mikrovågsugnen.
- Färgade kryddor, grädde, smör eller annat fett får inte tillsättas till chokladen innan Micro Deli Dip-Skål sätts in i mikrovågsugnen.
- Fläckar påverkar inte produktens funktion och omfattas inte av Tupperwares garanti.
- När du har använt färdigt Micro Choko Dip-skål tar du ut insatsen ur behållaren genom att trycka båda flikarna på insatsen uppåt samtidigt från handtagens undersidor (Bild B).
- Om det finns chokladbitar kvar i insatsen och du vill värma upp dem på nytt för att smälta dem tar du ut insatsen ur behållaren och fyller på med vatten tills du når strecket. Sätt tillbaka insatsen i behållaren och kör i mikrovågsugnen vid max. 650 W i max. 2 minuter.
- Om det finns chokladrester i skålen som inte ska användas tar du bort chokladen med Liten Degskrapa.
- Efter varje användningstillfälle ska du rengöra produkten omedelbart med varmt vatten så att du lätt får bort chokladen. När den är ren sköljer du av produkten i kallt vatten för att förebygga stark matlukt och fläckar. Alla komponenter kan diskas i maskin.
- Använd inte vassa redskap eller redskap som kan orsaka repor.
- Micro Deli Dip-skålen ska endast användas i mikrovågsugn. Den får inte användas på spisen, i vanlig ugn eller på grillen.
- Micro Deli Dip-skålen ska endast användas för att smälta choklad.

Tupperwares kvalitetsgaranti

Tupperwares Micro Deli Dip-skål omfattas av samma kvalitetsgaranti som alla produkter från Tupperware. Detta innebär att du får en ny produkt om en Tupperware-tillverkad produkt uppvisar material- eller tillverkningsfel vid normalt hushållsbruk på anvisat sätt.

www.tupperware.se

Takk for at du valgte Micro Deli Dip fra Tupperware, et praktisk redskap for smelting av sjokolade i mikrobølgeovn. Den er dessuten rask og enkel i bruk. Du sparer tid og energi ved å tilberede og servere sjokolade i samme beholder, og du trenger ikke en egen varmekilde til servering. Instruksjoner for tilberedning er preget inn på yttersiden av innsatsen.

MIN 0 °C MAKS 650 W
MAKS 120 °C MAKS 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

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

Tilberedning (Fig. A):

Se tilberedningsinstruksjonene på siden på den innerste skålen:

- Fyll Micro Deli Dipskålen med vann opp til markeringen (350 ml)(1).
- Fest den innerste skålen med den ytterste skålen, ved å sette flikene inn i åpningene i håndtakene på ytterste skålen. Fest de to delene sammen ved å trykke ned på begge sider samtidig til de klikker på plass (2).
- Legg sjokoladebitene i i den innerste skålen. Bruk minst 100g sjokolade (50g i hvert rom) og maksimalt 500g (250g i hvert rom)(3). Unngå å tilsette olje, smør, fløte eller annet fett i vannet eller sjokoladen. Det fører til skade på produktet.
- Tilberedes i mikrobølgeovn på maks 650 W i tidsrommet som er angitt i diagrammet "Tilberedningstider". Juster tilberedningstiden i mikrobølgeovn (maksimal samlet tilberedningstid på 5 min må aldri overskrides) etter personlig smak, mikrobølgeovns innstillinger og sjokoladetyper.

De angitte tidsrommene er veiledende, og kan variere avhengig av sjokoladetype og mikrobølgeovns innstillinger.

Tilberedningstider

Sjokolade	Tid på 600 W/650 W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- La hvile i 5-10 minutter før servering. Vær oppmerksom på at det fortsatt kan være hele sjokoladebiter etter tilberedning. Rør forsiktig i sjokoladen for å få en ensartet, smeltet konsistens. Bruk et mykt redskap for å unngå riper, for eksempel en Tupperware Slikkepott. Micro Deli Dip kan også brukes med kokende vann for å tilberede sjokoladefondue.
- Erstatt vannet i trinn 1 (1) med kokende vann. Vær forsiktig når du heller det kokende vannet i skålen. Fyll kun opp til maksgrensen for vann (350 ml).
- Monter skålene forsiktig sammen (2), og tilsett sjokoladebitene (3) ifølge instruksjonene over.
- La sjokoladen smelte (5–12 minutter). Du kan røre i sjokoladen med Silikon Slikkepott.

Følg disse forholdsreglene av hensyn til sikkerheten og for å oppnå godt resultat:

- Vask alltid det nye produktet før det brukes første gang.
- Følg tilberedningsveiledningen i dette heftet.
- Produktet må alltid brukes med vann i den ytterste skålen. Ellers kan det oppstå permanent skade på produktet. Dette dekkes ikke av Tupperwares garanti.
- Produktet skal alltid være montert ved bruk i mikrobølgeovn og når du serverer smeltet

sjokolade.

- Bruk aldri kun en av skålene i mikrobølgeovnen.
- Den indre skålen må ikke tas ut av den ytre skålen mens sjokoladen er smeltet. Vannet er varmt.
- Følg alltid bruksanvisningen for mikrobølgeovnen.
- Tupperware Micro Deli Dip kan brukes ved temperaturer fra 0 °C til 120 °C. Må ikke brukes i fryser eller i temperaturer over 120 °C. Sjokolade er en følsom råvare. Følg tidsrommene og effektnivåene i dette heftet for å unngå at den blir brent.
- Legg aldri lokk på ved smelting av sjokolade i mikrobølgeovn.
- Innholdet er varmt etter koking. Bruk Ovnshansker når produktet tas ut av mikrobølgeovnen.
- Unngå å tilsette krydder, fløte, smør eller annet fett i sjokoladen før Micro Deli Dip settes i mikrobølgeovnen.
- Flekker på produktet påvirker ikke produktets funksjon, og dekkes ikke av Tupperwares garanti.
- Når du er ferdig å bruke Micro Deli Dip, tar du ut den innerste skålen fra den ytterste skålen ved å trykke begge flikene på den indre skålen opp fra undersiden av håndtakene. (Fig. B)
- Hvis det fortsatt er sjokoladebiter igjen og du vil varme dem opp på nytt for å smelte dem, tar du den innerste skålen ut av den ytterste skålen og fyller vann opp til markeringen. Monter skålene sammen igjen, og sett den i mikrobølgeovn på maks 650 W i MAKS 2 minutter.
- Hvis det er sjokoladerester igjen, som ikke skal brukes, fjernes disse med Liten Slikkepott.
- Sjokoladerester kan enkelt fjernes ved å rengjøre med varmt vann umiddelbart etter bruk. Når skålen er ren, skyller du den i kaldt vann for å unngå sterk matlukt og flekker. Alle delene tåler oppvaskmaskin.
- Bruk ikke slipende eller skarpe redskaper.
- Micro Deli Dip er kun ment for bruk i mikrobølgeovn. Den må ikke brukes på komfyr, i vanlig stekeovn eller på grillen.
- Micro Deli Dip er kun ment for å smelte sjokolade.

Tupperware kvalitetsgaranti

Tupperware Micro Deli Dip har samme kvalitetsgaranti som alle produkter fra Tupperware. Produkter fremstilt av Tupperware erstattes hvis det forekommer material- eller produksjonsfeil på produktet ved bruk i henhold til bruksanvisningen og til normal husholdningsbruk.

www.tupperware.no

Kiitos, että valitsit Tupperwaren Micro Deli Dip-tuotteen. Sen avulla sulatat kätevästi suklaata mikroaaltouunissa. Lisäksi se on nopea ja helppo käyttää. Säästät aikaa ja energiaa sulattamalla ja tarjoilemalla suklaan samasta astiasta, etkä tarvitse lämmönlähdettä nauttiessasi suklaata. Käyttöohjeet on painettu sisäosaan.

MIN. 0 °C MAX. 650 W
MAX. 120 °C MAX. 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

Käytä astianpesukoneessa alhaista pesulämpötilaa energian säästämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi.

Käyttöohjeet (Kuva A):

Katso sisäosassa olevat käyttöohjeet:

- Täytä Micro Deli Dip -astia vedellä merkkiin saakka (350 ml)(1).
- Yhdistä sisäosa ja astia laittamalla sisäosan korvakkeet astian kahvojen aukkoihin. Paina alas molemmilta sivuilta yhtä aikaa kunnes kuulet naksahduksen ja molemmat osat ovat kunnolla kiinni toisissaan (2).
- Laita paloitettu suklaa sisäosaan. Lisää vähintään 100g (50g/lokero) ja enintään 500g (250g/lokero) suklaata (3). Älä lisää öljyä, voita, kermaa tai muuta rasvaa veteen tai suklaaseen, sillä se vahingoittaa tuotetta.
- Valmista mikroaaltouunissa maks. 650 W:n teholla ”Valmistusajat”-taulukossa ilmoitetun ajan. Säädä mikroaaltouunin valmistusaikaa (älä kuitenkaan ylitä 5 minuutin kokonaisvalmistusaikaa) oman makusi, mikroaaltouunisi ja käyttämäsi suklaan mukaisesti.

Seuraavat ohjeet ovat vain suuntaa antavia ja voivat vaihdella suklaan ja mikroaaltouunin asetusten mukaan.

Valmistusajat-taulukko

Suklaa	Aika 600 W / 650 W (min:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Anna sulatetun suklaan vetäytyä 5-10 minuuttia ennen tarjoilua. Huomaa, että sulatusajan jälkeen suklaa ei ehkä ole täysin sulanut. Tasaisen, sulatetun seoksen saat sekoittamalla suklaata varovasti. Käytä pehmeää keittiön työvälinettä, esimerkiksi Tupperwaren Silikonikaapimia, jotta astiaan ei tule näkyviä naarmuja.

Micro Deli Dip sopii vaihtoehtoisesti käytettäväksi kiehuvan veden kanssa suklaafondyyn valmistusta varten.

- Käytä hanaveden sijaan kiehuvaa vettä vaiheessa 1 (1). Ole varovainen kaataessasi kiehuvaa vettä astiaan ja käsitellessäsi tuotetta, sillä kiehuva vesi saattaa aiheuttaa palovammoja. Täytä korkeintaan veden maksimitasoon asti (350 ml).
- Yhdistä sisäkappale varovasti pohjaosaan (2) ja lisää suklaa siihen paloina (3) edellä olevien ohjeiden mukaisesti.
- Anna suklaan sulaa useiden (5–12) minuuttien ajan. Voit sekoittaa suklaata Pienellä Kaapimella.

Noudata turvallisuutesi ja parhaan lopputuloksen varmistamiseksi seuraavia ohjeita:

- Uusi tuote on aina pestävä ennen ensimmäistä käyttöä.
- Käytä tämän esitteen mukaisia valmistusohjeita.
- Tuotetta käytettäessä on astiassa oltava aina vettä. Mikäli astiassa ei ole vettä käytön aikana, se saattaa vahingoittaa tuotetta pysyvästi. Tupperwaren takuu ei kata sellaista vahinkoa.
- Käytä tuotetta aina koottuna mikroaaltouunissa ja tarjoilun yhteydessä.
 - Älä laita sisäosaa tai astiaa mikroaaltouuniin erikseen.
 - Älä poista sisäosaa astiasta heti suklaan sulatuksen jälkeen, sillä astiassa oleva vesi on kuumaa.
- Noudata aina mikroaaltouunisi käyttöohjeita.
- Tupperware Micro Deli Dip -tuotetta voi käyttää 0 °C – 120 °C lämpötiloissa. Älä käytä sitä pakastimessa tai yli 120 °C lämpötilassa. Suklaa on herkkää, joten sen pohjaan palamisen estämiseksi noudata tässä ohjeessa ilmoitettuja aikoja ja tehotasojä.
- Älä laita kantta päälle, kun sulatat suklaata mikroaaltouunissa.
- Sisältö on kuumaa sulatuksen jälkeen. Käytä uunikintaita, kun poistat astian mikroaaltouunista.
- Suklaaseen ei saa lisätä värjääviä mausteita, kermaa, voita tai muuta rasvaa ennen Micro Deli Dip -tuotteen laittamista mikroaaltouuniin.
- Värjäytyminen ei vaikuta tuotteen toimintaan, eikä Tupperwaren takuu kata sitä.
- Käytön jälkeen irrota sisäosa astiasta painamalla sisäosan korvakkeita alapuolelta ylöspäin, näin ne irtoavat astian kahvojen aukoista. (Kuva B).
- Mikäli suklaa ei ole kokonaan sulanut ja haluat sulattaa sitä lisää, irrota sisäosa ja lisää vettä täyttömerkkiin asti. Laita sisäosa takaisin astiaan ja sulata lisää mikroaaltouunissa 650 W:n teholla MAKS. 2 minuuttia.
- Mikäli suklaata jää jäljelle, poista se Tupperwaren Pienellä Kaapimella.
- Puhdista tuote välittömästi jokaisen käytön jälkeen lämpimällä vedellä, näin suklaa irtoaa helposti. Huuhtelee tuote kylmällä vedellä puhdistuksen jälkeen, tämä estää hajun ja värjäytymisen. Kaikki osat voi pestä astianpesukoneessa.
- Älä käytä hankaavia tai teräviä keittiövälineitä.
- Micro Deli Dip on tarkoitettu käytettäväksi vain mikroaaltouunissa: älä käytä liedellä, tavallisessa uunissa tai grillissä.
- Micro Deli Dip on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan suklaan sulatukseen.

Tupperwaren laatutakuu

Tupperwaren Micro Deli Dip -tuotteella on sama laatutakuu kuin muilla Tupperware-tuotteilla. Se tarkoittaa, että tuote voidaan vaihtaa, mikäli tuotteessa ilmenee materiaali- tai valmistusvirheitä, kun tuotetta on käytetty ohjeiden mukaan normaalissa kotikäytössä.

www.tupperware.fi

Ευχαριστούμε που επιλέξατε το Μάικρο Τσόκο Πάρτυ της Tupperware, που σας επιτρέπει να ετοιμάσετε εύκολα φοντού σοκολάτας στον φούρνο μικροκυμάτων. Επιπλέον, είναι γρήγορο και απλό στη χρήση του. Μπορείτε να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια ετοιμάζοντας και σερβίροντας φοντού σοκολάτας στο ίδιο δοχείο χωρίς να χρειάζεται να έχετε αναμμένη κάποια πηγή θερμότητας κατά την κατανάλωσή του. Οι οδηγίες μαγειρέματος αναγράφονται στο εξωτερικό μέρος των πλαϊνών τοιχωμάτων του εσωτερικού σκεύους.

ΕΛΑΧΙΣΤΟ 0°C ΜΕΓΙΣΤΟ 650W
ΜΕΓΙΣΤΟ 120°C ΜΕΓΙΣΤΟ 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

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

Οδηγίες μαγειρέματος (Εικόνα Α):

Ανατρέξτε στις οδηγίες μαγειρέματος στα πλαϊνά τοιχώματα του εσωτερικού σκεύους:

- Γεμίστε τη βάση του προϊόντος Μάικρο Τσόκο Πάρτυ μέχρι την ένδειξη των 350ml(1).
- Συνδέστε το εσωτερικό σκεύος με τη βάση ευθυγραμμίζοντας τα πτερύγια με τις οπές στις λαβές της βάσης. Πιέστε προς τα κάτω και τις δύο πλευρές ταυτόχρονα μέχρι να ακουστεί το κλικ και τα δύο μέρη να συνδεθούν καλά (2).
- Τοποθετήστε τα κομμάτια σοκολάτας μέσα στο εσωτερικό σκεύος. Ετοιμάστε μια ελάχιστη ποσότητα σοκολάτας 100g (50g ανά χώρισμα) και μια μέγιστη ποσότητα σοκολάτας 500g (250g ανά χώρισμα) (3). Μην προσθέσετε λάδι, βούτυρο, κρέμα ή οποιοδήποτε άλλο λίπος στο νερό ή στη σοκολάτα, καθώς θα καταστρέψει το προϊόν σας.
- Τοποθετήστε τα σε φούρνο μικροκυμάτων με μέγιστη ισχύ 650W για τον ενδεδειγμένο χρόνο μαγειρέματος που αναφέρεται στον πίνακα «Χρόνοι μαγειρέματος». Προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος στον φούρνο μικροκυμάτων (χωρίς να υπερβαίνει ποτέ τον μέγιστο συνολικό χρόνο μαγειρέματος των 5 min) ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τις ρυθμίσεις του φούρνου μικροκυμάτων και τον τύπο της σοκολάτας.

Οι παρακάτω ενδείξεις είναι οδηγίες που ενδέχεται να ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο της σοκολάτας και τις ρυθμίσεις του φούρνου μικροκυμάτων.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Σοκολάτα	Χρόνος στα 600W/650W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Πριν το σερβίρισμα, αφήστε να περάσουν 5-10 λεπτά. Να σημειωθεί ότι μετά το μαγείρεμα, ενδέχεται να υπάρχουν ακόμη κομμάτια σοκολάτας. Ανακατέψτε απαλά τη σοκολάτα για να της δώσετε μια ομοιογενή λιωμένη υφή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό εργαλείο, όπως η λεπτή σπάτουλα σιλικόνης της Tupperware, για να αποφύγετε τις ορατές γρατζουνιές.

Εναλλακτικά, το Μάικρο Τσόκο Πάρτυ μπορεί να χρησιμοποιηθεί με βραστό νερό για την προετοιμασία φοντού σοκολάτας.

- Αντικαταστήστε το νερό βρύσης με βραστό νερό στο βήμα 1 (1). Να είστε προσεκτικοί όταν ρίχνετε το βραστό νερό στη βάση και ενώ χειρίζεστε το προϊόν καθώς το βραστό νερό θα μπορούσε να προκαλέσει έγκαυμα στο δέρμα σας. **ΝΑ ΜΗΝ υπερβαίνετε το μέγιστο όριο βραστού νερού που αναγράφεται στο αντίστοιχο βήμα (350 ml).**
- Συνδέστε προσεκτικά το εσωτερικό σκεύος με τη βάση (2) και τοποθετήστε μέσα του τα κομμάτια σοκολάτας (3) ακολουθώντας τις οδηγίες που αναγράφονται παραπάνω.
- Αφήστε να περάσουν αρκετά λεπτά (5-12) για να λιώσει η σοκολάτα. Μπορείτε να

ανακατέψετε τη σοκολάτα χρησιμοποιώντας τη λεπτή σπάτουλα σιλικόνης.

Για την ικανοποίηση και την ασφάλειά σας, ακολουθήστε τις παρακάτω προφυλάξεις:

- Βεβαιωθείτε πάντα ότι πλύνετε το νέο προϊόν πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες μαγειρέματος όπως αναγράφονται σε αυτό το φυλλάδιο.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν πάντα με νερό στη βάση. Η μη τήρηση της οδηγίας αυτής ενδέχεται να προκαλέσει μόνιμη βλάβη στο προϊόν. Αυτό δεν καλύπτεται από την εγγύηση της Tupperware.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το προϊόν συναρμολογημένο κατά την τοποθέτησή του στον φούρνο μικροκυμάτων και κατά το σερβίρισμα.
 - Ποτέ μην τοποθετείτε το εσωτερικό σκεύος ή τη βάση στον φούρνο μικροκυμάτων μόνα τους.
 - Μην αφαιρείτε το εσωτερικό σκεύος από τη βάση ενώ η σοκολάτα είναι λιωμένη, επειδή το νερό είναι καυτό.
- Πάντοτε να ανατρέχετε στις οδηγίες του κατασκευαστή του φούρνου μικροκυμάτων για σωστή χρήση.
- Το προϊόν Μάικρο Τσόκο Πάρτυ της Tupperware είναι ασφαλές για θερμοκρασίες από 0°C έως 120°C. Μην το βάλετε στην κατάψυξη και φροντίστε ώστε η θερμοκρασία να μην υπερβαίνει τους 120°C. Η σοκολάτα είναι πολύ ευαίσθητη. Προκειμένου να αποφευχθεί το κάψιμο, τηρήστε τους χρόνους και τα επίπεδα ισχύος που υποδεικνύονται στο παρόν φυλλάδιο.
- Ποτέ μην καλύπτετε το προϊόν ενώ η σοκολάτα λιώνει στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Το περιεχόμενο είναι καυτό μετά το μαγείρεμα. Να φοράτε γάντια φούρνου όταν βγάξετε το προϊόν από τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Δεν πρέπει να προστίθενται χρωστικά καρυκεύματα, κρέμα, βούτυρο ή οποιοδήποτε άλλο λίπος στη σοκολάτα πριν την τοποθέτηση του προϊόντος Μάικρο Τσόκο Πάρτυ στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Η δημιουργία κηλίδων στο προϊόν δεν επηρεάζει την απόδοσή του και δεν καλύπτεται από την εγγύηση της Tupperware.
- Αφού χρησιμοποιήσετε το προϊόν Μάικρο Τσόκο Πάρτυ, αφαιρέστε το εσωτερικό σκεύος από τη βάση, πιέζοντας ταυτόχρονα τα δύο πτερύγια του εσωτερικού σκεύους προς τα πάνω από το κάτω μέρος των λαβών. (Εικόνα Β)
- Σε περίπτωση που υπολείπονται κομμάτια σοκολάτας και προτιμάτε να τα ξαναζεστάνετε και να τα λιώσετε, αφαιρέστε το εσωτερικό σκεύος από τη βάση και προσθέστε νερό μέχρι την ένδειξη. Συνδέστε ξανά το εσωτερικό σκεύος στη βάση και τοποθετήστε την στον φούρνο μικροκυμάτων με μέγιστη ισχύ 650W για έως 2 λεπτά.
- Εάν υπάρχουν υπολείμματα σοκολάτας, αφαιρέστε τα χρησιμοποιώντας τη λεπτή σπάτουλα σιλικόνης.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε αμέσως με ζεστό νερό προκειμένου να αφαιρέτε εύκολα τη σοκολάτα. Μόλις καθαρίσει, ξεπλένετε το δοχείο με κρύο νερό για να αποφεύγονται οι έντονες μυρωδιές φαγητού ή οι λεκέδες. Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή αιχμηρά μαγειρικά εργαλεία.
- Το προϊόν Μάικρο Τσόκο Πάρτυ προορίζεται μόνο για χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων. Μην το χρησιμοποιείτε σε εστίες κουζίνας, σε συμβατικό φούρνο ή πάνω από το γκριλ.
- Το προϊόν Μάικρο Τσόκο Πάρτυ προορίζεται μόνο για την παρασκευή φοντού σοκολάτας.

Εγγύηση ποιότητας της Tupperware

Το Μάικρο Τσόκο Πάρτυ της Tupperware συνοδεύεται από την ίδια εγγύηση ποιότητας που ισχύει για όλα τα προϊόντα Tupperware, η οποία διασφαλίζει την αντικατάσταση οποιουδήποτε προϊόντος που έχει κατασκευαστεί από την Tupperware και παρουσιάσει ελάττωμα στην κατασκευή ή το υλικό κατά τη χρήση του σύμφωνα με τις οδηγίες και κατά τη συνήθη οικιακή χρήση.

www.tupperware.gr

Благодарим за выбор «Микро-Фондю» Tupperware, которая позволит вам легко приготовить шоколадное фондю в микроволновой печи. Она удобна и проста в использовании. Вы сможете приготовить шоколадное фондю и подать его на стол в той же самой емкости. «Микро-Фондю» не требует дополнительного подогревания во время еды, что экономит время и электроэнергию. Инструкции по приготовлению указаны на внешней части боковых стенок вставки.

МИН. 0 °C МEGISTO 650W
МАКС. 120 °C МEGISTO 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

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

Инструкции по приготовлению (рис. А):

Инструкции по приготовлению указаны на боковых стенках вставки.

- Налейте воду в основание «Микро-Фондю» до отметки уровня (350 мл)(1).
- Установите вставку в основание, совместив ее выступы с отверстиями в ручках основания. Нажмите вниз одновременно с обеих сторон до щелчка, чтобы оба элемента надежно соединились (2).
- Положите во вставку кусочки шоколада. Следует брать не менее 100г (по 50г на отсек) и не более 500г (по 250г на отсек) шоколада (3). Не добавляйте в воду или шоколад жир, масло, сливки, так как это может повредить изделие.
- Мощность микроволновой печи не должна превышать 650 Вт для указанного времени приготовления в соответствии с таблицей «Время приготовления».

Отрегулируйте время приготовления в микроволновой печи (общее время приготовления не должно превышать 5 минут) в соответствии со вкусовыми предпочтениями, настройками микроволновой печи и видом шоколада.

Указанные ниже рекомендации могут меняться в зависимости от вида шоколада и настроек микроволновой печи.

Время приготовления

Шоколад	Время при 600/650 Вт (м:сс)
100г	2:00
200г	3:00
300г	3:30
400г	3:30
500г	4:00

- Перед подачей на стол дайте растопленному шоколаду постоять в течение 5–10 минут. Имейте в виду, что в получившейся массе могут сохраняться кусочки шоколада. Аккуратно перемешайте шоколад для получения однородной расплавленной консистенции, с помощью силиконового скребка малого Tupperware, чтобы защитить изделие от царапин.

"Микро-Фондю" можно также использовать с кипящей водой для приготовления шоколадного фондю.

- Вместо воды из-под крана используйте кипящую воду на этапе 1 (1). Будьте осторожны при заливании кипятка в основание и при обращении с изделием, поскольку кипящая вода может обжечь кожу. НЕ превышайте максимальный уровень воды, указанный на данном этапе (350 мл).
- Аккуратно поместите вставку в основание (2) и положите в нее кусочки шоколада (3), следуя приведенным выше инструкциям.
- Подождите несколько минут (5–12), пока шоколад растает. Можно помешать шоколад силиконовым скребком малым.

Для достижения наилучших результатов и в целях безопасности соблюдайте следующие меры предосторожности.

- Всегда мойте новые изделия перед первым использованием.
- Следуйте рекомендациям по приготовлению пищи, приведенным в данном буклете.
- Перед использованием изделия всегда наполняйте водой его основание. В противном случае возможно необратимое повреждение изделия. Гарантия Tupperware в таких случаях не действует.
- Ставьте изделие в микроволновую печь и подавайте на стол только в собранном виде.
 - Никогда не ставьте в микроволновую печь вставку или основание по отдельности.
 - Не извлекайте вставку из основания, когда в ней находится расплавленный шоколад, так как вода в основании горячая.
- Для правильного использования изделия всегда следуйте инструкциям производителя микроволновой печи.
- «Микро-Фондю» предназначена для использования при температуре от 0 °C до 120 °C. Не помещайте ее в морозильную камеру и не используйте при температуре выше 120 °C. Шоколад — это очень чувствительный продукт, поэтому, во избежание его пригорания, соблюдайте рекомендации по времени и уровню мощности, приведенные в данном буклете.
- Никогда не закрывайте изделие во время плавления шоколада в микроволновой печи.
- Содержимое «Микро-Фондю» будет горячим после приготовления. Для извлечения ее из микроволновой печи всегда используйте силиконовые варежки-прихватки.
- Не добавляйте в шоколад красители, пряности, сливки, масло и любые другие жиры перед помещением «Микро-Фондю» в микроволновую печь.
- Наличие пятен на изделии не влияет на его рабочие характеристики и не покрывается гарантией Tupperware.
- После использования «Микро-Фондю» достаньте вставку из основания, одновременно нажав снизу вверх на оба выступа вставки (рис. В).
- Если в «Микро-Фондю» остались кусочки шоколада и вы хотите повторно разогреть их и растопить, извлеките вставку из основания и добавьте воды до отметки. Снова установите вставку в основание и поставьте в микроволновую печь не более чем на 2 минуты при мощности не более 650 Вт.
- Если на стенках останется шоколад, удалите его с помощью силиконового скребка малого.
- После каждого использования сразу же мойте изделие теплой водой, чтобы легко удалить остатки шоколада. После мытья ополаскивайте контейнер холодной водой, чтобы предотвратить появление сильных запахов и пятен. Все элементы можно мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте острые предметы или предметы, которые могут поцарапать изделие.
- «Микро-Фондю» предназначена исключительно для использования в микроволновой печи. Не используйте ее для приготовления пищи на плите, в духовке или на гриле.
- «Микро-Фондю» предназначена исключительно для приготовления шоколадного фондю.

Гарантия качества Tupperware

На «Микро-Фондю» для приготовления шоколадного фондю в микроволновой печи распространяется та же гарантия качества, что и на всю продукцию Tupperware. Она обеспечивает замену любого изделия Tupperware, в котором были выявлены дефекты изготовления или материала при обычном использовании изделия в домашних условиях и согласно инструкции.

Hvala vam što ste odabrali Tupperware Mikrodeliciju za čokoladu koji vam omogućuje praktičnu pripremu čokoladnog fonduea u mikrovalnoj pećnici. Uz to je brz i jednostavan za uporabu. Uštedjet ćete vrijeme i energiju za pripremu i posluživanje čokoladnog fonduea u istoj posudi bez potrebe za izvorom topline tijekom konzumacije. Upute za kuhanje urezane su na vanjskoj strani stijenki umetka.

MIN. 0 °C MAKS. 650 W
MAKS. 120 °C MAKS. 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

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

Smjernice za kuhanje (Sl. A):

Slijedite upute za kuhanje na stijenkama umetka:

- Postolje proizvoda Mikrodelicije za čokoladu ispunite vodom do pregiba (350 ml)(1).
- Umetak spojite s postoljem tako da jezičke poravnate s otvorima na ručkama postolja. Istodobno pritisnite s obje strane dok ne klikne, te su oba dijela čvrsto spojena (2).
- Stavite komadiće čokolade u umetak. Pripremite najmanje 100g (50g po odjeljku), a najviše 500g (250g po odjeljku) čokolade (3). U vodu nemojte dodavati ulje, maslac ili neku drugu masnoću jer to može oštetiti proizvod.
- Zagrijte u mikrovalnoj pećnici na maksimalno 650 W u trajanju navedenom u tablici „Vrijeme kuhanja”. Vrijeme kuhanja prilagodite ovisno o svom ukusu, postavkama mikrovalne pećnice i vrsti čokolade (nikada nemojte premašiti ukupno vrijeme kuhanja od maksimalno 5 min).

Naznake u nastavku samo su smjernice i mogu se razlikovati ovisno o vrsti čokolade i postavkama mikrovalne pećnice.

Tablica s vremenom kuhanja

Čokolada	Vrijeme na
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Prije posluživanja pustite jelo da stoji 5 – 10 minuta. Napominjemo da nakon vremena kuhanja još može biti komadića čokolade. Nježno promiješajte čokoladu dok ne postignete ujednačenu smjesu. Upotrijebite mekani alat kao što je Uska silikonska lopatica N.G. Tupperware kako biste izbjegli vidljive ogrebotine.

Isto tako, Mikrodelicija za čokoladu može se upotrijebiti s kipućom vodom za pripremu čokoladnog fonduea.

- U koraku 1 (1) zamijenite običnu vodu kipućom vodom. Budite pažljivi pri ulijevanju kipuće vode u bazu i upotrebi proizvoda jer kipuća voda može prouzročiti opekline. NEMOJTE premašiti maksimalnu razinu vode označenu pregibom (350 ml).
- Pažljivo spojite umetak s postoljem (2) i stavite komadiće čokolade u njega (3) slijedeći prethodno navedene upute.
- Čokolada će se rastopiti za nekoliko minuta (5 – 12). Čokoladu možete miješati tankom silikonskom lopaticom.

Radi vlastitog zadovoljstva i sigurnosti pridržavajte se sljedećih mjera opreza:

- Novi proizvod obavezno operite prije prve upotrebe.
- Pridržavajte se smjernica za kuhanje navedenih u ovim uputama.
- Proizvod uvijek upotrebljavajte s vodom u postolju. U protivnom može doći do trajnog oštećenja proizvoda. To nije pokriveno jamstvom tvrtke Tupperware.
- Tijekom grijanja u mikrovalnoj pećnici i posluživanja uvijek upotrebljavajte sastavljeni proizvod.
- Nikada nemojte u mikrovalnu pećnicu stavljati sam umetak ili postolje.
 - Umetak nemojte uklanjati s postolja dok je čokolada rastopljena jer je voda vruća.
 - U knjižici s uputama proizvođača mikrovalne pećnice potražite odgovarajući način upotrebe.
- Tupperware Mikrodelicija za čokoladu može se upotrebljavati na temperaturama od 0 °C do 120 °C. Ne stavljajte ga u zamrzivač i ne izlažite temperaturi višoj od 120 °C. Čokolada je vrlo osjetljiva i da biste izbjegli zagorijevanje, pridržavajte se vremena i snage navedenih u ovim uputama.
- Nikad nemojte pokrivati proizvod dok se čokolada rastapa u mikrovalnoj pećnici.
- Nakon kuhanja sadržaj je vruć. Upotrebljavajte Silikonske rukavice kad proizvod uklanjate iz mikrovalne pećnice.
- Začini za bojenje, vrhnje, maslac ni bilo kakva druga masnoća ne smiju se dodavati u čokoladu prije stavljanja proizvoda u mikrovalnu pećnicu.
- Pojava mrlja ne utječe na rad proizvoda i nije pokrivena Tupperwareovim jamstvom.
- Kad ste gotovi s upotrebom Mikrodelicije, umetak uklonite s postolja tako da istodobno gurnete dva jezička umetka s dna ručki prema gore. (Sl. B)
- Ako ima preostalih komadića čokolade i želite ih ponovno zagrijati i rastopiti, uklonite umetak s postolja i dodajte vodu do razine pregiba. Ponovno spojite umetak s postoljem i zagrijte u mikrovalnoj pećnici MAKS. 2 minute na maks. 650 W.
- Ako ima preostale čokolade, uklonite je Uskom silikonskom lopaticom N.G.
- Nakon svake upotrebe proizvod smjesta isperite toplom vodom za lakše uklanjanje čokolade. Kad je čist, spremnik isperite hladnom vodom kako biste spriječili pojavu snažnih mirisa ili mrlja od hrane. Svi dijelovi smiju se prati u perilici posuđa.
- Ne upotrebljavajte brusni ili oštar pribor.
- Proizvod Mikrodelicija za čokoladu namijenjen je samo za mikrovalne pećnice; ne upotrebljavajte ga na štednjaku, u uobičajenoj pećnici ili na rešetki.
- Proizvod je namijenjen samo za čokoladni fondue.

Jamstvo kvalitete Tupperware

Tupperware Mikrodelicija za čokoladu ima isto jamstvo kvalitete kao i svi Tupperwareovi proizvodi. Njime se jamči zamjena svakog proizvoda tvrtke Tupperware s nedostacima u materijalu ili izvedbi nastalima prilikom upotrebe proizvoda u skladu s uputama i pri uobičajenom načinu upotrebe u domaćinstvu.

www.tupperware.hr

www.tupperware.ba

www.tupperware.rs

www.tupperware.me

Děkujeme vám, že jste si zakoupili výrobek společnosti Tupperware Micro deli dip, který vám umožní připravit si pohodlně čokoládové fondue v mikrovlnné troubě. Navíc je jeho použití rychlé a snadné. Ušetříte čas a energii tím, že čokoládové fondue připravíte a budete podávat ve stejné nádobě a nebudete při jeho konzumaci potřebovat zdroj ohřívání. Pokyny k přípravě jsou vyraženy na vnější straně bočních stěn vložky.

MIN. 0 °C MAX. 650 W
MAX. 120 °C MAX. 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

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

Návod k přípravě (Obr. A):

Dodržujte pokyny k přípravě uvedené na bočních stěnách vložky:

- Naplňte základní nádobu Micro deli dip vodou po značku (350 ml)(1).
- Spojte vložku se základní nádobou tím, že zasunete pacičky do otvorů v držadlech základní nádoby. Zatlačte na vložku současně na obou stranách tak, aby se pacičky zacvakly a oba díly se pevně spojily (2).
- Do vložky dejte kousky čokolády. Připravte minimálně 100g (50g na přihrádku) a maximálně 500g (250g na přihrádku) čokolády (3). Nepřidávejte do vody nebo čokolády olej, máslo nebo jakýkoliv jiný tuk, protože by došlo k poškození výrobku.
- Ohřejte v mikrovlnné troubě při max. výkonu 650 W a dobu přípravy zvolte podle tabulky „Doby přípravy“.
- Doby přípravy v mikrovlnné troubě můžete dle chuti, nastavení mikrovlnné trouby a druhu čokolády upravit. Nikdy však nepřekračujte maximální dobu přípravy 5 minut.

Uvedené časy jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na druhu čokolády a nastavení mikrovlnné trouby.

Doby přípravy

Čokoláda	Doba při výkonu 600 W/650 W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Před podáváním nechte 5–10 minut odstát. Po uplynutí doby přípravy mohou být stále přítomny kousky čokolády. Čokoládu jemně promíchejte, abyste získali homogenní rozpuštěnou směs. Použijte měkký nástroj, například Tupperware Silikonovou stěrku úzkou, abyste nádobu nepoškrábali.

K přípravě čokoládového fondue v nádobě Micro deli dip lze použít případně i vroucí vodu.

- V kroku 1 nahrad'te vodu z kohoutku vroucí vodou (1). Při nalévání vroucí vody do základní misky a při manipulaci s výrobkem buďte opatrní, protože vroucí vodou se můžete opařit. **NEPŘEKRAČUJTE** maximální úroveň vody označenou výstupkem (350 ml).
- Podle výše uvedených pokynů opatrně umístěte vložku do základní nádoby (2) a vložte do ní kousky čokolády (3).
- Nechte čokoládu několik minut (5–12) rozpouštět. Čokoládu můžete zamíchat pomocí Silikonové stěrky úzké.

Spokojenost s připraveným pokrmem a bezpečnost při vaření zajistíte, budete-li dodržovat následující pokyny:

- Před prvním použitím nový výrobek vždy umyjte.
- Dodržujte postupy přípravy uvedené v tomto letáku.
- Výrobek vždy používejte s vodou v základní nádobě. Kdybyste tak neučinili, mohlo by dojít k trvalému poškození výrobku. Na takové poškození se nevztahuje záruka společnosti Tupperware.
- Při ohřívání v mikrovlnné troubě a podávání musí být výrobek vždy sestavený.
 - Nikdy nevkládejte vložku nebo základní nádobu do mikrovlnné trouby samostatně.
 - Nevynádejte vložku ze základní nádoby, když je čokoláda rozpuštěná, protože voda je horká.
- Vždy postupujte dle návodu k použití mikrovlnné trouby.
- Výrobek společnosti Tupperware Micro deli dip lze bezpečně používat při teplotách od 0 do 120 °C. Nevkládejte ho do mrazáku a nepřekračujte teplotu 120 °C. Čokoláda je velmi citlivá, abyste ji nespálili, dodržujte časy a výkony uvedené v tomto letáku.
- Během rozpouštění čokolády v mikrovlnné troubě výrobek nikdy nezakrývejte.
- Obsah bude po ohřátí horký. Při vyjímání z mikrovlnné trouby si vezměte Silikonové rukavice.
- Před vložením Micro deli dip do mikrovlnné trouby nepřidávejte do čokolády barvicí koření, smetanu, máslo nebo jakýkoliv jiný tuk.
- Skvrny na výrobku neovlivní funkci výrobku a nevztahuje se na ně záruka společnosti Tupperware.
- Jakmile s použitím Micro deli dip skončíte, vyjměte vložku ze základní nádoby tak, že současně vytlačíte obě pacičky vložky nahoru z držadel. (Obr. B)
- Pokud uvnitř zůstaly kousky čokolády a chcete je znovu zahřát a rozpustit, vyjměte vložku ze základní nádoby a dolijte vodu po značku. Vložku znovu spojte se základní nádobou a ohřejte v mikrovlnné troubě při výkonu max. 650 W MAXIMÁLNĚ po dobu 2 minuty.
- Případné zbytky čokolády odstraňte pomocí Silikonové stěrky úzké.
- Po každém použití okamžitě očistěte výrobek teplou vodou, abyste odstranili zbytky čokolády. Čistou nádobu vypláchněte studenou vodou. Zabráníte tak vzniku intenzivního zápachu nebo skvrn z pokrmu. Všechny díly jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- Nepoužívejte abrazivní nebo ostré čisticí pomůcky.
- Výrobekubě Micro deli dip je určen pouze pro použití v mikrovlnné troubě; nepoužívejte ho na sporáku, v běžné troubě ani na grilu.
- Výrobek Micro deli dip je určen pouze pro přípravu čokoládového fondue.

Záruka kvality společnosti Tupperware

Na výrobek společnosti Tupperware Micro deli dip se vztahuje stejná záruka kvality jako na všechny výrobky Tupperware, podle níž bude jakýkoli výrobek Tupperware vyměněn v případě, že se u něj projeví jakékoli závady materiálu nebo vady způsobené chybou při výrobě, pokud je používán v souladu s pokyny a v běžných domácích podmínkách.

www.tupperware.cz

Ďakujeme, že ste si vybrali nádobu Micro deli dip spoločnosti Tupperware, s ktorou môžete čokoládové fondue pripravovať pohodlne v mikrovlnnej rúre. A čo viac, používa sa rýchlo a ľahko. Vďaka príprave a servírovaniu čokoládového fondue v tej istej nádobe bez toho, aby ste mali pri konzumácii zapnutý zdroj tepla, ušetríte čas a energiu. Pokyny na varenie sú uvedené na vonkajšej strane bočnej steny vložky.

MIN. 0 °C MAX. 650 W
MAX. 120 °C MAX. 5 MIN



Tupperware®

Preserving your future

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

Pokyny na varenie (obr. A):

Riadte sa pokynmi na varenie uvedenými na bočnej stene vložky:

- Naplňte nádobu Micro deli dip vodou až po rysku (350 ml)(1).
- Pripojte vložku k základnej nádobe tak, že ušká vložky umiestnite do otvorov držiakov na nádobe. Na oboch stranách súčasne zatlačte, kým nezaznie cvaknutie a obe časti nebudú pevne spojené (2).
- Do vložky pridajte čokoládové kúsky: minimálne 100g (50g na jednu časť) a maximálne 500g (250g na jednu časť) čokolády (3). Do vody alebo čokolády nepridávajte olej, maslo, smotanu alebo iný tuk, mohli by poškodiť produkt.
- Maximálny výkon mikrovlnnej rúry je 650 W. Čas varenia v mikrovlnnej rúre upravte podľa , nastavenia mikrovlnnej rúry a druhu čokolády (nikdy však neprekračujte maximálny čas varenia 5 minút).

Nižšie uvedené hodnoty sú orientačné. Môžu sa odlišovať podľa jednotlivého nastavenia mikrovlnnej rúry a druhov čokolády.

Doba varenia

Čokoláda	Čas pri výkone 600 W/650 W (min)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Pred servírovaním nechajte 5 – 10 minút odstáť. Upozorňujeme, že po uvarení sa môžu v zmesi stále nachádzať kúsky čokolády. Čokoládu jemne miešajte, kým nedosiahnete homogénnu rozpustenú zmes. Na predchádzanie viditeľným škrabancom používajte mäkký nástroj, napríklad Silikónovú stierku úzku od spoločnosti Tupperware.

Na prípravu čokoládového fondue v nádobe Micro deli dip môžete prípadne použiť tiež vriacu vodu.

- Pri kroku č. 1 nahradte vodu z vodovodu vriacou vodou (1). Pri nalievaní vriacej vody do základnej nádoby a manipulácii s výrobkom buďte opatrní, pretože vriaca voda vám môže popáliť pokožku. Množstvo vody v nádobe NESMIE prekročiť úroveň označenú odskokom (350 ml).
- Opatrne pripojte vložku k základnej nádobe (2) a na základe vyššie uvedených pokynov do nej pridajte čokoládové kúsky (3).
- Počkajte niekoľko minút (5 -12),

kým sa čokoláda neroztopí. Čokoládu môžete premiešať Silikónovou stierkou úzkou.

V záujme vlastnej spokojnosti a bezpečnosti dodržiavajte tieto preventívne opatrenia:

- Nový produkt vždy pred prvým použitím umyte.
- Pri varení dodržiavajte pokyny uvedené v tomto letáku.
- Produkt vždy používajte s vodou v nádobe. Nedodržanie tohoto kroku môže spôsobiť trvalé poškodenie produktu. Na tento typ poškodenia sa nevzťahuje záruka spoločnosti Tupperware.
- Počas varenia a servírovania používajte produkt vždy plne zložený.
 - Vložku alebo nádobu nikdy nevkladajte do mikrovlnnej rúry samostatne.
 - Vložku s rozpustenou čokoládou neodstraňujte z nádoby, pretože voda v nej je horúca.
- V záujme správneho použitia výrobku sa vždy riad'te inštruktážnou brožúrou výrobcu mikrovlnnej rúry.
- Micro deli dip od spoločnosti Tupperware sa môže bezpečne používať pri teplotách od 0 °C do 120 °C. Nepoužívajte v mrazničke a pri teplotách vyšších než 120 °C. Čokoláda je veľmi citlivá a aby ste predišli jej spáleniu, dodržiavajte časy a úrovne výkonu uvedené v tejto brožúre.
- Produkt nikdy pri topení čokolády v mikrovlnnej rúre nezakrývajte.
- Po uvarení bude obsah horúci. Pri vyberaní nádoby z mikrovlnnej rúry používajte Silikónové rukavice.
- Pred vložením nádoby Micro deli dip do mikrovlnnej rúry nepridávajte do čokolády žiadne farebné korenie, smotanu, maslo ani ďalšie tuky.
- Zafarbenie produktu neovplyvní výkon výrobku a nevzťahuje sa naň záruka spoločnosti Tupperware.
- Po skončení používania Micro deli dip, z nádoby odstráňte vložku súčasným vytlačením dvoch ušíek vložky zo spodnej strany držiakov. (Obr. B)
- Ak vám zostali kúsky čokolády a chcete ich zohriať a roztopiť, odstráňte vložku z nádoby a túto naplňte vodou až po rysku. Vložku pripojte naspäť k nádobe a varte v mikrovlnnej rúre pri maximálnom výkone 650 W NAJVIAC 2 minúty.
- Zvyšnú čokoládu vo vložke odstráňte Silikónovou stierkou úzkou.
- Po každom použití nádobu a vložku okamžite umyte v teplej vode, aby ste čokoládu ľahko odstránili. Po umytí nádobu opláchnite v studenej vode, aby ste zabránili vzniku zápachu alebo škvŕn. Všetky súčasti nádoby sa môžu umývať v umývačke riadu.
- Nepoužívajte drsné ani ostré kuchynské pomôcky.
- Nádoba Micro deli dip je určená iba na použitie v mikrovlnnej rúre – nepoužívajte ju na sporáku, v klasickej rúre ani na grile.
- Nádoba Micro deli dip je určená iba na prípravu čokoládového fondue.

Záruka kvality Tupperware

Na nádobu Micro deli dip od spoločnosti Tupperware sa vzťahuje rovnaká záruka kvality ako na všetky ostatné výrobky Tupperware. Záruka zabezpečuje výmenu všetkých výrobkov spoločnosti Tupperware s výrobnými alebo materiálovými chybami, ak sa tieto výrobky používajú podľa návodu a na bežné domáce účely.

www.tupperware.sk

Dziękujemy za wybranie naczynia Tupperware Micro Fondue, dzięki któremu można łatwo przygotować czekoladowe fondue w kuchence mikrofalowej. Jest ono szybkie i proste w użyciu. Oszczędzasz czas i energię, przygotowując oraz podając czekoladowe fondue w tym samym pojemniku, nie ma potrzeby dodatkowego źródła ciepła podczas jego spożywania. Instrukcje gotowania podane są na zewnętrznej stronie ścianek wkładki.

MIN. 0°C MAKS. 650 W
MAKS. 120°C MAKS. 5 MIN



Tupperware®
Preserving your future

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

Wskazówki dotyczące gotowania (rys. A):

Zapoznaj się z instrukcjami znajdującymi się na ściankach wkładki:

- Napełnić główne naczynie Micro Fondue wodą (350 ml)(1).
- Połączyć wkładkę z głównym naczyniem, wyrównując zakładki z otworami w rączkach naczynia. Nacisnąć po obu stronach jednocześnie, aż będzie słychać kliknięcie i oba komponenty złączą się (2).
- Włożyć kawałki czekolady do wkładki. Przygotuj przynajmniej 100g czekolady (50g na każdą przegrodę) do maksymalnie 500g (250g na przegrodę)(3). Nie dodawać wody, oleju, śmietany, ani żadnego innego tłuszczu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu.
- Gotować w kuchence mikrofalowej przy maks. mocy 650 W przez czas określony w tabeli „Czas gotowania”.
- Dostosować czas gotowania w kuchence mikrofalowej (nie przekraczając maks. czasu gotowania 5 min) w zależności od własnych preferencji smakowych, ustawień kuchenki i rodzaju czekolady.

Poniższe wskazówki są tylko referencyjne, mogą się różnić w zależności od rodzaju czekolady i ustawień kuchenki mikrofalowej.

Tabela czasu gotowania

Czekolada	Czas przy 600 W /650 W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Przed podaniem należy odstawić potrawę na 5–10 minut. Proszę pamiętać, że po gotowaniu wciąż mogą być obecne kawałki czekolady. Delikatnie wymieszać czekoladę, aby osiągnąć jednorodną, roztopioną masę. Użyć delikatnych sztućców, np. silikonowej szpatułki Tupperware, aby uniknąć zarysowań.

Naczynia Micro Fondue można także używać do przygotowania czekoladowego fondue na wrzącej wodzie.

- Wystarczy w pierwszym kroku (1) zastąpić wodę z kranu wrzątkiem. Należy zachować ostrożność, napełniając i przestawiając główne naczynie, ponieważ wrzątek może spowodować poparzenie skóry. **NIE PRZEKRACZAC** maksymalnego poziomu wody (350 ml).
- Ostrożnie podłączyć wkładkę z naczyniem głównym (2) i dodać kawałki czekolady (3) zgodnie z powyższą instrukcją.
- Odczekać kilka minut (5-12), aż czekolada się rozpuści. Czekoladę można mieszać silikonową szpatułką.

W celu zapewnienia satysfakcji i bezpieczeństwa zachować następujące środki ostrożności:

- Zawsze przed pierwszym użyciem dokładnie umyć pojemnik.
- Kierować się wskazówkami dotyczącymi gotowania, które zostały podane w tej ulotce.
- Zawsze używać produktu z wodą w naczyniu głównym. W innym przypadku może dojść do permanentnego uszkodzenia produktu.
Takiego uszkodzenia nie obejmuje gwarancja Tupperware.
- Zawsze używać złożonego produktu podczas gotowania i podawania.
 - Nigdy nie stawiać wkładki lub naczynia głównego pojedynczo w kuchence mikrofalowej.
 - Nie wyjmować wkładki z naczynia, gdy topiona jest czekolada, ponieważ woda jest gorąca.
- Przed użyciem produktu należy zapoznać się z instrukcją obsługi kuchenki mikrofalowej.
- Naczynia Tupperware Micro Fondue można używać w temperaturze od 0°C do 120°C. Nie wkładać do zamrażarki i nie przekraczać temperatury 120°C. Czekolada jest bardzo wrażliwa, więc aby jej nie przypalić, należy przestrzegać podanych czasów oraz mocy gotowania.
- Nigdy nie przykrywać produktu podczas topienia czekolady w kuchence mikrofalowej.
- Po ugotowaniu zawartość naczynia będzie gorąca. Wyjmując naczynie z kuchenki mikrofalowej, należy używać rękawic kuchennych.
- Nie należy dodawać przypraw, śmietany, masła ani żadnych innych tłuszczów do czekolady przed umieszczeniem naczynia Micro Fondue w kuchence mikrofalowej.
- Plamy nie wpływają na działanie produktu i nie są objęte gwarancją firmy Tupperware.
- Po użyciu naczynia Micro Fondue wyjąć wkładkę z naczynia głównego, popychając jednocześnie obie zakładki na rączkach naczynia od dołu do góry (rys. B).
- Jeśli pozostały kawałki czekolady i chcemy je roztopić, należy wyjąć wkładkę i dodać wody do zaznaczonego poziomu. Ponownie połączyć wkładkę z naczyniem głównym i gotować w kuchence DO 2 minut przy mocy maks. 650 W.
- Resztki czekolady usunąć silikonową szpatułką.
- Po każdym użyciu natychmiast umyć naczynie ciepłą wodą, aby łatwo usunąć czekoladę. Wypłukać zimną wodą, aby nie pozostawały silne zapachy lub plamy. Wszystkie elementy można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.
- Nie należy stosować przyrządów ostrych lub ścierających.
- Produkt Micro Fondue może być używany tylko w kuchence mikrofalowej; nie należy go używać na płycie grzewczej, w konwencjonalnych piekarnikach ani na grillu.
- Produkt Micro Fondue może być używany tylko do czekoladowego fondue.

Gwarancja jakości Tupperware

Pojemnik Tupperware Micro Fondue ma taką samą gwarancję jakości, jak wszystkie inne produkty firmy Tupperware, co oznacza, że w przypadku stwierdzenia wady produkcyjnej lub materiałowej produktu, jeżeli produkt był używany zgodnie z zaleceniami oraz w normalnych warunkach domowych, producent zapewnia jego wymianę.

www.tupperware.pl

Köszönjük, hogy a Tupperware Mikrós CsokiFöndü terméket választotta, melynek segítségével gyorsan és egyszerűen készíthet csokoládé fondüt mikrohullámú sütőben. A termékkel időt és energiát takaríthat meg, mivel a csokoládé fondüt ugyanabban az edényben tálalhatja, amelyben elkészítette, és nincs szükség melegítő eszközre a fondü fogyasztása közben. Az elkészítésre vonatkozó utasítások a betét oldalán találhatóak.

MIN. 0 °C MAX. 650 W
MAX. 120 °C MAX. 5 perc



Tupperware®

Preserving your future

Energiatakarékossági és környezetvédelmi megfontolásokból alacsony hőmérsékletű programot állítson be mosogatógépén.

Elkészítési útmutató (A. ábra):

Az útmutató a betét oldalán is megtalálható.

- Töltsön vizet a Mikrós CsokiFöndü alsó részébe a köztes peremig (350 ml)(1).
- Csatlakoztassa a betétet az alsó részhez úgy, hogy a betét füleit az alsó rész fogórészébe illeszti. A két oldalon egyszerre nyomja le a betétet úgy, hogy a fülek bepattanjanak a fogórészbe. Ekkor a két rész szorosan egymáshoz kapcsolódik (2).
- Helyezze a csokoládédarabokat a betétbe. Legalább 100g (egységenként 50g), legfeljebb 500g (egységenként 250g) csokoládét használjon a fondü elkészítéséhez (3). Ne adjon olajat, vajot, tejszínt vagy bármely más zsíradékot a vízhez vagy a csokoládéhoz, mivel az a termék sérülését okozhatja.
- A mikrohullámú sütőt állítsa be 650 W-ra, és állítsa be a „Főzési idő” táblázatban feltüntetett időtartamot (soha ne lépje túl a maximum 5 perces teljes főzési időt). A főzési időt saját ízlésének, a mikrohullámú sütő beállításainak és a csokoládé típusának megfelelően módosíthatja.

Az alábbi adatok csak útmutatóul szolgálnak, a szükséges főzési idő a csokoládé típusának és a mikrohullámú sütő beállításainak megfelelően eltérhet ezektől.

Főzési idő

Csokoládé	Főzési idő 600 W / 650 W teljesítményen (p:mp)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Tálalás előtt 5-10 percig hagyja állni a fondüt. A főzési idő letelte után még lehetnek csokoládédarabok a fondüben. Óvatosan kevergesse a csokoládét addig, míg állaga egyenletes lesz. Annak érdekében, hogy a felület ne karcolódjon, lágú anyagból készült eszközt használjon (pl. Tupperware Szilikon Keverőt).

A Mikrós CsokiFöndü már forrásban lévő víz segítségével is használható.

- Az első lépésben szereplő csapvíz helyett használjon forrásban lévő vizet (1). Legyen óvatos, mikor a forró vizet az alsó részbe önti, és ezután a terméket kezeli, mivel a forró víz égési sérüléseket okozhat. SOHA ne lépje túl a jelzett maximális vízmennyiséget (350 ml).
- Óvatosan csatlakoztassa a betétet az alsó részhez (2) és adja hozzá a csokoládé darabokat (3) a fenti utasításoknak megfelelően.
- Hagyja kis ideig (5-12 percig) olvadni a csokoládét. Igény szerint keverje meg a szilikon spatulával.

A termék megfelelő és biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi óvintézkedéseket:

- Az első használat előtt mossa el a terméket.
- Kövesse a jelen tájékoztatóban található elkészítési útmutatóban leírtakat.
- A használat során mindig legyen víz a termék alsó részében. Ellenkező esetben a termék tönkremehet. Erre az esetre nem vonatkozik a Tupperware által nyújtott garancia.
- A mikrohullámú sütőben és tálalás során mindig legyen összepattintva az alsó rész és a betét.
 - Ne tegye be a mikrohullámú sütőbe csak az alsó részt vagy csak a betétet.
 - Amíg a csokoládé olvadt állapotban van, ne vegye ki a betétet az alsó részből, mert az alsó részben lévő víz még forró.
- A megfelelő használat érdekében mindig vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati utasításában leírtakat is.
- A Tupperware Mikrós CsokiFöndü 0 °C és 120 °C közötti hőmérsékleti tartományban használható biztonságosan. Ne tegye a terméket fagyasztóba, és ne tegye ki 120 °C-nál magasabb hőmérsékletnek. A csokoládé nagyon érzékeny; annak érdekében, hogy ne égjen meg, tartsa be az ebben a tájékoztatóban jelzett időtartamokat és wattértékeket.
- Soha ne fedje le a terméket, miközben a mikrohullámú sütőben csokoládét olvaszt benne.
- Az edény részei a főzés során felforrósodnak. A terméket sütőkesztyűvel vegye ki a mikrohullámú sütőből.
- A Mikrós CsokiFöndü mikrohullámú sütőbe helyezése előtt ne szórja meg fűszerekkel a csokoládét, és ne adjon hozzá tejszínt, vaját vagy bármilyen más zsíradékot.
- Az elszíneződés nem befolyásolja a termék használatát, és nem tartozik a garanciális problémák közé.
- A Mikrós CsokiFöndü használata után vegye ki a betétet az alsó részből úgy, hogy a betét két rögzítőfülét egyszerre felfelé nyomja. (B. ábra)
- Ha maradtak még csokoládédarabok a betétben, és szeretné azokat megolvasztani, vegye ki a betétet az alsó részből, és töltsön az alsó részbe vizet a köztes peremig. Majd tegye vissza a betétet az alsó részbe, és helyezze a terméket a mikrohullámú sütőbe. Max. 650 W és max. 2 perc értékeket állítson be.
- Ha fogyasztás után maradt csokoládé a betétben, azt Szilikon Keverővel távolítsa el.
- Használat után azonnal mossa ki a betétet meleg vízzel. Az erős szagok és az elszíneződések elkerülése érdekében öblítse ki az edényt hideg vízzel. Az edény minden része elmosható mosogatógépben.
- Ne használjon dörzshatású vagy éles eszközöket.
- A Mikrós CsokiFöndü kizárólag mikrohullámú sütőben használható; ne használja tűzhelyen, hagyományos sütőben vagy grillsütőben.
- A Mikrós CsokiFöndü kizárólag csokoládé fondü készítésére használható.

A Tupperware minőségi garanciája

A Tupperware Mikrós CsokiFöndü a Tupperware termékekre jellemző minőséggaranciával rendelkezik, melynek értelmében ha a terméken rendeltetésszerű, háztartási használat mellett gyártási vagy anyaghiba jelentkezik, kicseréljük a terméket.

www.tupperware.hu

Täname, et valisite Tupperware toote Micro Deli Dip, mis võimaldab teil mikrolaineahjus mugavalt šokolaadifondüüd valmistada. Veelgi enam, see on kiire ja seda on lihtne kasutada. Saate säästa aega ja energiat, valmistades ja serveerides šokolaadifondüüd samas anumus, ilma et vajaksite selle tarvitamise ajal kuumusallikat. Valmistamisjuhend on graveeritud sisedetaili külgsente välisele osale.

MIN 0 °C MAX 650 W
MAX 120 °C MAX 5 MIN



Tupperware

Preserving your future

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

Valmistamisjuhend (Joonis A):

Vaadake sisedetaili külgsentele graveeritud valmistamisjuhendit.

- Täitke Micro Deli Dipi alus veega, kuni jõuate astmeni (350 ml)(1).
- Ühendage sisedetail alusega, joondades eenduvad osad aluse käepidemetes olevate avadega. Suruge mõlemad küljed ühel ajal alla, kuni kuulete klõpsu ning mõlemad osad on kindlalt ühendatud (2).
- Asetage šokolaaditükid sisedetaili sisse. Valmistage ette vähemalt (100g) (50g sektsiooni kohta) ja maksimaalselt 500g (250g sektsiooni kohta) šokolaadi (3). Ärge lisage veele või šokolaadile õli, võid, koort ega muud rasvainet, sest see võib toodet kahjustada.
- Kasutage tabelis Valmistusajad näidatud valmistamisaja jooksul mikrolaineahju maksimaalselt 650 W juures Kohandage mikrolaineahjus valmistamise aega (valmistusaeg ei tohi kesta rohkem kui 5 minutit) isiklikele maitseeelistustele, mikrolaineahju sätetele ja šokolaadi tüübile.

Alltoodud näidud on orientiiriks ja võivad erineda olenevalt šokolaadi tüübist ja mikrolaineahju sätetest.

Valmistamisaja tabel

Šokolaad	Aeg 600W/650W (m:ss) juures (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Enne serveerimist laske 5–10 minutit seista. Pange tähele, et pärast valmistamisaega võib endiselt esineda šokolaaditükke. Segage šokolaadi õrnalt, et saavutada ühtlane sulanud tekstuur. Kasutage pehmet töövahendit, näiteks Tupperware õhukest silikoonspaatlit, et vältida nähtavaid kriimustusi.

Teise võimalusena saab Micro Deli Dip-i kasutada šokolaadifondüü valmistamise jaoks vee keetmiseks.

- Asendage 1. sammus kraanivesi keeva veega (1). Olge keeva vee alusele valamisel ja toote käsitlemisel ettevaatlik, kuna keev vesi võib teie nahka põletada. ÄRGE ületage märgisega näidatud maksimaalset veetaset (350 ml).
- Ühendage siseosa ettevaatlikult alusega (2) ja lisage sellesse šokolaaditükid (3), järgides eelnevalt toodud juhiseid.
- Laske šokolaadil mõni minut (5–12) sulada. Šokolaadi saab segada õhukese silikoonspaatliga.

Tootega rahulolu ja ohutuse tagamiseks järgige järgmisi ettevaatusabinõusid.

- Peske uut toodet enne esimest kasutuskorda.
- Järgige sellel infolehel toodud valmistamisjuhendit.
- Kasutage toodet alati koos veega aluses. Selle eiramisel võite põhjustada tootele püsivaid kahjustusi. Tupperware garantii seda ei kata.
- Kasutage toodet mikrolaineahjus ja serveerimisel alati kokkupanduna.
 - Ärge asetage sisedetaili või alust üksi mikrolaineahju.
 - Ärge eemaldage sisedetaili pärast šokolaadi sulamist alusest, sest vesi on kuum.
- Vaadake toote kasutamise nõuetekohasuse tagamiseks alati mikrolaineahju tootja kasutusjuhendit.
- Tupperware Micro Deli Dip on ohutu temperatuuridel 0 °C kuni 120 °C. Ärge kasutage sügavkülmikus ega ületage temperatuuri 120 °C. Šokolaad on väga tundlik, selle kõrbemise vältimiseks jälgige sellel infolehel näidatud aegu ja võimsuse tasemeid.
- Ärge kunagi katke toodet mikrolaineahjus šokolaadi sulatamise ajal.
- Pärast valmistamist on sisu kuum. Kasutage mikrolaineahjust väljavõtmisel pajakindaid.
- Šokolaadile ei tohiks enne toote Micro Deli Dip mikrolaineahju asetamist lisada värvust muutvaid maitseaineid, koort, võid või muud rasvainet.
- Tootte värvimuutus ei mõjuta toote toiduvalmistusomadusi ega kuulu Tupperware garantii alla.
- Kui olete toote Micro Deli Dip kasutamise lõpetanud, eemaldage sisedetail alusest, surudes sisedetaili kaht eenduvat osa ühel ajal käepidemetega alumisest osast ülespoole. (Joonis B)
- Juhul kui leiate šokolaaditükke ning eelistate uuesti kuumutada ja need sulatada, eemaldage sisedetail alusest ja lisage vett, kuni jõuate astmeni. Ühendage sisedetail uuesti alusega ja pange max 650 W juures MAX 2 minutiks mikrolaineahju.
- Kui šokolaadi läheb üle, eemaldage see õhukese silikoonspaatli abil.
- Puhastage iga kasutuskorra järel viivitamatult sooja veega, et šokolaad kerge vaevaga eemaldada.

Kui anum on puhas, loputage seda tugevate toidulõhnade või plekkide vältimiseks külma veega. Kõiki osi võib pesta nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega teravaid söögiriistu.
- Toodet Micro Deli Dip on mõeldud kasutamiseks ainult mikrolaineahjus; ärge kasutage pliidiraua, tavalises ahjus ega grillil.
- Toodet Micro Deli Dip on mõeldud kasutamiseks ainult šokolaadifondüü jaoks.

Tupperware kvaliteedigarantii

Tupperware tootel Micro Deli Dip on sama kvaliteedigarantii nagu kõigil teistel Tupperware toodetel, mis tagab kõigi Tupperware valmistatud toodete asendamise uuega, kui tootel on tootmis- või materjalivigu, tingimusel, et toodet on kasutatud koduses majapidamises juhendi kohaselt.

www.tupperware.ee

Dėkojame, kad pasirinkote Tupperware Micro Deli Dip indą, kurį naudodami mikrobangų krosnelėje galėsite patogiai lydyti šokoladą. Greita ir paprasta naudoti. Lydydami ir patiekdami šokoladą tame pačiame inde sutaupysite laiko ir energijos, nes jums nereikės jokio šilumos šaltinio, kad valgant šokoladas neatšaltų. Indo naudojimo instrukcija yra įspausta ant išorinės vidinio indo sienelės.

Min. 0 °C Maks. 650 W
Maks. 120 °C Maks. 5 min.



Tupperware®

Preserving your future

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

Naudojimo nurodymai (A pav.):

Vadovaukitės indo naudojimo instrukcija ant vidinio indo išorinės sienelės.

- Į Micro Deli Dip indą įpilkite vandens iki 350 ml žymos (1 pav.).
- Vidinį indą į išorinį dėkite taip, kad jo auselės būtų ties indo rankenėlių angomis. Vienu metu paspauskite abi vidinio indo puses, kad jis tvirtai susijungtų su išoriniu indu (2 pav.).
- Į vidinį indą įdėkite šokolado gabaliukus. Mažiausias šokolado kiekis – 100g (po 50g į kiekvieną įdėklo skyrių), didžiausias šokolado kiekis – 500g (po 250g į kiekvieną įdėklo skyrių) (3 pav.). Į vandenį ar šokoladą niekada nepilkite aliejaus, grietinėlės ar kitų riebalų, nes gaminys gali būti sugadintas.
- Nustatykite ne didesnę kaip 650 W galingumą ir pasirinkite lentelėje nurodytą paruošimo laiką. Laiką pasirinkite, atsižvelgdami į pageidaujama skonį, mikrobangų krosnelės nustatymus ir šokolado rūšį (bendras gaminimo laikas neturi viršyti 5 min.).

Žemiau pateiktoje lentelėje yra nurodyta rekomenduojama paruošimo trukmė, kuri gali keistis priklausomai nuo šokolado rūšies ir mikrobangų krosnelės nustatymų.

Paruošimo trukmė

Šokoladas	Trukmė, nustaciūs 600 W/650 W galingumą (min:s)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Prieš patiekdami, išlydytą šokoladą palaikykite inde 5-10 min. Atkreipkite dėmesį, kad išėmus indą iš mikrobangų krosnelės, kai kurie šokolado gabalėliai gali būti ne visiškai išsilydę. Švelniai pamaišykite šokoladą iki vientisos masės. Maišykite minkšta mentele, pavyzdžiui Tupperware silikonine mentele, kad indas nesusibraižytų.

Į indą Micro Deli Dip taip pat galima pripilti verdančio vandens ir naudoti jį šokolado fondu gaminti.

- Vietoje vandens iš čiaupo naudokite verdantį vandenį (1). Verdantį vandenį į indą pilkite atsargiai. Neviršykite maksimalaus vandens lygio žymės (350 ml).
- Vidinį indą atsargiai įdėkite į išorinį indą (2) ir į jį įdėkite šokolado gabaliukų (3), kaip nurodyta instrukcijoje.
- Palaukite keletą minučių (5–12 min.), kol šokoladas ištirps. Šokoladą galite pamaišyti Siaurąja silikonine mentele.

Kad būtų užtikrintas jūsų saugumas ir būtumėte pateikti gaminiu, laikykitės šių rekomendacijų:

- Prieš pradėdami naudoti naują indą, būtinai jį išplaukite.
- Laikykitės šioje brošiūroje pateiktų šokolado lydymo nurodymų.
- Visada į indą pripilkite vandens. Neįpylus vandens, indas gali būti nepataisomai sugadintas. Tokiu atveju Tupperware garantija gaminiui nėra taikoma.
- Gamindami mikrobangų krosnelėje ar patiekdami į stalą, indo dalių neatskirkite.
 - Niekada į mikrobangų krosnelę nedėkite vieno vidinio arba vieno išorinio indo.
 - Išlydžius šokoladą, iškart neišimkite vidinio indo iš išorinio, nes vanduo yra karštas.
- Kad užtikrintumėte tinkamą gaminio naudojimą, visada laikykitės savo mikrobangų krosnelės gamintojo instrukcijų.
- Tupperware Micro Deli Dip saugu naudoti temperatūroje nuo 0 °C iki 120 °C. Nedėkite indo į šaldiklį ir nenaudokite aukštesnėje kaip 120 °C temperatūroje. Šokoladas yra jautrus temperatūrai; kad jis nesudegtų, parinkite tinkamą gaminimo laiką ir temperatūrą, vadovaudamiesi pateiktais nurodymais.
- Lydydami šokoladą mikrobangų krosnelėje, niekada neuždenkite indo.
- Išlydytas šokoladas yra labai karštas. Indą iš mikrobangų krosnelės išimkite mūvėdami virtuvės pirštines.
- Prieš dėdami indą į mikrobangų krosnelę, į šokoladą niekada nedėkite spalvotų prieskonių, nepilkite grietinėlės, sviesto ir kitų riebalų.
- Ant indo atsiradusios dėmės neturi įtakos gaminio funkcionalumui, todėl tokiu atveju Tupperware garantija netaikoma.
- Po naudojimo išimkite vidinį Micro Deli Dip indą iš išorinio, vienu metu aukštyn stumdami vidinio indo auseles iš išorinio indo rankenėlių (B pav.).
- Jei šokolado masėje yra neištirpusių gabaliukų ir norėtumėte šokoladą dar kartą pakaitinti, kad jie išsilydytų, išimkite vidinį indą iš išorinio ir, pripilkite į išorinį indą vandens iki žymos. Vėl sujunkite abu indus ir nustatę ne didesnę kaip 650 W galingumą, kaitinkite mikrobangų krosnelėje ne ilgiau kaip 2 min.
- Šokolado likučius iš indo išimkite Silikonine mentele.
- Po kiekvieno naudojimo indą iškart išplaukite šiltu vandeniu, kad neliktų šokolado. Švarų, indą praskalaukite šaltu vandeniu, kad neliktų aitraus kvapo ar dėmių. Visas indo dalis galima plauti indaplovėje.
- Nenaudokite šveitiklių ar aštrių virtuvės įrankių.
- Micro Deli Dip indą galima kaitinti tik mikrobangų krosnelėje; nekaitinkite ant viryklės, orkaitėje ar ant kepimo grotelių.
- Micro Deli Dip indas skirtas tik šokoladui lydyti.

Tupperware kokybės garantija

Tupperware Micro Deli Dip indui suteikiama tokia pati kokybės garantija, kaip ir visiems Tupperware gaminiams. Ji užtikrina, kad Tupperware gaminy bus pakeistas, jei, jį naudojant pagal nurodymus įprastomis namų sąlygomis, atsiranda medžiagų ar gamybos defektų.

www.tupperware.lt

Paldies, ka izvēlējāties iegādāties firmas „Tupperware” trauku Micro Deli Dip, kas ļauj ātri un ērti pagatavot šokolādes fondī mikroviļņu krāsnī! Gatavojot un pasniedzot šokolādes fondī vienā traukā, Jūs ietaupāt laiku un enerģiju, turklāt nav nepieciešams siltuma avots, lai uzturētu pagatavoto šokolādi siltu. Uz trauka ieliktna ārējām malām ir iegravētas pagatavošanas norādes.

MIN. 0 °C MAKS. 650W
MAKS. 120 °C MAKS. 5 MIN.



Tupperware

Preserving your future

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

Norādes pagatavošanai (A att.):

Skatīt uz trauka ieliktna ārējām malām iegravētās pagatavošanas norādes.

- Ielejiet Micro Deli Dip trauka pamatnē ūdeni līdz 350ml atzīmei (1).
- Savienojiet ieliktni kopā ar trauka pamatni, ievietojot ieliktna izciļņus trauka pamatnes rokturu atverēs. Spiediet abas puses reizē, līdz atskan klikšķis un abas detaļas ir cieši savienotas kopā (2).
- Ielieciet ieliktnī šokolādes gabaliņus. Sagatavojiet no 100g (50g katrā nodalījumā) līdz maksimums 500g (250g katrā nodalījumā) šokolādes (3). Nekādā gadījumā nepievienojiet ūdenim eļļu, sviestu, krējumu vai citas taukvielas, jo tas var sabojāt produktu.
- Gatavojiet mikroviļņu krāsnī pie maks. 650W jaudas atbilstoši tabulā „Gatavošanas ilgums” norādītajam gatavošanas laikam. Atbilstoši savai garšas izjūtai, mikroviļņu krāsns iestatījumiem un šokolādes veidam pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laiku mikroviļņu krāsnī (nekādā gadījumā nepārsniedziet gatavošanas laiku ilgāk par 5 minūtēm).

Zemāk redzami norādījumi var atšķirties atkarībā no šokolādes veida un mikroviļņu krāsns iestatījumiem.

Gatavošanas ilguma tabula

Šokolāde	Gatavošanas laiks pie 600W/650W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Pirms pasniegšanas ļaujiet 5-10 minūtes ievilkties. Ņemiet vērā, ka šokolādē pēc gatavošanas laika vēl aizvien var būt šokolādes gabaliņi. Lai iegūtu viendabīgi izkausētu masu, uzmanīgi apmaisiet šokolādi. Maisiet ar mīksta materiāla piederumiem, piemēram, „Tupperware” mazo silikona lāpstiņu, kas neradīs švīkas.

Vai arī Micro Deli Dip trauku var izmantot, ielejot tajā verdošu ūdeni šokolādes fondī pagatavošanai.

- 1. (1) solī krāna ūdens vietā izmantojiet verdošu ūdeni. Lejot traukā verdošu ūdeni un rīkojoties ar to, esat piesardzīgi, jo ar verdošu ūdeni var applaucēt ādu. **NEPĀRSNIEDZIET** maksimāli norādīto ūdens līmeni (350ml).
- Uzmanīgi ievietojiet ieliktni trauka pamatnē (2) un pievienojiet tajā šokolādes gabaliņus (3), rīkojoties atbilstoši iepriekš minētajiem norādījumiem.
- Nogaidiet vairākas minūtes (5-12), kamēr izkūst šokolāde. Šokolādi var apmaisīt ar mazo silikona lāpstiņu.

Lai gatavotu droši un sasniegtu vēlamo rezultātu, ievērojiet sekojošus piesardzības norādījumus:

- Vienmēr pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet jauno izstrādājumu.
- Ievērojiet šajā informatīvajā lapā atrodamās norādes pagatavošanai.
- Vienmēr izmantojiet trauku, kas piepildīts ar ūdeni. Pretējā gadījumā varat neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu. Tas neietilpst „Tupperware” kvalitātes garantijā.
- Gatavojot šokolādi mikroviļņu krāsnī un to pasniedzot, traukam jābūt saliktam.
 - Nekad nelieciet mikroviļņu krāsnī tikai ieliktni vai trauka pamatni.
 - Neizņemiet ieliktni no trauka, kamēr šokolāde nav izkususi, jo ūdens vēl var būt karsts.
- Vienmēr ievērojiet savas mikroviļņu krāsns ražotāja lietošanas instrukcijas.
- Firmas „Tupperware” trauks Micro Deli Dip ir drošs lietošanai temperatūrā no 0 °C līdz 120 °C. Neievietojiet to saldētavā un nepārsniedziet 120 °C. Šokolāde var ātri piedegt, tāpēc ievērojiet šajā instrukcijā norādīto gatavošanas ilgumu un jaudu.
- Nekad nelieciet vāku uz izstrādājuma, kamēr mikroviļņu krāsnī tiek kausēta šokolāde.
- Pēc gatavošanas ēdiens būs karsts. Izņemot trauku no mikroviļņu krāsns, uzvelciet virtuves cimdus.
- Pirms ieliekat Micro Deli Dip trauku mikroviļņu krāsnī, nepievienojiet šokolādei krāsojošas garšvielas, kā arī krējumu, sviestu vai citas taukvielas.
- Plankumu parādīšanās uz izstrādājuma neietekmē tā lietošanu un uz šo gadījumu neattiecas firmas „Tupperware” izstrādājumu garantija.
- Pēc Micro Deli Dip lietošanas izņemiet no trauka pamatnes ieliktni, vienlaikus spiežot uz augšu abus ieliktna izciļņus no rōkturu apakšpusēs (B att.).
- Gadījumā, ja ir palikuši šokolādes gabaliņi un Jūs vēlaties tos vēlreiz uzsildīt un izkausēt, izņemiet ieliktni no trauka pamatnes un ielejiet pamatnē ūdeni līdz norādītajai atzīmei. Vēlreiz savienojiet ieliktni ar trauka pamatni un ielieciet mikroviļņu krāsnī ne vairāk kā 650W un 2 minūtēm.
- Ja traukā ir šokolādes paliekas, iztīriet tās ar mazo silikona lāpstiņu.
- Lai varētu vieglāk iztīrīt šokolādi, izskalojiet trauku ar siltu ūdeni uzreiz pēc katras lietošanas reizes. Tiklīdz trauks ir tīrs, izskalojiet to ar aukstu ūdeni, lai novērstu smaku un traipu uzkrāšanos. Visas sastāvdaļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet abrazīvus vai asus virtuves piederumus.
- Micro Deli Dip trauks ir paredzēts izmantošanai tikai mikroviļņu krāsnī; nelietojiet to uz plīts, parastajā cepeškrāsnī vai uz grila.
- Micro Deli Dip trauks ir paredzēts tikai šokolādes fondī lietošanai.

„Tupperware” kvalitātes garantija

Firmas „Tupperware” traukam Micro Deli Dip ir tāda pati kvalitātes garantija kā visiem „Tupperware” izstrādājumiem, kas nodrošina jebkura „Tupperware” ražota izstrādājuma nomaiņu, ja izstrādājums mājsaimniecībā izmantots atbilstoši norādījumiem un, ja tam konstatēti materiāla vai ražošanas defekti.

www.tupperware.lv

Mikrodalga fırında kolaylıkla çikolatalı fondü hazırlamanıza olanak sağlayan Tupperware Mikro Fondü'yü seçtiğiniz için teşekkürler. Kullanımı hızlı ve kolay olup, tüketirken ısıtma kaynağına ihtiyaç duymayacağınız çikolatalı fondüyü aynı kap içerisinde hem hazırlayıp hem de servis ederek zamandan ve enerjiden tasarruf edin. Pişirme talimatları, kapağın iç kısmına yerleştirilmiştir.

MIN 0°C MAKS 650 W
MAKS 120°C MAKS 5 DK



Tupperware®

Preserving your future

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

Pişirme rehberi (Şekil A):

Kapağın iç kısımlarındaki pişirme talimatlarına bakın:

- Mikro Fondü'nün gövdesini 350 ml suyla doldurun (1).
- Kulpları, gövdenin tutacak delikleriyle hizalayarak kapağı ve gövdeyi birleştirin. Tık sesi duyana ve her iki bileşen sıkıca birleşene kadar iki tarafa da aynı anda bastırın (2).
- Çikolata parçalarını kapağa yerleştirin. En az 100g (bölme başına 50g) ve en fazla 500g (bölme başına 250g) çikolata hazırlayın (3). Ürünüze zarar verebileceği için suya veya çikolataya sıvı yağ, katı yağ, krema veya başka bir yağ eklemeyin.
- "Pişirme Süreleri" tablosunda gösterilen pişirme süresi için en fazla 650 W' ta mikrodalga fırında pişirin. Damak tadına, mikrodalga fırın ayarlarına ve çikolata türüne göre mikrodalga fırın pişirme süresini ayarlayın (toplam pişirme süresi 5 dakikayı geçmemeli).

Aşağıda gösterilenler rehber görevi görür, çikolata türü ve mikrodalga fırın ayarına göre değişiklik gösterebilir.

Pişirme Süresi Tablosu

Çikolata	600 W/650 W için süre (dk:sn)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Servis etmeden önce 5-10 dakika bekleyin. Pişirme süresinden sonra çikolata parçalarının kalabileceğini unutmayın. Homojen şekilde erimiş bir karışım elde etmek için çikolatayı hafifçe karıştırın. Görünebilir çizikleri önlemek için Tupperware Modern Peri Silikon Spatula İnce gibi yumuşak bir ürün kullanın.

Mikro Fondü ile çikolatalı fondü hazırlamak için kaynar su da kullanılabilir.

- Adım 1'de (1) ilave edilmesi söylenen musluk suyu yerine kaynar su kullanın. Gövdeye kaynar suyu dökerken ve ürünü kaldırırken dikkatli olun; kaynar su cildinizi yakabilir. Adımda belirtilen maksimum su seviyesini (350 ml) AŞMAYIN.
- Kapağı tabanla dikkatlice birleştirin (2) ve yukarıda verilen talimatlara uygun şekilde çikolata parçalarını ilave edin (3).
- Çikolatanın erimesi için birkaç dakika (5-12) bekleyin. Modern Peri Silikon Spatula İnce kullanarak çikolatayı karıştırabilirsiniz.

Memnuniyetiniz ve güvenliğiniz için ařağıdaki önlemleri dikkate alın:

- Yeni ürününüzü ilk kez kullanmadan önce mutlaka yıkayın.
- Bu rehberde belirtilen piřirme talimatlarını kullanın.
- Ürünü her zaman gövdesinde su varken kullanın. Aksi takdirde ürün kalıcı olarak zarar görebilir. Bu, Tupperware garanti kapsamında deęildir.
- Ürünü mikrodalga fırında kullanırken veya servis ederken her zaman birleřtirin.
 - Kapağı veya gövdeyi asla mikrodalga fırına tek başına koymayın.
 - Çikolata erirken ve su sıcakken kapağı tabandan çıkarmayın.
- Mikrodalga ürününüzün uygun řekilde kullanımı için her zaman üreticinizin talimat kitapçığına bakın.
- Tupperware Mikro Fondü, 0°C ila 120°C sıcaklıklar için güvenlidir. Dondurucuda kullanmayın ve 120°C'yi geçmeyin. Çikolata çok hassastır, yanmasını önlemek için bu kitapçıkta belirtilen sürelerle ve güç seviyelerine uyun.
- Çikolata mikrodalga fırında erirken ürünün kapağını kapatmayın.
- Piřirme sonrası içindekiler sıcak olacaktır. Mikrodalga fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanın.
- Mikro Fondü mikrodalga fırına konulmadan önce çikolataya renk veren baharat, krema, katı yağ veya herhangi bir yağ eklenmemelidir.
- Ürünün lekelenmesi, ürünün performansını etkilemez ve Tupperware garantisi kapsamında deęildir.
- Mikro Fondü ürününüzü kullanmayı bitirdiğinizde, kapağın kulplarını tutacakların alt tarafından yukarı doğru iterek kapağı ve gövdeyi ayırın. (Şekil B)
- Çikolata parçaları kaldıysa ve eritmek yerine yeniden ısıtmayı tercih ederseniz, kapağı tabandan çıkarın ve gövdeyi suyla doldurun. Kapağı ve gövdeyi yeniden birleřtirin ve mikrodalga fırında fazla 2 dakikalığına 650 W'ta piřirin.
- Çikolata kalırsa, Modern Peri Silikon Spatula İnce kullanarak çıkarın.
- Çikolatayı kolayca çıkarmak için her kullanımdan sonra sıcak suyla derhal temizleyin. Temizlendikten sonra, yemek kokularını veya lekeleri önlemeye yardımcı olmak için kabı soęuk suyla durulayın. Tüm bileşenler bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Aşındırıcı veya keskin aletler kullanmayın.
- Mikro Fondü yalnızca mikrodalga fırında kullanıma yöneliktir; ocakta, geleneksel fırında veya ızgarada kullanmayın.
- Mikro Fondü yalnızca çikolatalı fondü kullanımına yöneliktir.

Tupperware Kalite Garantisi

Tupperware Mikro Fondü, yönergelere uygun olarak ve normal ev ortamında kullanıldığında malzemedен veya üretimden kaynaklanan kusurları olan herhangi bir Tupperware ürününün deęiřtirilmesini içerecek řekilde tüm Tupperware ürünleriyle aynı Kalite Garantisine sahiptir.

www.tupperware.com.tr

Hvala, da ste izbrali posodo Tupperware Micro Deli Dip, s katero lahko preprosto pripravite čokoladni fondy v mikrovalovni pečici. Posoda je priročna za uporabo. Z njo prihranite čas in energijo, saj lahko čokoladni fondy pripravite in postrežete v isti posodi, pri čemer med jedjo ne potrebujete dodatnega vira toplote.

Navodila za kuhanje so vgravirana na zunanji strani stranskega dela vložka.

Najmanj 0 °C Največ 650 W
Največ 120 °C Najmanj 5 min



Tupperware

Preserving your future

Pri pomivanju v pomivalnem stroju uporabljajte program z nizko temperaturo, saj boste tako prihranili pri energiji in pomagali varovati okolje.

Navodila za kuhanje (slika A):

Glejte navodila za kuhanje na stranskem delu vložka:

- Posodo Micro Deli Dip napolnite z vodo do oznake (350 ml) (1).
 - Namestite vložek v posodo, tako da poravnate jezička z odprtinama v ročajih posode. Pritisnite navzdol na obeh straneh hkrati, dokler se vložek ne zaskoči in sta oba delo čvrsto povezana (2).
 - V vložek položite koščke čokolade. Pripravite lahko najmanj 100g (50g na predalček) in največ 500g (250g na predalček) čokolade (3). V vodo ali čokolado ne dodajajte olja, masla, smetane ali katere koli druge maščobe, saj bi to poškodovalo vaš izdelek.
 - Kuhajte v mikrovalovni pečici pri največ 650 W in pri tem upoštevajte čas kuhanja, ki je naveden v tabeli »Čas kuhanja«. Čas kuhanja v mikrovalovni pečici prilagodite osebnemu okusu, nastavitvam mikrovalovne pečice in vrsti čokolade, toda skupni čas kuhanja naj ne bo nikoli daljši od 5 minut.
- Spodnje navedbe so le smernice in se lahko razlikujejo glede na vrsto čokolade in nastavitve mikrovalovne pečice.

Čas kuhanja

Čokolada	Čas kuhanja pri 600 W/650 W (min : sek)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Pred serviranjem naj jed 5–10 minut počiva. Po preteku časa kuhanja so lahko še vedno prisotni koščki čokolade. Nežno mešajte čokolado, da se popolnoma stopi in postane njena tekstura homogena. Za mešanje uporabljajte mehke pripomoček, kot je Tupperware Silicone Spatula Thin, da ne opraskate posode.

Izdelek Micro Deli Dip se lahko uporablja tudi z vrelo vodo za pripravo čokoladnega fondija.

- V koraku 1 (1) zamenjajte hladno vodo z vrelo. Ravnejte previdno, ko dolivate vrelo vodo v posodo, da se ne opečete. Raven vode NE sme preseči najvišje ravni, ki jo določa oznaka (350 ml).
- Vložek previdno vstavite v posodo (2) in po navodilih zgoraj dodajte koščke čokolade (3).
- Počakajte nekaj minut (5-12), da se čokolada stopi. Čokolado lahko pomešate s pripomočkom Silicone Spatula Thin.

Za svoje zadovoljstvo in varnost upoštevajte nekaj previdnostnih ukrepov:

- Pred prvo uporabo novi izdelek vedno umijte.
- Upoštevajte priporočila za kuhanje v teh navodilih.
- Pri uporabi izdelka naj bo posoda vedno napolnjena z vodo. V nasprotnem primeru se lahko izdelek trajno poškoduje. Tega garancija Tupperware ne krije.
- Pri kuhanju v mikrovalovni pečici in serviranju vedno uporabljajte sestavljeni izdelek.
 - Nikoli ne dajte v mikrovalovno pečico samo vložka ali posode.
 - Ne odstranite vložka iz posode, kadar je čokolada stopljena, saj je voda v njej vroča.
- Vedno upoštevajte navodila proizvajalca mikrovalovne pečice za ustrezno uporabo izdelka.
- Posoda Tupperware Micro Deli Dip je varna za uporabo pri temperaturi od 0 do 120 °C. Ne uporabljajte je v zamrzovalniku in pri temperaturi nad 120 °C. Čokolada je zelo občutljiva, zato upoštevajte čas kuhanja in stopnjo moči, ki sta navedena v teh navodilih, da se ne prismoji.
- Nikoli ne pokrivajte izdelka, medtem ko topite čokolado v mikrovalovni pečici.
- Vsebina je po kuhanju vroča. Pri jemanju izdelka iz mikrovalovne pečice uporabite kuhinjske zaščitne rokavice.
- Ne dodajajte barvnih začimb, smetane, masla ali katere koli druge maščobe v čokolado, preden daste posodo Micro Deli Dip v mikrovalovno pečico.
- Obarvanost izdelka ne bo vplivala na njegovo delovanje in je garancija Tupperware ne krije.
- Ko prenehate uporabljati izdelek Micro Deli Dip, odstranite vložek iz posode, tako da jezička vložka hkrati potisnete s spodnje strani ročajev navzgor. (slika B)
- Če so v posodi ostali koščki čokolade ter jih želite ponovno segreti in stopiti, odstranite vložek iz posode in dodajte vodo do oznake. Ponovno namestite vložek v posodo in kuhajte v mikrovalovni pečici pri največ 650 W največ 2 minuti.
- Ostanke čokolade odstranite z izdelkom Silicone Spatula Thin.
- Po vsaki uporabi izdelek takoj očistite s toplo vodo, da boste lahko preprosto odstranili čokolado.
Ko je posoda čista, jo sperite s hladno vodo, da preprečite močen vonj po hrani ali madeže. Vse dele je mogoče pomivati v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljajte grobih ali ostrih pripomočkov.
- Izdelek Micro Deli Dip se lahko uporablja samo v mikrovalovni pečici; ne smete ga uporabljati na plošči štedilnika, v klasični pečici ali na žaru.
- Izdelek Micro Deli Dip se lahko uporablja samo za pripravo čokoladnega fondija.

Tupperwarova garancija kakovosti

Izdelek Tupperware Micro Deli Dip ima enako garancijo kakovosti kot vsi izdelki Tupperware. Vsak izdelek Tupperware z napako materiala ali proizvodno napako, ki se pojavi pri uporabi izdelka v skladu z navodili in pri normalni uporabi v gospodinjstvu, je mogoče zamenjati.

www.tupperware.si

Шоколадты фондюді ыңғайлы әзірлеуге мүмкіндік беретін Tupperware компаниясының Micro Deli Dip өнімін таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз. Сонымен бірге, бұл өнім қолдануға жылдам әрі оңай. Сіз шоколадты фондюді бір ыдыста әзірлеу және жылыту көзін қажет етпей даярлап тұтыну арқылы уақыт пен қуатыңызды үнемдей аласыз. Әзірлеу нұсқаулары ұя бүйірінің сыртқы жағында оймаланып көрсетілген.

МИН 0°С МАКС. 650 Вт
МАКС 120°С МАКС 5 МИН.



Tupperware®

Preserving your future

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

Әзірлеу нұсқаулары (А сур.):

Дұрыс құрастыру үшін ұя бүйіріндегі сызбаға қараңыз.

- Micro Deli Dip өнімінің негізін сумен белгіге дейін (350 мл) жеткенше толтырыңыз (1).
- Ұяны ыдыс негізімен шағын тұтқасындағы тесіктерін біркелкі қосу арқылы түйістіріңіз. Шертпе дыбысы естілгенше және екі бөлігі де берік қосылғанша екі жағынан бірге басыңыз (2).
- Шоколад тілімдерін ұяға салыңыз. Шоколадтың ең аз мөлшері – 100г (1 бөлікте 50г), ең көп мөлшері - 500г (1 бөлікте 250г) дайындаңыз (3).
Суға немесе шоколадқа сұйық май, май, крем немесе кез келген басқа май қоспаңыз, себебі ол Сіздің өніміңізді бүлдіруі мүмкін.
- «Әзірлеу уақыты» кестесінде көрсетілген әзірлеу уақытына қарай микротолқынды пеште ең жоғарғы мөлшері 650 В қуаттылығында әзірлеңіз.
- Жеке қалауыңызға, микротолқынды пештің реттелімі мен шоколад түріне байланысты микротолқынды пеште тамақ әзірлеу уақытын (жалпы әзірлеу уақытын ешқашан ең жоғарғы 5 минуттан асырмай) таңдаңыз.

Төмендегі көрсеткіштер нұсқаулар болып табылады және шоколад түріне әрі микротолқынды пештің реттеліміне қарай өзгеріп тұруы мүмкін.

Пісіру уақыты кестесі

Шоколад	600 Вт/650 Вт уақыты (мин:сек)
100г	2:00
200г	3:00
300г	3:30
400г	3:30
500г	4:00

- Дастарханға тартар алдында 5 - 10 минут уақытқа тұрғызып қойыңыз. Әзірлеу уақыты аяқталғаннан кейін шоколад тілімдері әлі де қалуы мүмкін екенін есте сақтаңыз. Біркелкі ерітілген құрамға қол жеткізу үшін шоколадты жайлап араластырыңыз. Көзге көрінетін сызаттарды болдырмау үшін Tupperware компаниясының Silicone Spatula Thin өнімі сияқты жұмсақ құралды қолданыңыз.

Я болмаса, Micro Deli Dip өнімін қайнап жатқан сумен бірге шоколадты фондю әзірлеу үшін пайдалануға болады.

- 1-қадамда шүмек суын қайнап жатқан сумен ауыстырыңыз (1). Түпқоймаға қайнап жатқан суды құйып және өнімді пайдаланып жатқанда сақ болыңыз, өйткені қайнап жатқан су теріңізді күйдіруі мүмкін. Қадамда көрсетілген ең жоғары су деңгейінен АСПАҢЫЗ (350 мл).
- Кірістірмені түпқоймаға ақырын жалғаңыз (2) және оған жоғарыда аталған нұсқауларды орындай отырып шоколад бөліктерін қосыңыз (3).
- Шоколад еруі үшін бірнеше минут (5-12) күтіңіз. Жұқа силикон қалақшаны қолданып шоколадты араластыруға болады.

Төмендегі сақтық шаралары көңіліңіздің толықтығы мен қауіпсіздігіңіз үшін берілген:

- Қолданбас бұрын жаңа өнімді міндетті түрде жуыңыз.
- Осы кітапшада берілген әзірлеу нұсқауларын қолданыңыз.
- Өнімді үнемі негізінесу құйып қолданыңыз. Кері жағдайда өнім қайтымсыз бүлдірілуі мүмкін. Tupperware сапа кепілдігі.
- Микротолқынды пеште әзірлегенде және дастарханға тартарда өнімді әрқашан құрап қолданыңыз.
 - Шағын толқынды пеште әзірлеу кезінде ұяны немесе ыдыс негізін ешқашан бөлек қалдырып кетпеңіз.
 - Шоколад ерітіліп жатқанда ұяны негізден алмаңыз, өйткені су әлі ыстық.
- Өнімді тиісті түрде қолдану үшін әрдайым микротолқынды пеш өндірушісінің нұсқау кітапшасын қараңыз.
- Tupperware Micro Deli Dip 0°C – 120°C температура аралығында қолдануға қауіпсіз. Мұздатқышқа салмаңыз және 120°C асырмаңыз. Шоколад өте тез әрекеттесуіне байланысты, оның жанып кетуіне жол бермеу үшін осы кітапшада көрсетілген уақыт пен қуат деңгейлерін сақтаңыз.
- Шоколадты микротолқынды пеште еріткен кезде өнімнің бетін ешқашан жаппаңыз.
- Ыдыстың ішіндегісі әзірлеуден кейін ыстық болады. Микротолқынды пештен аларда қолғап киіңіз.
- Micro Deli Dip өнімін микротолқынды пешке салардың алдында шоколадқа түсті дәмдеуіштер, крем, сары май немесе кез келген басқа май қоспаңыз.
- Дақ түсуі өнімнің жұмысына әсер етпейді және ол Tupperware кепілдігінде қамтылмайды.
- Micro Deli Dip өнімін қолданып болғаннан кейін ұяның үстіңгі жағында орналасқан екі құлақшасын бір мезгілде тұтқадан астынан жоғары қарай тартып, ұяны негізден алыңыз. (B сур.)
- Шоколад тілімдері қалып, сіз оны қайта жылытып, еріткіңіз келген жағдайда ұяны негізден алып, белгіге жеткенше су толтырыңыз. Ұяны негізбен қайта түйістіріп, микротолқынды пеште ең жоғарғы мөлшері 650 В қауттылығында 2 минут әзірлеңіз
- Шоколад қалдығы қалған жағдайда оны Silicone Spatula Thin өнімін қолданып алып тастаңыз.
- Әрбір қолданудан кейін шоколадты оңай кетіру үшін өнімді бірден жылы сумен жуыңыз. Қатты тағам иісінен немесе дақтардан қорғауға көмектесу үшін әрдайым контейнерді қолданған соң бірден салқын сумен шайыңыз. Барлық бөліктерді ыдыс жуғыш машинада жууға болады.
- Бұжыр немесе өткір құралдарды пайдаланбаңыз.
- Micro Deli Dip өнімі тек микротолқынды пеште қолдануға арналған; оны ас үй плитасында, пеште немесе гриль астында қолданбаңыз.
- Micro Deli Dip өнімі шоколадты фондю әзірлеуге ғана арналған.

Tupperware сапа кепілдігі

Tupperware Micro Deli Dip өнімі барлық Tupperware өнімдеріне сияқты қандай да бір материал не өндіру ақауы, әсіресе өнімді нұсқауларға сай және қалыпты үй қолданысында пайдаланғанда ақауы орын алса Tupperware компаниясы өндірген кез келген өнімнің ауыстырылуын қамтамасыз ететін бірдей Сапа Кепілдігі беріледі. www.tupperwarebrands.com мекенжайы

Vă mulțumim pentru că ați ales Tupperware Micro Cioco Fondue, care permite pregătirea simplă a ciocolatei fondue la cuptorul cu microunde. În plus, este rapid și ușor de folosit. Puteți să economisiți timp și energie pregătind și servind ciocolată fondue în același recipient, fără a avea nevoie de o sursă de încălzire în timp ce o consumați. Instrucțiunile de preparare sunt marcate pe exteriorul pereților laterali ai inserției.

MIN 0°C MAX. 650W
MAX 120°C MAX 5 MIN



Tupperware®
Preserving your future

Folosiți un program cu temperatură scăzută la mașina de spălat vase pentru a economisi energie și a proteja mediul.

Instrucțiuni de preparare (Fig. A):

Consultați instrucțiunile de preparare de pe pereții laterali ai inserției:

- Umpleți baza Micro Cioco Fondue cu apă până când atingeți nivelul (350ml)(1).
- Conectați inserția cu baza aliniind clapetele cu deschiderile din mânerul bazei. Apăsați în jos pe ambele părți în același timp până când fac clic și ambele componente sunt bine conectate (2).
- Puneți bucățile de ciocolată în inserție. Pregătiți minimum 100g (50g per compartiment) și maximum 500g (250g per compartiment) de ciocolată (3). Nu adăugați ulei, unt, frișcă sau orice altă grăsime în apă sau ciocolată, deoarece produsul se poate deteriora.
- Preparați la microunde la maximum 650W respectând timpul de preparare indicat în tabelul „Timp de preparare”. Ajustați timpul de preparare la microunde (nu depășiți niciodată un timp maxim de preparare cu mai mult de 5 min.), conform preferințelor personale, setărilor cuptorului cu microunde și tipului de ciocolată.

Indicațiile de mai jos sunt instrucțiuni de bază și pot diferi în funcție de tipul de ciocolată și setările cuptorului cu microunde.

Tabel cu timpii de preparare

Ciocolată	Timp la 600W/650W (m:ss)
100g	2:00
200g	3:00
300g	3:30
400g	3:30
500g	4:00

- Înainte de servire, permiteți un timp de odihnă de 5-10 minute. Rețineți că după timpul de preparare, mai pot fi prezente bucăți de ciocolată. Amestecați ușor ciocolata pentru a obține o textură topită omogenă. Utilizați un instrument moale, cum ar fi spatula subțire de silicon Tupperware, pentru a evita zgârieturile vizibile.

Ca alternativă, produsul Micro Cioco Dip poate fi utilizat cu apă clocotită pentru prepararea ciocolatei fondue.

- Pasul 1: înlocuiți apa de la robinet cu apă clocotită (1). Atenție în timp ce turnați apa clocotită în bază și manevrați produsul, deoarece apa clocotită poate să vă provoace arsuri. NU depășiți nivelul maxim de apă (350 ml) indicat la acest pas.
- Conectați cu grijă inserția la bază (2) și puneți bucățile de ciocolată în aceasta (3), urmând instrucțiunile specificate mai sus.
- Lăsați ciocolata să se topească timp de câteva minute (5-12). Puteți amesteca ciocolata folosind spatula subțire de silicon.

Pentru satisfacția și siguranța dumneavoastră, respectați următoarele măsuri de precauție:

- Nu uitați să spălați întotdeauna produsul nou înainte de prima utilizare.
- Respectați instrucțiunile de preparare specificate în acest prospect.
- Folosiți întotdeauna produsul cu apă în bază. În caz contrar, produsul se poate deteriora ireversibil. Acest lucru nu este acoperit de garanția Tupperware.
- Folosiți întotdeauna produsul asamblat în timpul preparării la microunde sau în timpul servirii.
 - Nu puneți niciodată doar inserția sau doar baza în cuptorul cu microunde.
 - Nu scoateți inserția din bază cât timp ciocolata este topită deoarece apa este fierbinte.
- Verificați întotdeauna instrucțiunile cuptorului cu microunde, pentru a putea folosi produsul în mod corespunzător.
- Tupperware Micro Cioco Fondue poate fi folosit în siguranță la temperaturi cuprinse între 0°C și 120°C. Nu îl utilizați în congelator și nu depășiți 120°C. Ciocolata este foarte sensibilă, pentru a preveni arderea acesteia, respectați timpii și nivelurile de putere indicate în acest prospect.
- Nu acoperiți niciodată produsul în timp ce topiți ciocolata în cuptorul cu microunde.
- Conținutul va fi fierbinte după preparare. Purtați mănuși de bucătărie când îl scoateți din cuptorul cu microunde.
- Nu trebuie adăugate în ciocolată condimente colorante, frișcă, unt sau alte grăsimi înainte de a introduce Micro Cioco Fondue în cuptorul cu microunde.
- Formarea petelor pe produs nu afectează performanțele acestuia și nu este acoperită de garanția Tupperware.
- După ce terminați de folosit Micro Cioco Fondue, scoateți inserția de pe bază apăsând în același timp cele două clapete ale inserției în sus de la fundul mânerelor. (Fig. B)
- În caz că au mai rămas bucăți de ciocolată și preferați să le reîncălziți și să le topiți, scoateți inserția din bază și adăugați apă până atingeți nivelul. Conectați din nou inserția la bază și preparați în cuptorul cu microunde la maximum 650W timp de MAXIMUM 2 minute.
- Dacă a mai rămas ciocolată, scoateți-o folosind spatula subțire de silicon.
- După fiecare utilizare, curățați imediat cu apă caldă pentru a îndepărta ușor ciocolata. După ce este curățat, clătiți recipientul cu apă rece pentru a preveni 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.
- Produsul Micro Cioco Fondue se poate utiliza doar în cuptorul cu microunde; nu folosiți pe plită, într-un cuptor convențional sau pe grătar.
- **Produsul Micro Cioco Fondue se poate utiliza doar pentru ciocolată fondue.**

Garanția calității Tupperware

Tupperware Micro Cioco Fondue beneficiază de aceeași Garanție de calitate ca toate produsele Tupperware, garanție care asigură înlocuirea oricărui produs fabricat de Tupperware care prezintă orice fel de defect de material sau manoperă apărut la folosirea produsului în mediul casnic obișnuit și în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

www.tupperware.ro

Благодарим ви, че избрахте Tupperware Микро Фондю, което ще ви помогне удобно да пригответе шоколадово фондю в микровълновата. Освен това се използва лесно и бързо. Можете да спестите време и енергия, като пригответе и сервирайте шоколадово фондю в същия съд, без да е нужно наличието на включен затоплящ източник по време на консумиране. Инструкциите за готвене са гравирани на външната част на страничните стени на вложката.

МИН. 0°C МАКС. 650 W
МАКС. 120°C МАКС. 5 МИН.



Tupperware®

Preserving your future

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

Указания за готвене (фигура А)

Направете справка с инструкциите за готвене на страничните стени на вложката:

- Напълнете основата на Микро Фондю с вода, докато стигнете издатината (350 мл)(1).
- Свържете вложката с основата, като подравните палците с отворите в дръжките на основата. Натиснете надолу двете страни едновременно, докато чуete щракване и двата компонента се свържат здраво (2).
- Поставете шоколадовите парчета във вложката. Пригответе минимум 100г (50г на отделение) и максимум 500г (250г на отделение) шоколад (3). Не добавяйте олио, масло, сметана или друга мазнина към водата или шоколада, тъй като това ще повреди продукта.
- Пригответе в микровълновата фурна при максимум 650 W за указаното време на готвене, указано в диаграмата „Време на готвене“. Регулирайте времето на готвене в микровълнова фурна (никога не надвишавайте максималното общо време на готвене от 5 минути)
според личния си вкус, настройките на микровълновата и типа шоколад.

Индикациите по-долу са насоки и може да се различават според типа шоколад и настройките на микровълновата фурна. **Диаграма за време на готвене**

Шоколад	Време при 600 W/650 W (м:сс)
100г	2:00
200г	3:00
300г	3:30
400г	3:30
500г	4:00

- Преди сервиране оставете да престои за 5 – 10 минути. Обърнете внимание, че след времето на готвене може все още да има останали парченца шоколад. Внимателно разбъркайте шоколада, за да получите хомогенна разтопена текстура. Използвайте мек инструмент, като например тънката силиконова шпатула на Tupperware, за да предотвратите видими драскотини.

Също така Микро Фондю може да се използва с вряща вода за приготвяне на шоколадово фондю.

- Сменете чешмяната вода с вряща вода (1) в стъпка 1. Внимавайте, докато изливате врящата вода в базата и докато боравите с продукта, тъй като врящата вода може да изгори кожата ви. НЕ надвишавайте максималното ниво за вода, указано от стъпката (350 мл).
- Внимателно свържете вложката към базата (2) и добавете шоколадовите парчета в нея (3), като следвате споменатите по-горе инструкции.
- Оставете да престои за няколко минути (5 – 12), за да се разтопи шоколадът. Можете да разбърквате шоколада с тънката силиконова шпатула.

За ваше удовлетворение и безопасност следвайте тези предпазни мерки:

- Винаги измивайте новия си продукт преди първото използване.
- Използвайте указанията за готвене в тази брошура.
- Винаги използвайте продукта с вода в основата. Ако не направите това, продуктът може да получи повреди за постоянно. Това не се покрива от гаранцията на Tupperware.
- Винаги използвайте продукта сглобен, докато готвите в микровълновата фурна и когато сервирате.
 - Никога не поставяйте вложката или основата в микровълновата фурна самостоятелно.
 - Не премахвайте вложката от основата, докато шоколадът се топи, тъй като водата е гореща.
- Винаги се консултирайте с книжката с инструкциите за микровълновата фурна за подходящо използване на продукта.
- Tupperware Микро Фондю е безопасно за температура от 0°C до 120°C. Не използвайте във фризера и не надвишавайте 120°C. Шоколадът е много чувствителен и за да го предпазите от прегаряне, спазвайте времената и нивата на мощност, указани в тази брошура.
- Никога не покривайте продукта, докато разтапяте шоколад в микровълновата.
- Съдържанието ще е горещо след сготвяне. Използвайте готварски ръкавици, когато изваждате от микровълновата фурна.
- Цветни подправки, сметана, масло или каквито и да било други мазнини не трябва да се добавят към шоколада, преди да поставите Микро Фондю в микровълновата.
- Появата на петна по продукта няма да окаже въздействие върху ефективността на продукта и не се покрива от гаранцията на Tupperware.
- След като спрете да използвате Микро Фондю, извадете вложката от основата, като натиснете едновременно двата палеца на вложката нагоре от долната страна на дръжките. (Фигура B)
- В случай че има останали парченца шоколад и предпочитате да ги затоплите отново и да ги стопите, извадете вложката от основата и добавете вода, докато достигнете стъпката. Свържете отново вложката в основата и пригответе в микровълновата фурна при максимум 650 W за МАКСИМУМ 2 минути.
- Ако има останал шоколад, премахнете го като използвате тънката силиконова шпатула.
- След всяко използване незабавно измийте с топла вода, за да отстраните лесно шоколада. След като измиете, изплаквайте контейнера със студена вода, 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.
- Продуктът Микро Фондю е само за използване в микровълнова фурна; не използвайте върху котлон, в конвенционална фурна или върху грил.
- Продуктът Микро Фондю е само за шоколадово фондю.

Гаранция за качество на Tupperware

Tupperware Микро Фондю разполага със същата гаранция за качество като всички останали продукти на Tupperware, която гарантира подмяна на всеки продукт, произведен от Tupperware, с производствен дефект или с дефект на материала, получен при използване на продукта в съответствие с указанията и при нормални домашни условия.

شكرًا لك على اختيار **Micro Deli Dip** من **Tupperware**، التي تتيح لك إعداد أشهى فوندو شوكولاتة في الميكروويف. مع مزايا السرعة وسهولة الاستخدام. يمكنك توفير الوقت والجهد من خلال إعداد فوندو شوكولاتة وتقديمه في نفس الوعاء دون حاجة لوجود مصدر تسخين نشط أثناء تناوله.

تعليمات الطهي مطبوعة على الجزء الخارجي للجدران الجانبية للملحق.

الحد الأدنى 0 درجة مئوية
الحد الأقصى ١٢٠ درجة مئوية

الحد الأقصى ٦٥٠ وات
الحد الأقصى ٥ دقائق



Tupperware®
Preserving your future

استخدم برنامجًا بدرجة حرارة منخفضة في غسالة الأطباق الخاصة بك لتوفير الطاقة وللمساعدة على حماية البيئة.

تعليمات الطهي (الشكل أ):

راجع تعليمات الطهي الموضحة على الجدران الجانبية للملحق:

• املأ قاعدة **Micro Deli Dip** بالماء حتى يصل إلى خط التدرج (٣٥٠ مل). (١)

• قم ببتثبيت الملحق بالقاعدة عن طريق محاذاة اللسانين مع الفتحتين الموجودتين في مقبضي القاعدة. واضغط على الجانبين في نفس الوقت حتى تسمع صوت طقطقة ويتصل المكونان بإحكام. (٢)

• ضع قطع الشوكولاتة داخل الملحق. يمكنك إعداد بحد أدنى ١٠٠ جم (٥٠ جم في كل حجرة) وبعدها أقصى ٥٠٠ جم (٢٥٠ جم في كل حجرة) من الشوكولاتة (٣). تجنب إضافة الزيت، أو الزبد، أو الكريمة، أو أي مادة دهنية أخرى إلى الماء أو الشوكولاتة، فقد يتسبب ذلك في تعرض المنتج للتلف.

• ضع الوعاء في الميكروويف على ٦٥٠ وات بحد أقصى لوقت الطهي المحدد في جدول «أوقات الطهي». قم بضبط وقت طهي الميكروويف (على ألا يتجاوز وقت الطهي الإجمالي الحد الأقصى بقيمة ٥ دقائق) وفقا للتفضيل الشخصي، وإعدادات الميكروويف، ونوع الشوكولاتة.

الأرقام بالأدنى إرشادية فقط وقد تختلف حسب نوع الشوكولاتة وإعدادات الميكروويف.

جدول وقت الطهي

الوقت عند ٦٥٠ / ٦٠٠ وات (د:ث)	الشوكولاتة (غ)
2:00	100
3:00	200
3:30	300
3:30	400
4:00	500

• قبل التقديم، اترك الوعاء لتهدأ سخونته لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق. ولاحظ أنه قد تظل هناك كتل من الشوكولاتة بعد انقضاء وقت الطهي. حرك الشوكولاتة برفق للحصول على قوام ناعم متجانس. استخدم أداة مرنة، مثل مبسط السيليكون الرفيع من **Tupperware** لمنع تعرض الوعاء للخدوش الظاهرة.

• باعتباره أمرًا بديلاً، يمكن استخدام وعاء **Micro Deli Dip** مع الماء المغلي لتحضير فوندو الشوكولاتة.

• استعمل الماء المغلي بدلاً من ماء الصنبور في خطوة ١ (١). توخ الحذر أثناء سكب الماء المغلي في القاعدة وأثناء تحريك المنتج حيث إن الماء المغلي يمكن أن يتسبب في حروق بالجلد. لا تتجاوز الحد الأقصى لمستوى الماء المشار إليه بخط التدرج (٣٥٠ مل).

• قم بتوصيل الملحق الداخلي بالقاعدة (٢) بشكل دقيق وقم بإضافة قطع الشوكولاتة فيه (٣) مع اتباع التعليمات المذكورة أعلاه.

• اترك الشوكولاتة بضع دقائق (٥-١٢) حتى تذوب. يمكنك تحريك الشوكولاتة باستخدام المبسط السيليكون الرفيع.

لأغراض تتعلق بالسلامة ورضا المستخدم، اتبع الإجراءات الاحتياطية التالية:

• احرص دائماً على غسل منتجك الجديد قبل الاستخدام لأول مرة.

• استخدم توجيهات الطهي الموضحة في هذا الكتيب.

• احرص دائماً على استخدام المنتج مع وجود الماء في القاعدة. فعدم اتباع ذلك قد يتسبب في تعرض المنتج لتلف دائم. ولا

يشمل ضمان **Tupperware** مثل هذا التلف.

- احرص دائماً على استخدام المنتج مجمّعاً أثناء وجوده في الميكروويف وعند التقديم.
- لا تضع أيّاً من الملحق أو القاعدة في الميكروويف دون الآخر.
- لا تقم بفصل الملحق عن القاعدة بينما لا تزال الشوكولاتة ذائبة، حيث يكون الماء ساخناً.
- احرص دائماً على مراجعة كتيب التعليمات الخاص بالجهة المصنعة للميكروويف للتعرف على الاستخدام الصحيح للمنتج.
- وعاء **Micro Deli Dip** من **Tupperware** آمن للاستخدام في درجات حرارة تتراوح بين ٠ و ١٢٠ درجة مئوية. ولا تستخدمه في المجمد أو مع درجات حرارة تتجاوز ١٢٠ درجة مئوية. الشوكولاتة مادة حساسة للغاية، وللحيلولة دون احتراقها، يجب مراعاة الأوقات ومستويات الطاقة الموضحة في هذا الكتيب.
- تجنب تغطية الوعاء أثناء إذابة الشوكولاتة في الميكروويف.
- ستكون المحتويات ساخنة بعد الطهي. استخدم قفازات الفرن عند إخراج الوعاء من الميكروويف.
- يجب عدم إضافة التوابل الملونة، أو الكريمة، أو الزبد، أو أي مواد دهنية أخرى إلى الشوكولاتة قبل وضع وعاء **Micro Deli Dip** في الميكروويف.
- لن تؤثر البقع التي تصيب المنتج على أدائه ولا يشملها ضمان **Tupperware**.
- بمجرد الانتهاء من استخدام وعاء **Micro Deli Dip**، قم بفصل الملحق عن القاعدة عن طريق دفع لساني الملحق للأعلى في نفس الوقت من أسفل مقبضي القاعدة. (الشكل ب)
- في حالة وجود كتل شوكولاتة باقية وكنت تفضل إعادة تسخينها وإذابتها، قم بفصل الملحق عن القاعدة وإضافة الماء وصولاً إلى خط التدرج المحدد. ثم قم بتثبيت الملحق بالقاعدة مرة أخرى وإدخال الوعاء في الميكروويف على ٦٥٠ وات بحد أقصى لمدة دقيقتين على الأكثر.
- عند وجود شوكولاتة باقية في الوعاء، قم بإزالتها باستخدام المبسط السيليكون الرفيع.
- احرص على تنظيف الوعاء بعد كل استخدام على الفور باستخدام الماء الدافئ للتخلص بسهولة من الشوكولاتة. وبمجرد التنظيف، اشطف الوعاء بالماء البارد لمنع التصاق بقع الطعام أو روائحه القوية بالوعاء. يمكن وضع جميع المكونات في غسالة الأطباق بأمان.
- لا تستخدم أدوات حادة أو كاشطة.
- وعاء **Micro Deli Dip** مخصص للاستخدام في الميكروويف فقط، لا تستخدمه فوق الموقد، أو في الفرن العادي، أو على الشواية.
- وعاء **Micro Deli Dip** مخصص لإعداد فوندو الشوكولاتة فقط.

Tupperware ضمان جودة

يتمتع وعاء **Micro Deli Dip** من **Tupperware** بنفس ضمان الجودة الذي يغطي جميع منتجات **Tupperware**، والذي يضمن استبدال أي منتج من منتجات **Tupperware** يظهر عليه عيب في المواد أو التصنيع عند استخدامه وفقاً للتوجيهات وفي الاستخدامات المنزلية العادية.

www.tupperwarebrands.com