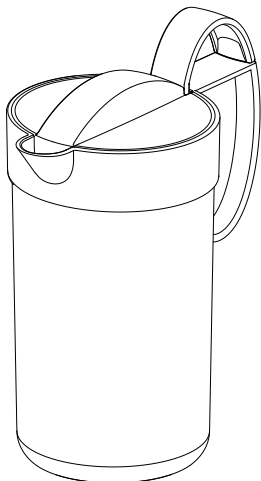
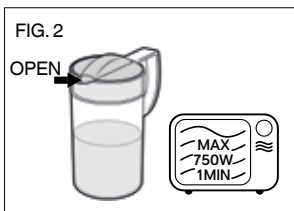
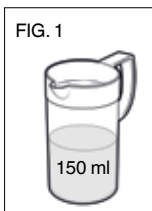


Moments Milk Foamer



Tupperware®

Moments Milk Foamer



63FL10192



Tupperware®

Thank you for buying the Tupperware **Milk Foamer**. It is ideal for making creamy froth for cappuccinos, lattes, and mochas. The 0.5L Pitcher can also be used to serve sauces at table.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Instructions to make foamy milk

1. Fill the Pitcher with milk up to the maximum mark (150ml). (See Fig 1)
2. For hot milk, place pitcher (without ladle) in microwave oven with cover in open-spout position. Heat on medium for up to 1 minute. (See Fig 2). Or heat milk in a pan on the stovetop, up to 65°C, before transferring hot milk to the pitcher.
3. Put ladle in Pitcher; replace cover, with spout in closed position. (See Fig 3)
4. Hold cover down, and push the plunger up and down for up to 40 seconds. (See Fig 4)
Let milk settle for a few seconds to thicken.
5. Use ladle to spoon whipped milk into cups, and add unwhipped milk to taste. (See Fig 5)
150-ml milk makes 2 cups cappuccino. Sprinkle grated chocolate or cocoa powder on top to taste.

Use and Care

- Never put milk foamer directly on stove top.
- Do not "boil" the milk as this affects the taste.
- Milk should be over 60°C or fridge temperature, not room temperature, as difficult to whip.
- Not suitable for powdered milk.
- Maximum temperature 120°C. Not for use in the microwave oven except with milk or water.
- Clean either by hand or in the dishwasher.
- Normal Tupperware warranty applies.

Warranty

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

www.tupperwarebrands.com

Félicitations pour votre nouvelle acquisition! Grâce au **Magic latte** de Tupperware, vous pourrez préparer de délicieuses mousses crémeuses pour napper vos cappuccinos, mokas et autres cafés. Le Pichet de 500 ml peut aussi s'utiliser pour servir des sauces à table.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Utilisez le programme basse température de votre lave-vaisselle afin d'économiser de l'énergie et protéger l'environnement.

Instructions pour préparer une mousse de lait

1. Remplissez le Pichet de lait jusqu'à la graduation maximale (150 ml). (Voir Fig. 1)
2. Pour faire chauffer le lait, placez le Pichet (sans le Mélangeur) au micro-ondes en mettant le Couvercle avec le bec verseur en position ouverte. Chauffez à température moyenne pendant 1 minute. (Voir Fig. 2) Vous pouvez également chauffer le lait dans une casserole, jusqu'à 65°C maximum, et ensuite le transférer dans le Pichet.
3. Placez le Mélangeur dans le Pichet; remettez le Couvercle mais cette fois avec le bec verseur en position fermée. (Voir Fig. 3)
4. Maintenez le Couvercle fermé et poussez et tirez avec des petits mouvements rapides sur la tige du Mélangeur pendant 40 secondes. (Voir Fig. 4). Laissez le lait reposer pendant quelques secondes pour qu'il épaississe.
5. Utilisez le Mélangeur pour verser le lait fouetté dans les tasses et ajoutez du lait non fouetté pour le goût. (Voir Fig. 5) 150 ml de lait vous permettent de préparer 2 tasses de cappuccino. Saupoudrez de chocolat râpé ou de poudre de cacao pour le goût.

Attention

- Ne placez jamais le Magic latte directement sur des plaques chauffantes.
- Ne faites pas « bouillir » le lait car cela risquerait d'altérer le goût.
- Le lait chaud doit être porté à 60°C environ ou être à la température du réfrigérateur (pas à température ambiante) si vous voulez préparer de la mousse de lait.
- N'utilisez pas de lait en poudre.
- Température maximale: 120°C. Utilisez le Magic latte au micro-ondes uniquement pour chauffer du lait ou de l'eau.
- Lavez le Mélangeur à la main ou au lave-vaisselle.

Garantie

Le Produit Magic latte Tupperware présente la même Garantie de qualité que tous les Produits Tupperware. Il sera donc remplacé en cas de défaut de fabrication ou d'anomalie du matériau dans la mesure où le Produit a subi des conditions normales d'utilisation et d'entretien.

www.tupperware.fr
www.tupperware.be

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Tupperware **Crema Momenti**.

Er ist ideal zur Zubereitung von Milchschaum für Cappuccinos, Cafe Lattes und Mochas. Die 0,5-l-Kanne eignet sich auch zum Servieren von Saucen am Tisch.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Verwenden Sie ein Niedrigtemperaturprogramm Ihrer Spülmaschine, um Energie zu sparen und die Umwelt zu schonen.

Anleitung zur Zubereitung von Milchschaum

1. Füllen Sie die Canne bis maximal zur Mitte der Kaffeebohne (unterhalb des Griffs) mit Milch (150 ml) (Siehe Abbildung 1).
2. Für heiÙe Milch die Canne (ohne Aufschäumlöffel) in den Mikrowellenherd stellen. Mit dem Deckel in offener Ausgussstellung bis zu 1 Minute bei 750 Watt erhitzen (Siehe Abbildung 2). Oder erwärmen Sie die Milch in einem Topf auf dem Herd bis auf ca. 65°C und füllen Sie die heiÙe Milch in die Canne.
3. Stellen Sie den Aufschäumlöffel in die Canne und schließen Sie den Deckel (Ausgussstellung geschlossen) (Siehe Abbildung 3).
4. Halten Sie den Deckel fest und bewegen Sie den Aufschäumlöffel bis zu 40 Sekunden auf und ab (Siehe Abbildung 4). Lassen Sie die aufgeschäumte Milch für einige Sekunden stehen, damit der Schaum fester wird.
5. Benutzen Sie den Aufschäumlöffel, um die schaumig geschlagene Milch in den Tassen zu verteilen (Siehe Abbildung 5) und fügen Sie nach Belieben ungeschlagene Milch hinzu. 150 ml Milch ergeben 2 Tassen Cappuccino. Streuen Sie für einen verfeinerten Geschmack geraspelte Schokolade oder Kakaopulver obendrauf.

Anwendungshinweise

- Stellen Sie das Produkt niemals auf die heiÙe Herdplatte.
- Die Milch nicht zum Kochen bringen, da dies den Geschmack beeinträchtigt.
- Die Milch sollte ca. 60-70 C° heiÙ sein oder Kühlschrantemperatur haben, jedoch nicht Zimmertemperatur, da sie sonst schwer aufzuschäumen ist.
- Nicht für Pulvermilch geeignet.
- Das Produkt ist hitzebeständig bis 120°C. Es darf nicht mit dem Aufschäumlöffel im Mikrowellenherd benutzt werden und eignet sich ausschließlich zum Wärmen von Milch und Wasser.
- Alle Teile sind spülmaschinenbeständig.

Tupperware Garantie

Der Crema Momenti 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

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Tupperware **Melkschuimer**. Hij is uitstekend geschikt om romig schuim te maken voor cappuccino, (choco)melk en mokka. De kan van 500 ml kan ook worden gebruikt om aan tafel sauzen te serveren.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Aanwijzingen om melkschuim te maken

1. Vul de kan met melk tot aan het maximale vullijn (150 ml). (Zie fig. 1)
2. Om warme melk te krijgen, plaatst u de kan (zonder klopper) in de magnetron, met de tuit van het deksel in open stand. 1 minuut opwarmen op half vermogen (\pm 450 W). (Zie fig. 2)
Of verwarm melk in een pan op het vuur tot 65 °C en giet de warme melk in de kan.
3. Zet de klopper in de kan; sluit de kan met het deksel, met de tuit in gesloten stand (zie fig. 3).
4. Houd het deksel naar beneden en beweeg de klopper gedurende 40 seconden op en neer (zie fig. 4). Laat de melk gedurende enkele seconden rusten om aan te dikken.
5. Gebruik de klopper om het melkschuim in kopjes te lepelen en voeg naar keuze niet-geklopte melk toe (zie fig. 5). Met 150 ml melk maakt u 2 koppen cappuccino. Strooi er naar wens geraspte chocolade of cacao-poeder bovenop.

Voorzorgen

- Zet de Melkschuimer nooit rechtstreeks op het vuur.
- “Kook” de melk niet, want dat tast de smaak aan.
- De melk moet warmer zijn dan 60 °C warm of op koelkasttemperatuur, maar niet op kamertemperatuur, want dan is ze moeilijk te kloppen.
- Niet geschikt voor poedermelk.
- Maximale voedseltemperatuur 120 °C. Niet voor gebruik in de magnetron, behalve met melk of water.
- Schoonmaken met de hand of in de vaatwasmachine.

Garantie

De Melkschuimer van Tupperware werd met de grootste zorg en nauwkeurigheid gemaakt uit de beste materialen, goedgekeurd voor gebruik met voedsel. Deze producten hebben dezelfde kwaliteitsgarantie als alle Tupperware-producten. Onder de garantie van Tupperware wordt een product vervangen als het defecten vertoont ten gevolge van fabricage- of materiaalfouten, op voorwaarde dat het volgens de richtlijnen en in normale huishoudelijke omstandigheden is gebruikt. De garantie dekt geen schade aan het product door nalatig of verkeerd gebruik (bv. buitensporige oververhitting, verkleuring, vlekken en krassen aan de binnen- en buitenkant, eventuele stoten of wanneer het kookgerei is gevallen). Indien u gebruik wenst te maken van de Tupperware-kwaliteitsgarantie, gelieve contact op te nemen met uw Tupperware-consulent(e) voor een vervangproduct.

www.tupperware.nl
www.tupperware.be

Grazie per aver acquistato **Magic Milk** Tupperware, ideale per ottenere una soffice schiuma cremosa per deliziosi cappuccini, caffelatte caffè macchiati. La base da 0,5 l può essere utilizzata anche per servire salse in tavola.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Utilizzare un programma a bassa temperatura della lavastoviglie per risparmiare energia e proteggere l'ambiente.

Istruzioni per ottenere una schiuma cremosa

1. Riempire la base con il latte fino al livello di massimo riempimento (150 ml) (vedere fig. 1).
2. Per il latte caldo, collocare nel microonde la base (senza mestolino) con il coperchio aperto in corrispondenza del beccuccio. Scaldare a temperatura media per 1 minuto (vedere fig. 2). Oppure scaldare il latte in un pentolino sul fornello, portandolo a una temperatura massima di 65°C, quindi trasferirlo nella base.
3. Inserire il mestolino nella base e applicare il coperchio con il beccuccio chiuso (vedere fig. 3).
4. Tenere premuto il coperchio e spingere lo stantuffo su e giù, per 40 secondi (vedere fig. 4). Attendere alcuni istanti affinché il latte si depositi e la schiuma si addensi.
5. Utilizzando il mestolino, distribuire il latte montato nelle tazze e aggiungere latte non montato a piacere (vedere fig. 5). Con 150 ml di latte si ottengono 2 tazze di cappuccino. Ultimare con una manciata di cioccolato in scaglie o cacao in polvere.

Precauzioni

- Non mettere Magic Milk a diretto contatto con la fiamma del fornello.
- Non portare il latte a "ebollizione", poiché ciò ne altera il sapore.
- La temperatura del latte deve essere superiore a 60°C oppure di frigorifero. Il latte a temperatura ambiente è difficile da montare.
- Non idoneo per il latte in polvere.
- Temperatura massima: 120°C. Non utilizzare nel microonde, tranne che con latte o acqua.
- Lavare a mano o in lavastoviglie.

Garanzia

Magic Milk è stato prodotto con grande cura e precisione con materiali della migliore qualità approvati per poter entrare a contatto con gli alimenti. Magic Milk Tupperware possiede la stessa Garanzia di Qualità di tutti i prodotti Tupperware, che assicura la sostituzione di un prodotto qualora presentasse un difetto di fabbricazione o di materiale purché utilizzato secondo il normale uso domestico.

www.tupperware.it
www.tupperware.ch

Gracias por comprar este **Cremero Moments** Tupperware. Este producto es ideal para conseguir una espuma cremosa en sus cafés con leche, de moca o cappuccinos. El Cremero de 0,5 l puede utilizarse también para servir salsas en la mesa.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Utilice un programa de baja temperatura en su lavavajillas para ahorrar energía y proteger el medioambiente.

Instrucciones para conseguir una leche espumosa

1. Llenar el cremero de leche hasta alcanzar la marca de nivel máximo (150ml). (Véase Fig. 1)
2. Para calentar leche, introducir la jarra (sin el cucharón) en el microondas y con la tapa en posición de abierto. Calentar durante un minuto aproximadamente. (Véase Fig. 2) También se puede calentar la leche en un cazo hasta alcanzar una temperatura máxima de 65°C, y antes de pasarla al cremero.
3. Introduzca el cucharón en el cremero y gire la tapa hasta la posición de cerrado (Véase Fig. 3)
4. Mantenga cerrada la tapa y mueva el émbolo de arriba abajo, y viceversa, durante unos 40 segundos (Véase Fig. 4). Deje reposar la leche durante unos segundos para que espese.
5. Utilice el cucharón para servir la crema en las tazas y añada leche normal a su gusto (Véase Fig. 5). Con 150 ml de leche podrá preparar 2 tazas de café cappuccino. Espolvoree con chocolate rallado o con cacao en polvo a su gusto.

Precauciones

- No ponga el cremero directamente sobre un hornillo.
- No hierva la leche, ya que afectará a su sabor.
- La leche deberá estar a una temperatura superior a 60°C o bien a la del frigorífico, y no a temperatura ambiente, ya que ésto dificultaría montar la crema.
- No utilizar leche en polvo.
- Temperatura máxima de 120°C. No utilizar en el microondas si no es con leche o agua.
- Se aplicará la garantía Tupperware habitual. Se puede lavar a mano o en el lavavajillas.

Garantía

El Cremero ha sido fabricados con sumo cuidado y precisión con materiales de la más alta calidad, aprobados para su uso alimenticio. El cremero Tupperware dispone de la misma garantía de calidad que el resto de productos Tupperware, lo que asegura que, si el producto presenta cualquier defecto de fabricación o material bajo condiciones normales de uso será reemplazado por otro.

www.tupperware.es

Obrigado por ter adquirido o **Capuccino** da Tupperware. O mesmo é perfeito para obter uma espuma cremosa para capuccinos, batidos e cafés moca. O jarro de 0,5 l também pode ser utilizado como molheira para servir à mesa!

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware[®]

Preserving your future

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

Instruções para obter um leite cremoso

1. Encha o Capuccino até à marca de nível máximo (150 ml). (Consultar a Fig. 1)
2. Para leite quente, coloque o jarro (sem a concha) no forno microondas com o bocal em posição aberta. Aqueça no nível médio durante o máximo de 1 minuto. (Consultar a Fig. 2) Em alternativa, aqueça o leite em recipiente próprio no fogão, até 65°C, antes de transferir o leite quente para o jarro.
3. Coloque a concha no Capuccino; volte a colocar a tampa, com o bocal em posição fechada. (Consultar a Fig. 3)
4. Segure na tampa e puxe o êmbolo para cima e para baixo durante o máximo de 40 segundos. (Consultar a Fig. 4) Deixe o leite assentar durante alguns segundos para que fique mais espesso.
5. Utilize a concha para deitar o leite batido nas chávenas, e acrescente leite normal a seu gosto. (Consultar a Fig. 5) 150 ml de leite dão para 2 chávenas de capuccino. Deite raspas de chocolate ou cacau em pó por cima a seu gosto.

Precauções

- Nunca coloque o Capuccino directamente no fogão.
- Não ferva o leite, pois isso afecta o sabor.
- O leite deve estar acima dos 60°C ou à temperatura do frigorífico, mas não à temperatura ambiente, pois torna-se difícil de bater.
- Não é adequado para leite em pó.
- Temperatura máxima de 120°C. Não utilize no forno microondas senão com leite ou água.
- Lave à mão ou na máquina de lavar loiça.

Garantia

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

www.tupperware.pt

Tak for at have købt vores Tupperware **Moments Mælkeskummer**. Den er ideel til at lave cremet mælkeskum cappuccino, latte og mokka. 0,5L- kanden kan desuden benyttes som sovsekande ved middagsbordet.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Brugsanvisning

1. Fyld kanden op med mælk til maksimum mærket (150 ml). (Se figur 1)
2. Varm mælken op i kanden (uden øse) i mikrobølgeovnen med låget i åben position. Varm mælken op ved middeltemperatur i op til 1 minut. (Se figur 2) Eller varm mælken op til 65°C i en gryde på komfuret, og hæld derefter den varme mælk over i kanden.
3. Kom øsen i kanden. Sæt låget på i lukket position. (Se figur 3)
4. Hold låget nede, og skub stemplet op og ned i op til 40 sekunder. (Se figur 4) Lad mælken hvile i et par sekunder til den bliver tyk.
5. Kom den piskede mælk i kopper ved hjælp af øsen, og tilføj upisket mælk efter behag. (Se figur 5) Til 2 kopper cappuccino skal der anvendes 150 ml mælk. Drys revet chokolade eller kakaopulver på toppen efter behag.

Forholdsregler:

- Stil aldrig mælkeskummeren direkte på komfuret.
- "Kog" ikke mælken, da dette vil påvirke smagen.
- Mælken skal være over 60°C varm eller køleskabskold og ikke stuetemperatur, hvilket gør den svær at piske.
- Ikke egnet til mælkepulver.
- Maksimum temperatur 120°C. Egner sig ikke til mikrobølgeovn, medmindre den er fyldt med mælk eller vand.
- Rengjør for hånd eller i opvaskemaskin.

Garanti

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

www.tupperware.dk

Tack för att du har köpt Tupperwares **Moments Mjölkskummare**.

Den är idealisk när du ska göra mjölkskum till cappuccino, café-au-lait och mockakaffe. Behållaren som rymmer 0,5 liter kan även användas på matbordet som serveringskärl för såser.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Anvisningar för tillagning av mjölkskum:

1. Fyll behållaren med mjölk till max märket (150 ml). (Se bild 1)
2. För tillagning av varm mjölk ska behållaren placeras (utan slev) i mikrovågsugnen med locket på glänt. Hetta upp på mellanstark värme under en minut. (Se bild 2). Eller hetta upp mjölken till 65°C i en kastrull på spisen innan du häller över mjölken i behållaren.
3. Sätt slevan i behållaren, sätt på locket med pipen tillsluten. (Se bild 3)
4. Håll locket på plats och för kolven upp och ned under 40 sekunder (se bild 4).
Låt mjölken vila under några sekunder för att tjockna.
5. Portionera ut mjölkskummet med slevan i kopporna och tillsätt vanlig mjölk efter smak. (Se bild 5) För 2 koppar cappuccino behövs det 150 ml mjölk. Strö riven choklad eller kakaopulver över mjölkskummet efter smak.

Varning:

- Placera aldrig Mjölkskummaren direkt på spisplattan.
- Koka inte upp mjölken eftersom detta påverkar smaken på mjölken.
- Mjölken skall vara över 60°C eller kylskåpskall, inte rumstemperatur eftersom den då är svår att vispa.
- Lämpar sig inte för mjölk gjord på mjölkpulver.
- Högsta temperatur 120°C. Bör inte användas i mikrovågsugn utan mjölk eller vatten.
- Diskas antingen för hand eller i diskmaskin.

Garanti

Tupperwares Moments Mjölkskummare från Tupperware är tillverkade med stor omsorg och precision med material av högsta kvalitet som godkänts för att komma i kontakt med livsmedel. Tupperwares Moments Mjölkskummare har samma kvalitetsgaranti som alla andra produkter från Tupperware, vilket garanterar att du får en ersättningsprodukt om produkten uppvisar tillverknings- eller materialfel vid normalt hushållsbruk.

www.tupperware.se

Takk for at du har kjøpt vår Tupperware **Melkeskummer**. Den er ideel til å lage melkeskum, cappuccino, latte og mokka. 0,5 l kannen kan også brukes til sausekanne på middagsbordet.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Bruk et lavenergiprogram på oppvaskmaskinen for å beskytte miljøet.

Slik lager du melkeskum:

1. Fyll melk opp til maks. merket i kannen. (150 ml) (se figur 1).
2. Sett kannen, med lokket i åpen posisjon og uten øse, i mikrobølgeovnen dersom melken ønskes varm. Varm melken opp på middels temperatur i opptil 1 min. (Se figur 2), eller varm den opp til 65°C i en gryte på komfyren før du heller den over i kannen.
3. Sett øsen i kannen og sett deretter lokket på, i lukket posisjon. (se figur 3).
4. Hold lokket lukket, og før stampelet opp og ned i 40 sekunder (se figur 4).
La melken hvile i noen sekunder til den blir tykk.
5. Bruk øsen til å øse opp melkeskummet i kopper, og tilsett upisket melk etter smak (se figur 5). 150 ml melk er nok til 2 kopper cappuccino. Dryss på revet sjokolade eller kakaopulver etter smak.

Forholdsregler:

- Sett aldri melkeskummen direkte på komfyren.
- La ikke melken «koke», da dette går ut over smaken.
- Melken skal ikke holde romtemperatur, men enten være over 60°C eller komme direkte fra kjøleskapet, da det ellers vil være vanskelig å få den til å skumme.
- Ikke egnet til tørrmelk.
- Maks. temperatur er 120°C. Skal ikke brukes i mikrobølgeovn uten melk eller vann.
- Rengjør for hånd eller i oppvaskmaskin.

Garanti

Tupperwares Melkeskummer er produsert med største omhu og nøyaktighet og av førsteklasses materialer som er godkjent for kontakt med mat. Tupperwares Melkeskummer har samme kvalitetsgaranti som alle Tupperware produkter, noe som betyr at du får et erstatningsprodukt hvis det viser seg at et produkt har produksjons- eller materialfeil ved normal hjemmebruk.

www.tupperware.no

Kiitämme sinua Tupperwaren **Maidonvaahdottimen** hankinnan johdosta. Tuote on ihanteellinen kermamaisen vaahdon valmistukseen cappuccino, maito- ja mokkakahveihin. Kannua 0,5 l voi käyttää myös kastikkeiden tarjoiluun.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Käytä astianpesukoneessa energian säästämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi alhaista lämpötilaohjelmaa.

Maitovaahdon valmistus

1. Täytä kannu maidolla merkkiin asti (150ml). (Ks. kuva 1)
2. Lämmitä maito kannussa (ilman sekoitinta) mikroaaltouunissa kannen nokan ollessa auki-asennossa. Lämmitä keskilämmöllä noin yksi minuutti. (Ks. kuva 2) Tai lämmitä maito kattilassa liedellä 65°C:een ennen kuin kaadat kuuman maidon kannuun.
3. Laita sekoitin kannuun ja kansi päälle, käännä nokka suljettu- asentoon. (Ks. kuva 3)
4. Pidä kansi alhaalla ja vedä mäntää ylös ja alas noin 40 sekuntia. (Ks. kuva 4)
Anna maidon saostua muutama sekunti.
5. Kaada maitovaahdot sekoitinta apuna käyttäen kuppeihin ja lisää vatkaamatonta maitoa maun mukaan. (Ks. kuva 5) 150 ml maidosta saat maitovaahdon 2 kupilliseen cappuccino-kahvia. Ripottele halutessasi pinnalle raastettua suklaata tai kaakaojauhetta.

Huomioitavaa

- Älä laita Maidonvaahdotinta koskaan kuumalle liedelle.
- Älä "keitä" maitoa, koska se vaikuttaa makuun.
- Maidon on oltava yli 60°C tai jääkaappikylmää, ei huoneenlämpöistä, koska se vahtoutuu huonosti.
- Ei sovellu maitojauheesta tehtyyn maitoon.
- Maksimi lämpötila 120°C. Ei saa käyttää mikroaaltouunissa muun kuin maidon tai veden lämmittämiseen.
- Voidaan pestä joko käsin tai astianpesukoneessa.

Takuu

Maidonvaahdotin on valmistettu huolellisesti ja tarkasti laadukkaista materiaaleista, ja ne on hyväksytyt elintarvikekäyttöön. Maidonvaahdottimella on sama laatutakuu kuin kaikilla Tupperware-tuotteilla. Se takaa tuotteen vaihdon siinä tapauksessa, jos tuotteessa ilmenee valmistus- tai materiaalivehkeitä normaalissa kotitalouskäytössä.

www.tupperware.fi

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε το **Σέικερ για Αφρό Γάλακτος** της Tupperware. Είναι ιδανικό για την δημιουργία πλούσιου αφρού για καπουτσίνο, τον στιγμιαίο καφέ με γάλα και τη μόκα. Η Κανάτα, χωρητικότητας 0,5λ. μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το σερβίρισμα της σάλτσας στο τραπέζι.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Οδηγίες για να φτιάξετε αφρό γάλακτος

1. Γεμίστε την Κανάτα με γάλα έως την ανώτατη ένδειξη 150ml. (Βλ. Εικ. 1)
2. Για να ζεστάνετε γάλα, τοποθετήστε την κανάτα (χωρίς την κουτάλα) στον φούρνο μικροκυμάτων, με το κάλυμμα στην ανοιχτή θέση. Ζεστάνετε σε μέτρια θερμοκρασία για 1 λεπτό περίπου. (Βλ. Εικ.2), ή ζεστάνετε το γάλα σε μία μικρή κατσαρόλα στην ηλεκτρική κουζίνα, έως τους 65°C, πριν τοποθετήσετε το ζεστό γάλα στην κανάτα.
3. Τοποθετήστε την κουτάλα στην κανάτα και βάλτε το κάλυμμα με το στόμιο κλειστό. (Βλ. Εικ. 3)
4. Κρατήστε πατημένο το κάλυμμα και σπρώξτε την κουτάλα πάνω κάτω για 40 δευτερόλεπτα περίπου. (Βλ. Εικ. 4). Αφήστε το γάλα να κατακαθίσει για μερικά δευτερόλεπτα, για να “δέσει” ο αφρός.
5. Χρησιμοποιείτε την κουτάλα για να σερβίρετε το χτυπημένο γάλα στα φλυτζάνια και προσθέστε γάλα που δεν έχετε χτυπήσει ανάλογα με τις προτιμήσεις σας (Βλ. Εικ.5). Τα 150 ml γάλα είναι αρκετά για 2 φλυτζάνια καπουτσίνο. Πασπαλίστε τον καφέ με τριμμένη σοκολάτα ή κακάο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Προφυλάξεις

- Ποτέ μην τοποθετείτε το Σέικερ για Αφρό Γάλακτος κατευθείαν επάνω στην ηλεκτρική κουζίνα.
- Μην αφήνετε το γάλα να βράσει, γιατί αυτό θα επηρεάσει την γεύση.
- Το γάλα θα πρέπει να έχει θερμοκρασία υψηλότερη από 60°C ή θερμοκρασία ψυγείου και όχι θερμοκρασία δωματίου, διότι θα είναι δύσκολο να το χτυπήσετε.
- Ακατάλληλο για γάλα σε σκόνη.
- Μέγιστη θερμοκρασία 120°C.
- Στον φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με γάλα ή νερό.
- Μπορείτε να το πλύνετε στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Εγγύηση

Το Σέικερ για Αφρό Γάλακτος της Tupperware κατασκευάζεται με μεγάλη φροντίδα και ακρίβεια από υλικά της υψηλότερης ποιότητας, εγκεκριμένα για χρήση σε επαφή με τρόφιμα. Διαθέτει την ίδια Εγγύηση Ποιότητας όπως όλα τα προϊόντα της Tupperware, η οποία εξασφαλίζει ότι θα αντικατασταθεί το προϊόν σας εάν παρουσιάσει οποιοδήποτε ελάττωμα κατασκευής ή υλικών κατά την κανονική οικιακή χρήση.

www.tupperware.gr

Мы благодарим Вас за покупку этого **вспенивателя молока** фирмы "Таппервэр". Он идеально пригоден для приготовления густой молочной пены для кофе "капучино", "латте" и "мокко". Кувшин емкостью 0,5 л можно также использовать для подачи к столу соуса.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Используйте низкотемпературную программу посудомоечной машины, чтобы сэкономить энергию и защитить окружающую среду.

Инструкция по приготовлению вспененного молока

1. Наполните кувшин молоком до риски максимального уровня (150 мл). (См. рис. 1)
2. Для подогрева молока поставьте кувшин (без разливательной ложки) в микроволновую печь, при этом крышка кувшина должна быть установлена в положение "носик открыт". Подогревайте молоко при средней температуре около 1 минуты. (См. рис. 2) Или подогрейте молоко в какой-нибудь кастрюльке на плите до температуры 65°C и перелейте его в кувшин.
3. Поставьте в кувшин разливательную ложку; установите его крышку на место так, чтобы носик кувшина был закрыт. (См. рис. 3)
4. Прижмите крышку и потолкайте шток ложки вверх и вниз в течение 40 секунд. (См. рис. 4) Дайте молоку осесть в течение нескольких секунд, чтобы оно сгустилось.
5. Используйте ложку для разлива взбитого молока в чашки и добавьте по вкусу не взбитого молока. (См. рис. 5) 150 мл молока достаточно для приготовления 2-х чашек кофе "капучино". Сверху можно посыпать по вкусу тертым шоколадом или порошком какао.

Меры предосторожности

- Ни в коем случае не ставьте вспениватель молока прямо на горячую кухонную плиту.
- Не следует кипятить молоко, так как это влияет на его вкус.
- Молоко должно иметь температуру более 60°C или температуру холодильника, но не комнатную температуру, иначе его трудно взбивать.
- Не пригоден для взбивания молока, полученного из порошка.
- Максимальная температура 120°C. Не пригоден для использования в микроволновой печи, если только в него не налито молоко или вода.
- Мойте его либо вручную, либо в посудомоечной машине.

Гарантия

Продукция Силиконовые формы для выпечки компании Tupperware изготавливается в соответствии с высокими стандартами качества и точности из первоклассных материалов, разрешенных для использования в контакте с пищевыми продуктами. На изделия Силиконовые формы для выпечки распространяется та же гарантия качества, что и на всю продукцию Tupperware, которая обеспечивает получение замены, если при обычном использовании изделия в домашних условиях были выявлены дефекты изготовления или материала.

www.tupperware.ru

Hvala Vam što ste kupili Tupperware **Magic milk**. Idealna je za pravljenje kremaste pjene za cappuccino, kavu s mlijekom i mocca-u. Polulitreni vrč također se može koristiti za posluživanje preljeva.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Upotrebljavajte niskotemperaturni program perilice posuda radi uštede energije i zaštite okoliša.

Uputstva za pravljenje pjene od mlijeka

1. Napunite vrč mlijekom do gornje oznake (150ml). (pogl. Sl. 1)
2. Za vruće mlijeko: stavite vrč (bez kutljače) u mikrovalnu pećnicu sa poklopcem tako da je ljevak u otvorenom položaju. Zagrijavajte na umjerenoj temperaturi do 1 min. (pogl. Sl. 2). Ili, zagrijavajte mlijeko u metalnoj posudi na štednjaku do 65°C, pa ga vrućeg ulijte u vrč.
3. Stavite kutljaču u vrč; postavite poklopac tako da je ljevak u zatvorenom položaju. (pogl. Sl. 3)
4. Držite poklopac spuštenim, i potiskujte klip gore-dolje do 40 sekundi. (pogl. Sl. 4). Ostavite mlijeko da se taloži nekoliko sekundi i tako zgusne.
5. Kutljačom podijelite tučeno mlijeko u šalice, te dodajte netučenog mlijeka prema želji. (pogl. Sl. 5) 150-ml mlijeka je dovoljno za 2 šalice cappuccino-a. Pospite odozgo naribanom čokoladom ili kakao-prahom prema želji.

Mjere opreza

- Nikada ne stavljajte pjenilicu za mlijeko direktno na površinu štednjaka.
- Ne "kuhajte" mlijeko jer to utječe na njegov okus.
- Mlijeko bi trebalo biti preko 60°C ili na temperaturi hladnjaka, a ne sobnoj temperaturi, jer ona otežava tučenje.
- Nije prikladno za mlijeko u prahu.
- Maksimalna temperatura 120°C.
- Nije za korištenje u mikrovalnoj pećnici, osim sa mlijekom ili vodom.
- Čistite bilo ručno ili u perilici za posude.

Jamstvo

Tupperware Magic milk su s velikom brigom i preciznošću od najkvalitetnijih materijala i odobreni su za uporabu s hranom. Za Magic milk vrijedi isto jamstvo kao i za sve proizvode Tupperware, kojim se jamči zamjena ako se na proizvodu pojave nedostaci u materijalu i izvedbi tijekom uobičajene uporabe u kućanstvu.

www.tupperware.hr
www.tupperware.ba
www.tupperware.rs

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili Tupperware **Konvičku na mléčnou pěnu**. Tato konvice je ideální na přípravu mléčné pěny do kapučína, kávy s mlékem i kávy moka. Konvici s obsahem 0,5 l lze využít i na servírování omáček.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Návod k přípravě mléčné pěny

1. Naplňte konvici mlékem až po značku maxima (150 ml) - (viz obr. 1).
2. Před ohřevem v mikrovlnné troubě vždy vyjměte naběračku se sítkem. Během ohřívání mléka v konvici v mikrovlnné troubě ponechte víko v otevřené poloze. Mléko ohřívajte v mikrovlnné troubě na střední výkon po dobu maximálně 1 minuty (viz obr. 2). Mléko lze také ohřát v hrnci na sporáku na teplotu nepřesahující 65 °C a poté jej nalít do konvice.
3. Vložte do konvice naběračku se sítkem a přiklopením víka konvici uzavřete (viz obr. 3).
4. Přidrže uzavřené víko a pohybujte držadlem naběračky směrem nahoru a dolů po dobu asi 40 vteřin (viz obr. 4). Poté nechte mléko několik vteřin odstát, aby zhoustlo.
5. Pomocí naběračky rozdělte našlehané mléko do šálků. Pro zlepšení chuti můžete do kávy přidat také nenašlehané mléko (viz obr. 5). Na dva šálky kapučína postačí 150 ml mléka. Kávu můžete dochutit strouhanou čokoládou nebo kakaem.

Upozornění

- Nikdy nepokládejte konvici přímo na horký sporák.
- Mléko "nevařte" - varem se zhoršuje chuť mléčné pěny.
- Mléko by mělo mít teplotu vyšší než 60 °C nebo naopak teplotu z ledničky. Mléko pokojové teploty se obtížně šlehá.
- Na přípravu nepoužívejte sušené mléko.
- Konvici lze použít maximálně do teploty 120 °C. Konvice je určena pouze na ohřev mléka nebo vody v mikrovlnné troubě, není určena na jiné použití v mikrovlnné troubě.
- Konvici můžete umývat v ruce nebo v myčce na nádobí.

Záruka

Konvička na mléčnou pěnu Tupperware je vyrobena velmi pečlivě z nejkvalitnějších materiálů a byla schválena pro použití v kontaktu s potravinami. Konvička na mléčnou pěnu Tupperware má stejnou záruku na kvalitu jako všechny další výrobky Tupperware, což zaručuje, že v případě jakékoli výrobní vady či vady materiálu při běžném používání v domácnosti vám bude výrobek vyměněn.

www.tupperware.cz

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili Tupperware **Kanvičku na mliečnu penu**. Táto kanvica je ideálna na prípravu mliečnej peny do kapučína, kávy s mliekom i kávy moka. Kanvicu s obsahom 0,5 l môžete využiť i na servírovanie omáčok.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Návod na prípravu mliečnej peny

1. Naplňte kanvicu mliekom až po značku maxima (150 ml - pozri obr. 1).
2. Pred ohriatím v mikrovlnnej rúre vždy vyberte naberačku so sitkom. Počas ohrievania mlieka v kanvici v mikrovlnnej rúre nechajte veko v otvorenej polohe. Mlieko ohrievajte na stredný výkon maximálne 1 minútu (pozri obr. 2). Mlieko môžete ohriať aj v hrnci na sporáku na teplotu nepresahujúcu 65°C a potom ho nalejete do kanvice.
3. Do kanvice vložte naberačku so sitkom a priklopením veka kanvicu uzatvorte (pozri obr. 3).
4. Pridržte uzavreté veko a pohybuje držadlom naberačky smerom hore a dole približne 40 sekúnd (pozri obr. 4). Potom nechajte mlieko niekoľko sekúnd odstáť, aby zhustlo.
5. Pomocou naberačky rozdeľte našľahané mlieko do šálok. Na zlepšenie chuti môžete do kávy pridať aj nešľahané mlieko (pozri obr. 5). Na dve šálky kapučína postačí 150 ml mlieka. Kávu môžete dochutiť posypanou strúhanou čokoládou alebo kakaom.

Upozornenie

- Kanvicu nikdy nekladte na horúci sporák.
- Mlieko "nevarte" – varením sa zhoršuje chuť mliečnej peny.
- Mlieko by malo mať teplotu vyššiu ako 60 °C alebo naopak teplotu z chladničky. Mlieko s izbovou teplotou sa ťažšie šľahá.
- Na prípravu nepoužívajte sušené mlieko.
- Kanvicu je možné použiť maximálne do teploty 120 °C. Kanvica je určená len na ohrev mlieka alebo vody v mikrovlnnej rúre, nie je vhodná na iné použitie v mikrovlnnej rúre.
- Kanvicu môžete umývať v ruke alebo v umývačke riadu.

Záruka

Tupperware Kanvička na mliečnu penu Tupperware je vyrobená s veľkou starostlivosťou a presnosťou z najkvalitnejších materiálov schválených na používanie v gastronómii. Kanvička na mliečnu penu má všetky záruky na kvalitu ako ostatné výrobky značky Tupperware, čo vám zaručí, že v prípade výskytu výrobných chyby alebo vady materiálu počas bežného domáceho použitia, vám bude výrobok vymenený za náhradný.

www.tupperware.sk

Dziękujemy Państwu za zakup **Miksera Cappuccino** do ubijania mleka. Mikser służy do wytwarzania pianki mlecznej do kawy cappuccino i latte. Półlitrowy dzbanek można wykorzystać również do serwowania sosów i napojów.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

W razie mycia w zmywarce zalecamy stosowanie programu o niskiej temperaturze, aby oszczędzać energię i chronić środowisko.

Instrukcja ubijania mleka

1. Nalej mleko do dzbanka do poziomu oznaczonego kreską (150 ml). (Patrz rys. 1)
2. Aby podgrzać mleko, umieść dzbanek (bez mieszadła) w kuchence mikrofalowej z pokrywką z otwartym dzóbkiem. Podgrzewaj w średniej temperaturze, maksymalnie do 1 minuty. (Patrz rys. 2) Można też podgrzać mleko w rondlu na palniku maksymalnie do temperatury 65°C, a następnie przelać do dzbanka.
3. Włóż mieszadło do dzbanka, nałóż pokrywkę i zamknij dzóbek. (Patrz rys. 3)
4. Przytrzymując pokrywkę wykonuj ruchy mieszadłem w górę i w dół przez 40 sekund. (Patrz rys. 4) Odstaw dzbanek na kilka sekund, aby piana opadła i zgęstniała.
5. Przy pomocy mieszadła nakładaj ubitą pianę do filiżanek z kawą, a nieubite mleko dodaj do smaku. (Patrz rys. 5) Ze 150 ml mleka można przygotować 2 filiżanki cappuccino. Udekoruj kawę utartą czekoladą lub kakao.

Środki ostrożności

- Nie stawiaj dzbanka bezpośrednio na palnik kuchenki.
- Nie dopuść do zagotowania mleka, gdyż negatywnie wpływa to na jego smak.
- Mleko najlepiej ubijać po podgrzaniu do temperatury 60°C lub po schłodzeniu.
- Mikser nie nadaje się do ubijania mleka w proszku.
- Dzbanek jest odporny na temperatury do 120°C. Wstawiać do kuchenki mikrofalowej po napełnieniu mlekiem lub wodą.
- Dzbanek przeznaczony jest do mycia ręcznego lub w zmywarce.

Gwarancja

Produkty Tupperware są produkowane z najwyższą starannością, z najlepszych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Produkty podlegają gwarancji Tupperware. Jeśli podczas zwykłego użytkowania domowego produkt wykaże wady wykonania lub wady materiałowe, gwarantujemy jego wymianę.

www.tupperware.pl

Köszönjük, hogy a Tupperware **Tejhabosítót** választotta. Ideális, ha krémes habot készítünk kapucsínóhoz, tejeskávéhoz vagy kávéhoz. A 0,5 literes kancsó használható szószok tálalására is.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Energiatakarékossági és környezetvédelmi megfontolásokból alacsony hőmérsékletű programot állítson be a mosogatógépen.

Habos tej készítése

1. Töltse meg a kancsót a maximum jelzésig (150 ml)! (1. ábra)
2. Ha meleg tejet szeretne készíteni, tegye a kancsót a fedéllel (de a habosítókanál nélkül) a mikrohullámú sütőbe úgy, hogy a kancsó szája nyitott helyzetű legyen! Melegítse közepes fokon max. 1 percre! (2. ábra) Fel lehet melegíteni a tejet egy lábasban a tűzhelyen is 65°C-ra, és utána beleönteni a kancsóba.
3. Tegye a habosítókanalat a kancsóba, és tegye vissza a fedelet úgy, hogy a kifolyónyílás zárt állásban legyen! (3. ábra)
4. Tartsa a fedelet lenyomva, és a habosítókanalat felváltva nyomja le és húzza fel, max. 40 másodpercig. (4. ábra) Várjon pár másodpercig, hogy a tej sűrűsödjön egy kicsit!
5. A habosítókanállal a felvert tejet a csészébe lehet merni, és a nem felvert tej hozzáadásával is ízesíteni. (5. ábra) 150 ml tej két csésze kapucsínóhoz elegendő. Szórhat a tetejére reszelt csokoládét vagy kakaóport ízesítésként.

Előírások

- Ne tegye a Tejhabosítót közvetlenül a tűzhelyre!
- A tejet nem szabad felforralni, mert ez megváltoztatja az ízét.
- A tej hőmérséklete vagy 60°C feletti legyen, vagy hűtő-hideg, de semmiképpen ne szobahőmérsékletű, mert úgy nehéz habosítani.
- Tejpor nem alkalmas alapanyag.
- A megengedett maximális hőmérséklet 120°C. A mikrohullámú sütőben csak tej vagy víz melegítésére használható a termék.
- A mosogatása kézzel és géppel is történhet.

Garancia

A Tupperware Tejhabosítót nagy gondossággal és precizitással gyártották, a legjobb minőségű, konyhai használatra alkalmas anyagokból. A Tupperware Tejhabosítóra ugyanaz a minőséggarancia vonatkozik, mint a többi Tupperware termékre. Ennek értelmében kicseréljük a terméket, ha rendeltetészerű, háztartási használat mellett bármilyen gyártási vagy anyaghiba jelentkezik.

www.tupperware.hu

Täname Teid, et ostsite Tupperware **piimavahustaja**, mis on ideaalne kreemja vahu valmistamiseks cappuccinole, piimakohvile ja moka kohvile. 0,5 l kannu saab samuti kasutada laual kastmete serveerimiseks.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Piimavahu valmistamise juhend

1. Täitke kann piimaga ülemise piirini (150 ml). (Vt. joonis 1).
2. Kuuma piima saamiseks asetage kaanega kann (ilma kulbita) mikrolaineahju avatud tilaga asendis. Soojendage keskmisel kuumusel kuni 1 minut (vt. joonis 2) või kuumutage piima pliidi peal kastrulis kuni 65 °C-ni enne kuuma piima kannu kallamist.
3. Asetage kulp kannu; pöörake kaas, tila jääb suletud asendisse (vt. joonis 3).
4. Hoidke kaas peal ning liigutage kulpi üles ja alla kuni 40 sekundit (vt. joonis 4). Laske piimal mõned sekundid settida.
5. Kasutage kulbi abi vahustatud piima tassidesse kallamisel ning lisage vahustamata piima maitseks (vt. joonis 5). 150 ml piimast saab 2 tassi cappuccinot. Raputage riivitud šokolaadi või kakaopulbrit maitseks peale.

Ettevaatust

- Ärge asetage piimavahustajat kunagi otse pliidi peale
- Ärge piima “keema ajage”, kuna see muudab maitset.
- Piim peaks olema üle 60 °C või külmkapi temperatuuril, mitte toatemperatuuril, kuna siis on raske vahustada.
- Ei sobi pulbripiimale.
- Maksimumtemperatuur 120 °C. Mitte kasutada mikrolaineahjus ilma piima või veeta.
- Peske käsitsi või nõudepesumasinas.

Garantii

Tupperware piimavahustaja on valmistatud suure hoole ja täpsusega parima kvaliteediga materjalidest, mida on lubatud toiduainetega kasutada. Piimavahustajal on samasugune kvaliteedigarantii nagu kõigil Tupperware toodetel, mille kohaselt garanteeritakse teile asendustoodet, kui tootel peaks ilmnenema tavapärase koduse kasutamise käigus tootmis- või materjalivigu.

www.tupperware.ee

Dėkojame, kad įsigijote Tupperware **pieno putų plakiklį**. Jis puikiai tinka gaminti putą Cappuccino, Latte ir Mocha kavai. 0,5 l ąsotėlį galima naudoti ir padažams patiekti.

MAX. 750 W MIN. 0 °C

MAKS. 120 °C



Tupperware®

Preserving your future

Indaplovėje naudokite nedidelės temperatūros programą – taip taupysite energiją ir tausosite aplinką.

Pieno putų plakiklio naudojimo instrukcija:

1. Į ąsotėlį pripilkite pieno iki maksimalaus lygio žymės (150 ml). (Žr. 1 pav.)
2. Jei reikia, pieną pašildykite, ąsotėlį (be plaktuvėlio) įdėję į mikrobangų krosnelę taip, kad snapelis liktų neuždengtas. Kaitinkite vidutiniu galingumu ne ilgiau kaip 1 minutę. (Žr. 2 pav.). Arba, prieš įpildami pieną į ąsotėlį, pašildykite jį dubenėlyje ant viryklės iki 65 °C temperatūros.
3. Į ąsotėlį įdėkite plaktuvėlį, ąsotėlį uždenkite ir uždarykite snapelį. (Žr. 3 pav.)
4. Tyrtai laikykite dangtelį ir kilnokite plaktuvėlį aukštyn-žemyn maždaug 40 sekundžių. (Žr. 4 pav.) Kelioms sekundėms palikite pieną nusistovėti, kad sutirštėtų.
5. Dėdami išplaktą pieną į puodelius, naudokite mentelę. Pagal skonį galima įpilti šiek tiek neplakto pieno. (Žr. 5 pav.) 150 ml pieno užtenka 2 puodeliams Cappuccino kavos. Pagal skonį ant viršaus galite užbarstyti tarkuoto šokolado arba kakavos miltelių.

Perspėjimai

- Niekada nedėkite pieno plakiklio tiesiai ant viryklės.
- Neužvirkite pieno, nes tai sugadins jo skonį.
- Pienas turi būti šaldytuvo temperatūros arba aukštesnės nei 60 °C temperatūros, kadangi kambario temperatūros pieną sunku išplakti.
- Nepatartina naudoti pieno miltelių.
- Maksimali temperatūra 120 °C. Mikrobangų krosnelėje šildykite tik pieną arba vandenį.
- Plauti rankomis arba indaplovėje.

Garantija

Tupperware Pieno putų plakiklis pagamintas kruopščiai ir tiksliai iš geriausių kokybiškų medžiagų, patvirtintų naudojimui liečiantis su maistu. Jam suteikiama tokia pati kokybės garantija, kaip ir visiems Tupperware gaminiams. Šios garantijos suteikimas užtikrina, kad gaminys bus pakeistas, atsiradus gamybos ar medžiagos brokui, naudojant įprastinėmis buitinėmis sąlygomis.

www.tupperware.lt

Paldies, ka iegādājāties Tupperware **piena putotāju**. Tas ir lieliski piemērots krēma putu pagatavošanai kapučīno, kafijai late un mokas kafijai. 0,5 l krūze izmantojama arī mērču pasniegšanai galdā.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Instrukcija piena putu pagatavošanai

1. Piepildiet krūzi ar pienu līdz maksimālai atzīmei (150 ml). (Skat. 1. zīm.)
2. Lai iegūtu karstu pienu, ievietojiet krūzi (bez lāpstiņas) mikroviļņu krāsnī ar vāku atvērta snīpja stāvoklī. Sildiet pienu apmēram 1 minūti līdz vidējai temperatūrai (Skat. 2. zīm.), vai arī sakarsējiet pienu katlā uz plīts līdz 65°C, pēc tam pārlejiet karsto pienu krūzē.
3. Ievietojiet lāpstiņu krūzē, uzlieciet vāku ar snīpi aizvērtā stāvoklī. (Skat. 3. zīm.)
4. Turot vāku, 40 sekundes virziet kātu augšup un lejup. (Skat. 4. zīm.) Dažas sekundes ļaujiet pienam nostāties, lai tas sabiezētu.
5. Ar lāpstiņu izsmeliet saputoto pienu tasītēs un pēc garšas pievienojiet nesaputotu pienu. (Skat. 5. zīm.) 150 ml piena pietiek, lai pagatavotu 2 tasītes kapučīno kafijas. Lai iegūtu labāku garšu, virsū uzberiet maltu šokolādi vai kakao pulveri.

Piesardzības mēri:

- Nekad nelieciet piena putotāju tieši uz karstas plīts.
- Nevāriet pienu, jo tas ietekmē tā garšu.
- Pienam ir jābūt virs 60°C vai ledusskapja, nevis istabas temperatūrā, jo tas atvieglo putošanu.
- Nav piemērots pienam, kas iegūts no piena pulvera.
- Maksimālā temperatūra 120°C. Nelietojiet mikroviļņu krāsnī, izņemot gadījumus, kad putotājā ir piens vai ūdens.
- Mazgājiet ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā.

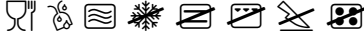
Garantija

Tupperware piena putotājs tiek ražots, ievērojot īpašu rūpību un precizitāti, no augstākās kvalitātes materiāliem, kas ir apstiprināti lietošanai saskarē ar pārtikas produktiem. Tam ir tāda pati kvalitātes garantija kā visiem Tupperware izstrādājumiem, kas nodrošina to apmaiņu, ja izstrādājumiem tiek konstatēti kādi ražošanas vai materiālu defekti, pareizi tos lietojot mājas apstākļos.

www.tupperware.lv

Tupperware **Köpük Köpük** ürününü aldığınız için teşekkür ederiz. Kapuçino ve moka gibi içecekler krema köpüğü eklemek için ideal bir üründür. Servis yapmak için de kullanılabilir.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

Enerji tasarrufu sağlamak ve çevreyi korumak için bulaşık makinanızda düşük sıcaklık programlarını kullanabilirsiniz.

Köpüklü süt yapma talimatları

1. Kabı maksimum işaretine kadar (150 ml) sütle doldurun (Şekil 1'e bakınız).
2. Sıcak süt için kabı (kepçesiz), kapağı açık konumundayken mikrodalga fırına yerleştirin. 1 dakika boyunca orta kuvvette çalışan mikrodalga fırında bekletin (Şekil 2'ye bakınız). Ya da sütü, kaba aktarmadan önce bir cezvede 65°C'ye kadar ısıtın.
3. Kepçeyi kaba yerleştirin, ucu kapalı halde kapağı kapatın (Şekil 3'e bakınız).
4. Kapağı tutun ve pistonu yaklaşık 40 saniye boyunca yukarı-aşağı hareket ettirin (Şekil 4'e bakınız). Sütün köpürmesi için birkaç saniye bekletin.
5. Çırpılan sütü fincanlara aktarmak için kepçeyi kullanın ve fincanlara lezzet katmak için çırpılmamış süt ekleyin (Şekil 5'e bakınız). 150 ml süttten, 2 kupa kapuçino yapabilirsiniz. Daha fazla lezzet için üstüne rendelenmiş çikolata ya da kakao tozu ekleyebilirsiniz.

Uyarılar

- Süt köpükendirme aracını asla doğrudan ısı kaynağına koymayın.
- Lezzetini etkileyeceğinden sütü "kaynatmayın".
- Süt 60°C'den yüksek ya da buzdolabında soğutulmuş halde olmalıdır. Çırpılması zor olduğundan oda sıcaklığında olmamalıdır.
- Süt tozuyla kullanıma uygun değildir.
- En yüksek sıcaklık 120°C'dir. Süt ya da su dışında bir malzemeye mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.
- Elde ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Garanti

Tupperware Köpük Köpük gıda ile temasında kullanım için onaylanan, en iyi kaliteli malzemelerden büyük itina ve hassasiyet ile üretilmiştir. Normal ev kullanımı esnasında herhangi bir üretim veya malzeme kusuru ortaya çıkarsa değiştirme garantisi veren bütün Tupperware® ürünlerinde olduğu gibi Kalite Garantisi vardır. Yanma garantisi kapsamımızda değildir.

www.tupperware.tr

Zahvaljujemo se vam, ker ste izbrali Tupperwarov **Penilnik mleka**. Je idealen za izdelavo kremaste pene za kapučino, mleko in kavo. Pollitrski vrč lahko uporabite tudi za serviranje omak na mizi.

MAX. 750 W MIN. 0 °C
MAX. 120 °C



Tupperware®

Preserving your future

Pri pomivanju v pomivalnem stroju uporabljajte program z nizko temperaturo, saj boste tako privarčevali energijo in pripomogli k varovanju okolja.

Navodila za pripravo penastega mleka

1. Napolnite vrč z mlekom do najvišje oznake (150 ml) (slika 1).
2. Za vroče mleko postavite vrč (brez lopatice) v mikrovalovno pečico s pokrovom v odprtem iztočnem položaju. Na srednji temperaturi segrevajte največ 1 minuto (slika 2). Ali pa mleko pogrejte na kuhalni plošči do 65 °C in ga nato vročega prelijte v vrč.
3. Postavite lopatico v vrč; pokrijte s pokrovom z zaprtim iztočnim položajem (slika 3).
4. Držite pokrov in potiskajte bat navzgor in navzdol približno 40 sekund (slika 4). Pustite mleko nekaj sekund, da se usede in zgosti.
5. Z lopatico prenesite spenjeno mleko v skodelice in dodajte sveže mleko po okusu (slika 5). 150 ml mleka zadostuje za 2 skodelici kapučina. Po želji okrasite peno z naribano čokolado ali kakavom v prahu.

Uporaba in nega

- Penilnika mleka nikoli ne postavljajte neposredno na kuhavno ploščo.
- Mleka ne segrevajte do »vretja«, ker to vpliva na okus.
- Mleko mora imeti več kot 60 °C ali temperaturo iz hladilnika, ker ga je pri sobni temperaturi težko stepiti.
- Izdelek ni primeren za mleko v prahu.
- Najvišja temperatura 120 °C. Posoda je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici samo z mlekom ali vodo.
- Očistite ročno ali v pomivalnem stroju.
- Velja običajna Tupperwarjeva garancija.

Garancija

Tupperwarov Penilnik mleka je izdelan z veliko prizadevnostjo in natančnostjo iz najbolj kakovostnih materialov, ki so odobreni za uporabo pri pripravljanju in shranjevanju živil. Zanj veljajo enaki garancijski pogoji kot za vse izdelke Tupperware. Vsak izdelek z napako v materialu ali s proizvodno napako, ki se zgodi pri uporabi izdelka pri običajni uporabi v gospodinjstvu, je mogoče zamenjati.

www.tupperware.si

Турреваре Сүт көпірткіш ыдысын сатып алғаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Ол капучино, латте және мокко үшін кілегей көбікті дайындау мақсатында мінсіз болып табылады. Тамақтану кезінде тұздықтар үшін 0,5 л көзені пайдаланыңыз.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Көбікті сүтті жасау бойынша нұсқаулықтар

1. Көзені максималды белгіге дейін сүтпен толтырыңыз (150 мл). (1-сур. қараңыз)
2. Ыстық сүт үшін қақпағы бар көзені (шөмішсіз) ашық науа күйінде микротолқынды пешке орналастырыңыз. Орташа шамамен 1 минутқа дейін жылытыңыз. (2-сур. қараңыз). Немесе сүтті, ыстық сүтті көзеге құю алдында, 65°C градусқа дейін, конфоркада жылытыңыз.
3. Шөмішті көзеге салып; жабық күйінде саңылауы бар қақпақты ауыстырыңыз. (3-сур. қараңыз)
4. Қақпақты төмен басып, тығынды жоғары-төмен 40 секундтай басыңыз. (4-сур. қараңыз) Сүт қоюлануы үшін бірнеше секунд тұнуына мүмкіндік беріңіз.
5. Шайқалған сүтті шыныаяқтарға қасықпен салу, әрі дәмін байқау үшін шөмішті пайдаланыңыз. (5-сур. қараңыз) 150 мл сүттен 2 шыныаяқ капучино жасалады. Дәміне қарай бетіне үгілген шоколадты немесе какао ұнтағын себіңіз.

Пайдалану және күтім көрсету

- Сүт көпірткішті пештің үстіне тікелей қоймаңыз.
- Сүтті «қайнатпаңыз», себебі бұл дәміне әсер етуі мүмкін.
- Сүт бөлме температурасында емес, 60°C градустан жоғары немесе тоңазытқыш температурасында болуы керек, себебі оны көпірту қиын болады.
- Ұнтақ сүт үшін пайдалануға болмайды.
- Максималды температура 120°C градус. Сүт пен судан басқа, микротолқынды пеште пайдалануға арналмаған.
- Қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз.
- Қалыпты Турреваре кепілдігі қолданылады.

Кепілдік

Турреваре Сүт көпірткіш ыдысы тағаммен бірге пайдалануы мақұлданған сапасы жоғары материалдардан сапа мен дәлдіктің жоғары стандарттарына сәйкес өндірілген. Олардың өнімді қалыпты үй қолданысында пайдаланғанда ақауы орын алса немесе материал зақымдалса ауыстырылуын қамтамасыз ететін барлық Турреваре өнімдеріне берілетін бірдей Сапа Кепілдігі бар.

www.tupperwarebrands.com

Vă mulțumim că ați ales **Magic Milk** de la Tupperware. Acest produs este ideal pentru crearea unei spume cremoase pentru cappuccino, latte și mocha. Cana termoizolantă de 0,5 litri poate fi utilizată și pentru servirea la masă a sosurilor.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Instrucțiuni pentru obținerea unui lapte spumos

1. Umpleți cana termoizolantă cu lapte până la semnul de maximum (150 ml). (Consultați Fig. 1)
2. Dacă doriți lapte fierbinte, amplasați cana termoizolantă (fără lingura de spumare) în cuptorul cu microunde, cu capacul și gura de turnare în poziție deschisă. Încălziți la putere medie până la 1 minut. (Consultați Fig. 2). Sau puteți încălzi laptele într-o oală, pe plită, până la 65 °C, înainte de a transfera laptele fierbinte în cana termoizolantă.
3. Introduceți lingura de spumare în cana termoizolantă; așezați capacul la loc, cu gura de turnare în poziție închisă. (Consultați Fig. 3)
4. Țineți capacul apăsat și împingeți presa în sus și în jos, timp de maximum 40 de secunde. (Consultați Fig. 4) Lăsați laptele să se odihnească timp de câteva secunde, pentru a se îngroșa.
5. Folosiți lingura de spumare pentru a turna laptele spumat în cești și adăugați lapte normal pentru un gust mai bun. (Consultați Fig. 5) 150 ml de lapte este suficient pentru 2 cești de cappuccino. Presărați ciocolată rasă sau cacao deasupra, pentru un gust mai bun.

Utilizare și întreținere

- Nu așezați niciodată Magic Milk direct pe plită.
- Nu „fierbeți” laptele, deoarece gustul va avea de suferit.
- Laptele trebuie să aibă mai mult de 60 °C sau să fie la temperatura frigiderului, nu la temperatura camerei, deoarece va fi greu de spumat.
- Produsul nu este potrivit pentru lapte praf.
- Temperatură maximă 120 °C. A nu se utiliza la microunde cu alte lichide în afară de lapte sau apă.
- A se curăța manual sau în mașina de spălat vase.
- Se aplică garanția standard Tupperware.

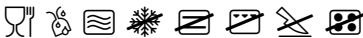
Garanție

Magic Milk de la Tupperware este fabricat cu cea mai mare atenție și precizie, din materiale de cea mai bună calitate, aprobate în vederea contactului cu alimentele. Acesta beneficiază de aceeași Garanție a calității ca toate produsele Tupperware, garanție care asigură că produsul va fi înlocuit în cazul în care prezintă vreun defect de fabricație sau de material în timpul utilizării casnice obișnuite.

www.tupperware.ro

Благодарим ви, че купихте **пенообразувателя за мляко** на Tupperware®! Той е идеален за приготвяне на кремообразна пяна за капучино, лате и мока. Каната с вместимост 0,5 л може да се използва за сервиране на сосове на масата.

MAX. 750 W MIN. 0°C
MAX. 120°C



Tupperware®

Preserving your future

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

Инструкции за разпенване на мляко

1. Напълнете каната с мляко до линията за максимум (150 мл). (Вижте фиг. 1)
2. За горещо мляко сложете каната (без черпачето) в микровълнова фурна с капак в позиция с отворен чучур. Загрейте на средна степен в продължение на до 1 минута. (Вижте фиг. 2) Може също да загреете млякото до 65°C в касерола на котлона, преди да го прехвърлите в каната.
3. Поставете черпачето в каната; поставете отново капака в позиция със затворен чучур. (Вижте фиг. 3)
4. Натискайте капака надолу и движете буталото нагоре-надолу в продължение на 40 секунди. (Вижте фиг. 4) Оставете млякото да постои няколко секунди, за да се сгъсти.
5. Използвайте черпачето, за да сипете разбитото мляко в чаши, и добавете неразбито мляко на вкус. (Вижте фиг. 5) 150 мл мляко са достатъчни за 2 чаши капучино. Поръсете отгоре с настърган шоколад или какао на прах на вкус.

Използване и грижа

- Никога не поставяйте пенообразувателя за мляко на право върху котлона.
- Не кипвайте млякото, тъй като това променя вкуса.
- Млякото трябва да бъде с хладилна температура или температура над 60°C, а не със стайна температура, тъй като тогава е трудно за разбиване.
- Не е подходящ за мляко на прах.
- Максимална температура 120°C. Да не се използва в микровълнова фурна, освен с мляко или вода.
- Да се почиства на ръка или в съдомиялна машина.
- Прилага се стандартната гаранция на Tupperware.

Гаранция

Пенообразувателят за мляко на Tupperware е произведен с голямо внимание и прецизност от материали с най-високо качество, одобрени за употреба при допир с храна. Те имат същата Гаранция за качество като всички продукти на Tupperware, която гарантира, че ще получите замяна при наличие на производствен дефект или дефект на материала при нормална домашна употреба на продукта.

www.tupperware.bg

نشرك على شراء أداة Milk Foamer من Tupperware. إنها أداة مثالية لعمل رغوة دسمة لمشروبات الكابتشينو واللاتيه والموكا. ويمكن استخدام الإبريق بسعة ٠,٥ لتر في تقديم الصلصات على الطاولة.



C°٠٠ MIN W ٧٥٠ MAX
C°١٢٠ MAX

Tupperware®

Preserving your future

استخدم برنامجًا ذا درجة حرارة منخفضة في غسالة الأطباق للحفاظ على الطاقة وللمساعدة في الحفاظ على البيئة.

تعليمات عمل رغوة الحليب

- ١- املاء الإبريق بالحليب حتى يصل إلى علامة الحد الأقصى (١٥٠ مل). (راجع الشكل ١)
- ٢- فيما يخص تسخين الحليب، ضع الإبريق (دون مغرفة) في فرن الميكروويف مع وجود الغطاء في وضع فتح الصنبور. ضع الإبريق في درجة حرارة متوسطة لمدة تصل إلى دقيقة واحدة. (راجع الشكل ٢). أو سخن الحليب في مقلاة على سطح الموقد، بدرجة حرارة تصل إلى ٦٥ درجة مئوية، قبل نقل الحليب الساخن إلى الإبريق.
- ٣- ضع المغرفة في الإبريق؛ واستبدل الغطاء مع وجود الصنبور في وضع مغلق. (راجع الشكل ٣)
- ٤- اضغط على الغطاء لأسفل، وادفع المكبس لأعلى ولأسفل لمدة تصل إلى ٤٠ ثانية. (راجع الشكل ٤)
- ٥- استخدم المغرفة لسكب الحليب المخفوق في الأكواب، وأضف حليبًا غير مخفوق حسب المذاق. (راجع الشكل ٥) تحتاج إلى ١٥٠ مل من الحليب لتحضير كوبين من الكابتشينو. قم برش الشوكولاتة المبشورة أو مسحوق الكاكاو على السطح حسب المذاق.

الاستخدام والعناية

- تجنب وضع أداة تحضير رغوة الحليب مباشرة على سطح الموقد.
- لا تقم "بغلي" الحليب حيث يؤثر ذلك على المذاق.
- يجب أن تكون درجة حرارة الحليب أكثر من ٦٠ درجة مئوية أو في درجة حرارة التلجة، وليس في درجة حرارة الغرفة، نظرًا لصعوبة خفقه في هذه الحالة.
- غير مناسب مع الحليب المجفف.
- درجة الحرارة القصوى ١٢٠ درجة مئوية. لا تستخدم المنتج في فرن الميكروويف إلا مع الحليب أو الماء.
- نظف المنتج إما يدويًا وإما في غسالة الأطباق.
- ينطبق ضمان Tupperware القياسي.

الضمان

تم تصنيع أداة Milk Foamer من Tupperware بدقة وعناية بالغتين من مواد فائقة الجودة، معتمدة لاستخدام في التلامس مع الطعام. تتمتع هذه المواد بنفس ضمان الجودة الذي تتمتع به جميع منتجات Tupperware الذي يضمن حصولك على منتج بديل إذا ظهر بالمنتج أي عيب من عيوب التصنيع أو عيب في المواد أثناء الاستخدام المنزلي المعتاد.

www.tupperwarebrands.com