

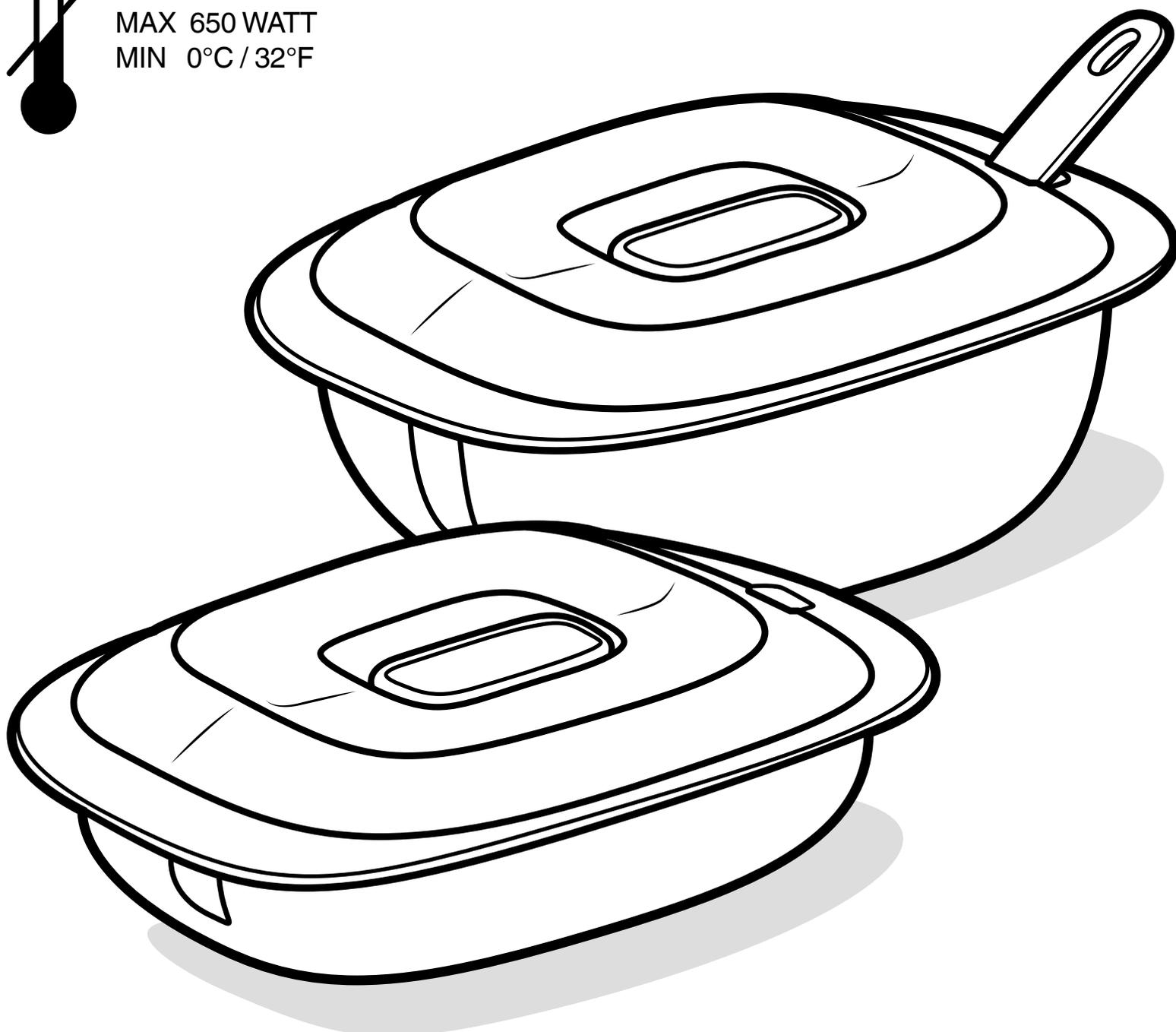
Gourmet Server



MAX 120°C / 248°F

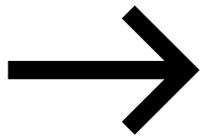
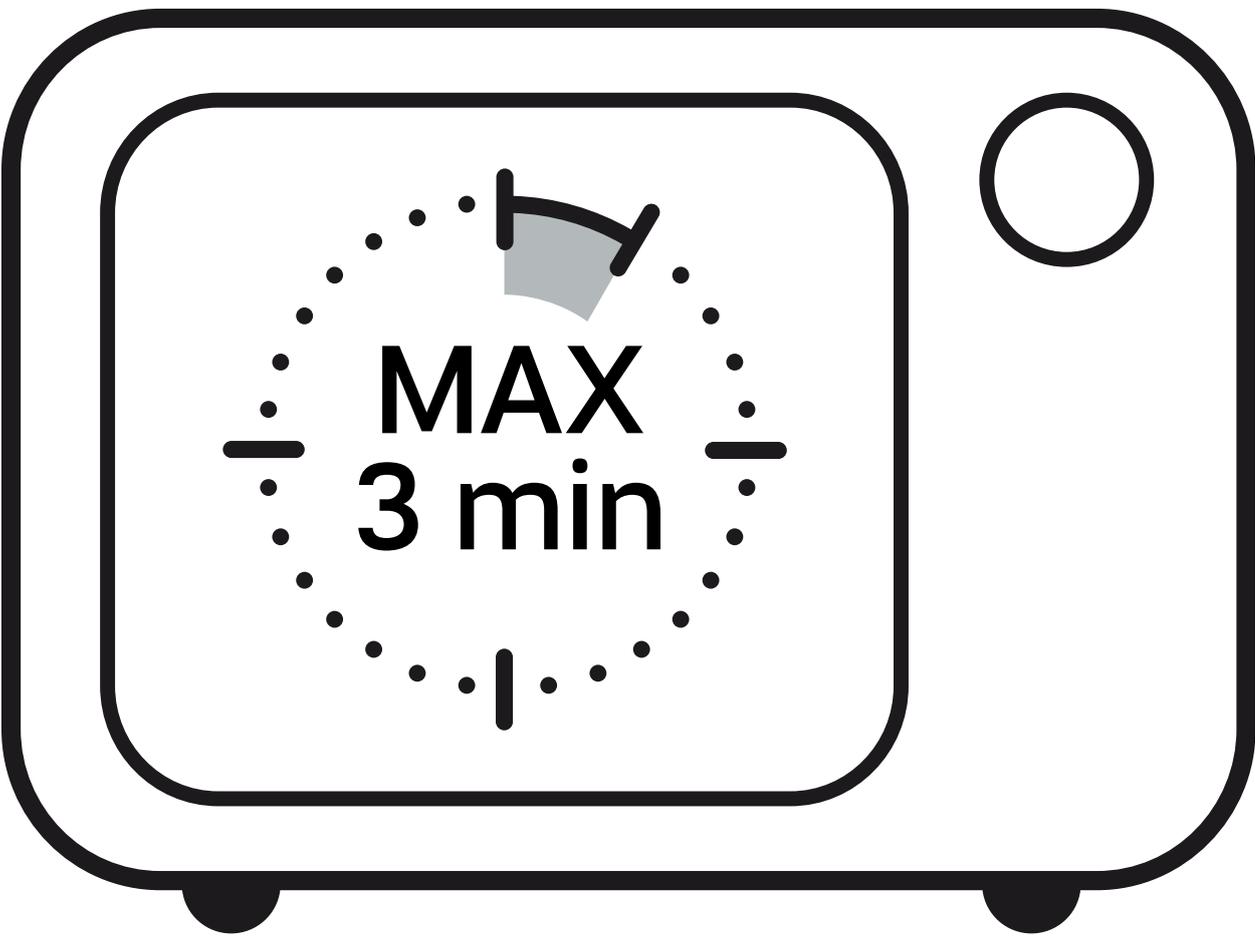
MAX 650 WATT

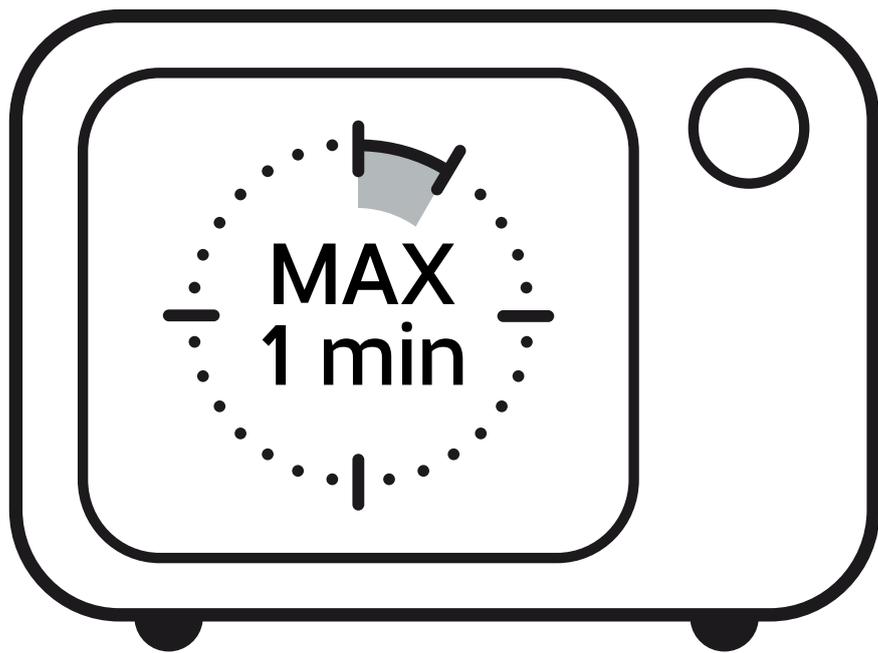
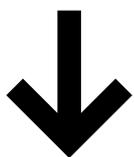
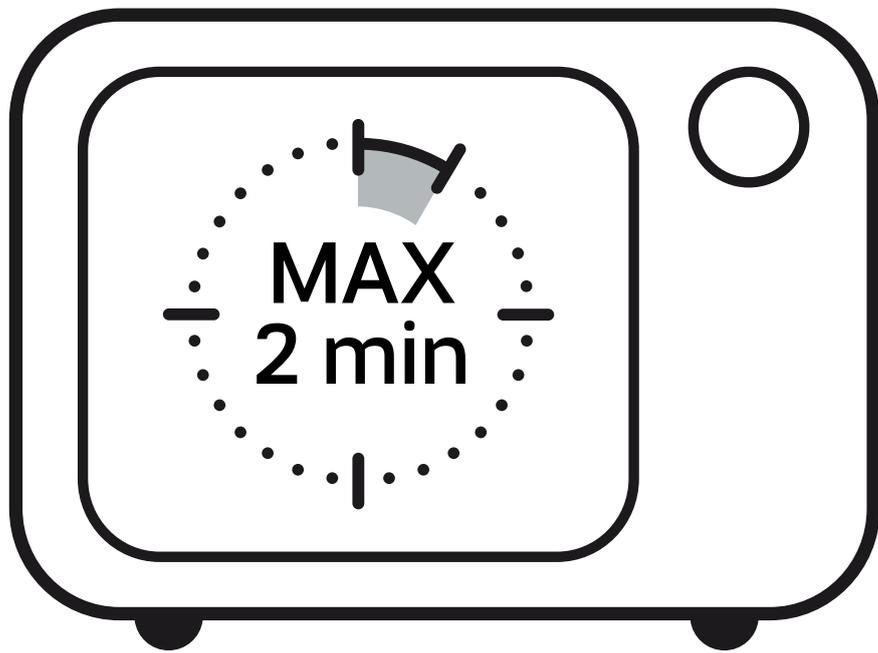
MIN 0°C / 32°F

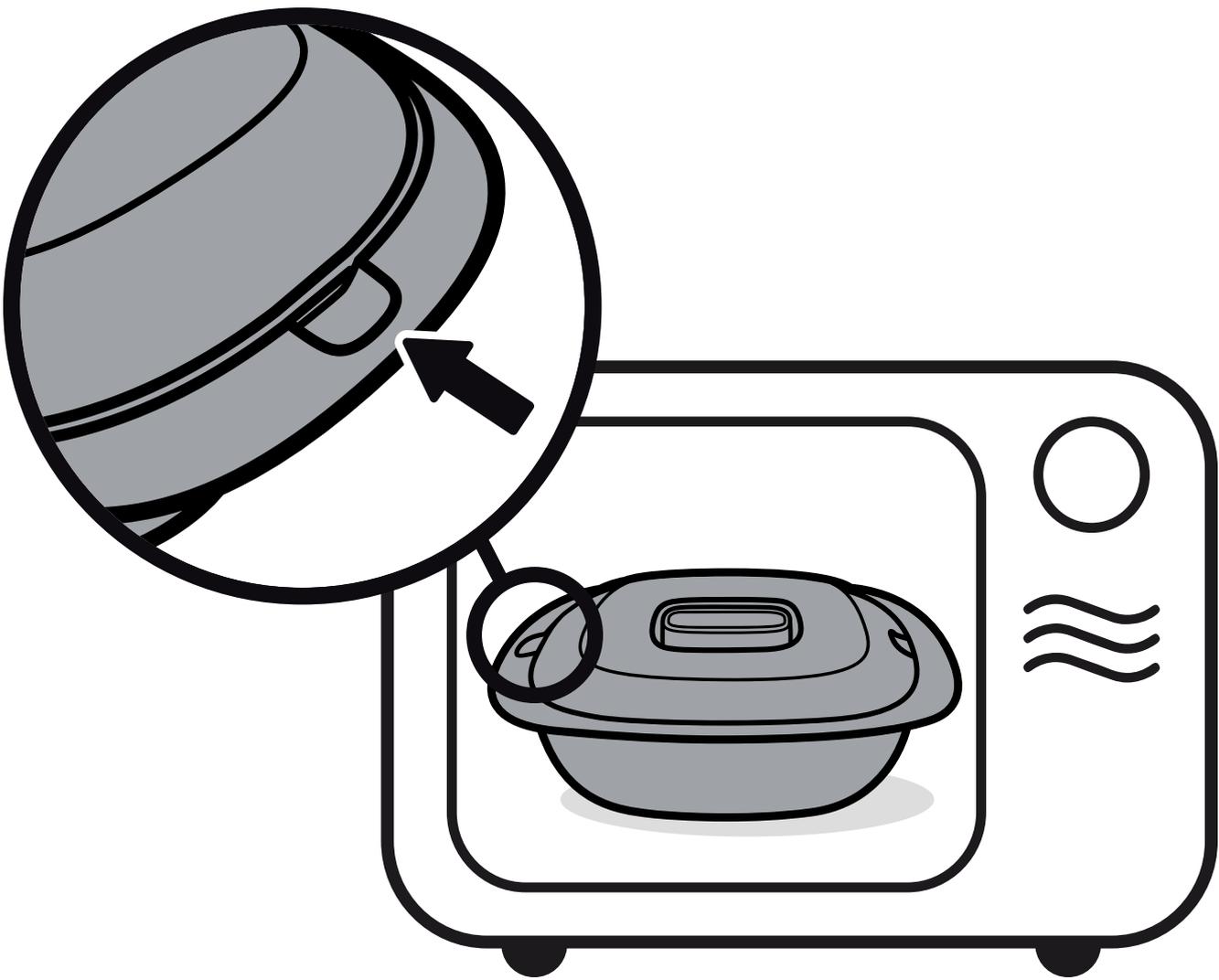
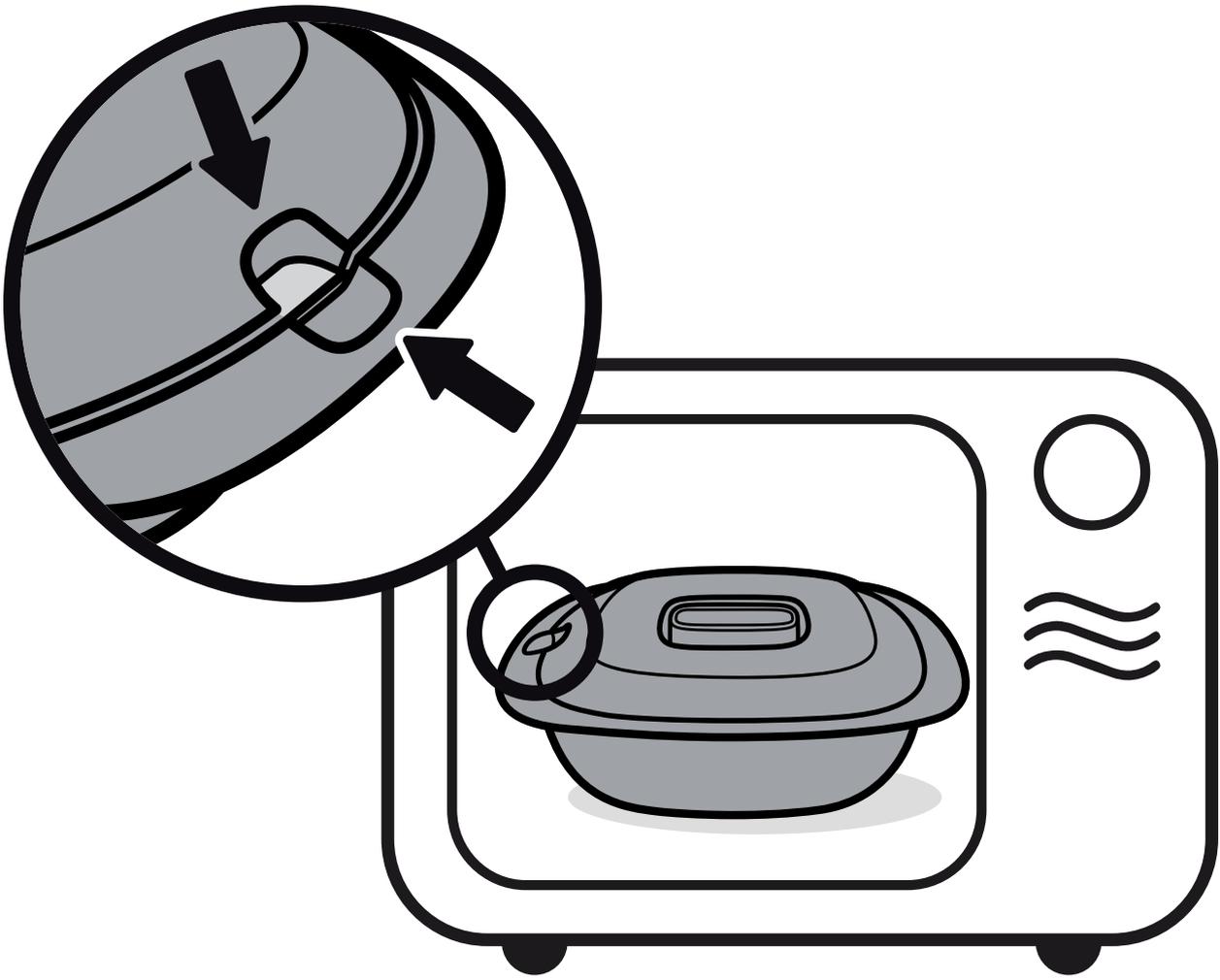


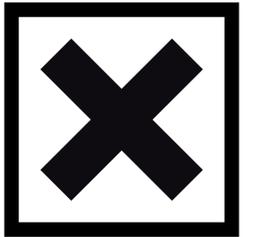
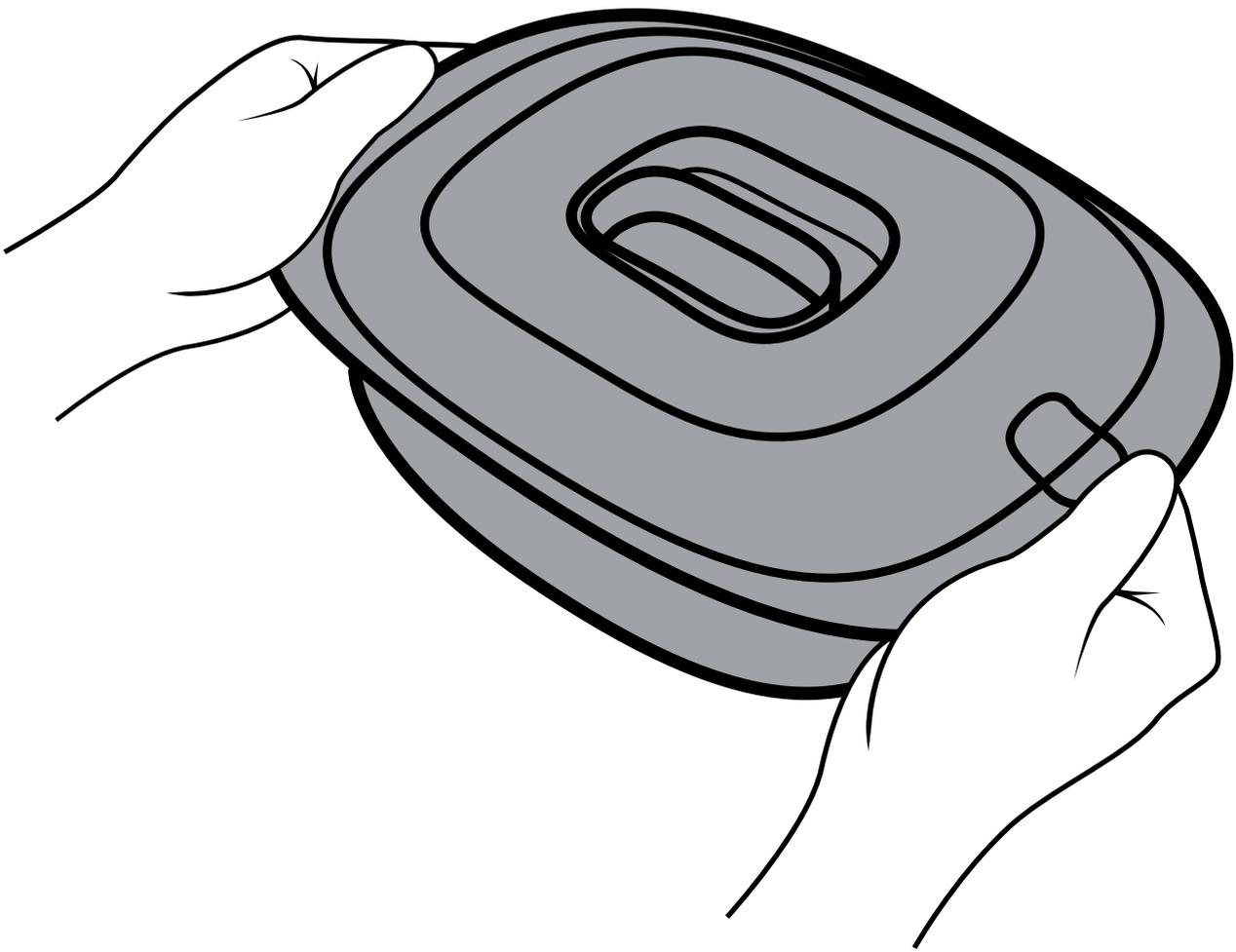
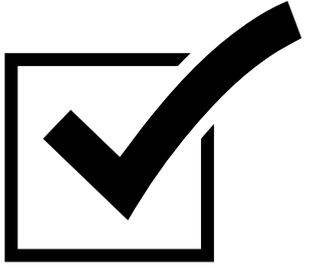
Tupperware[®]

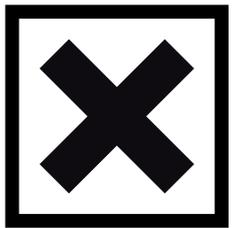
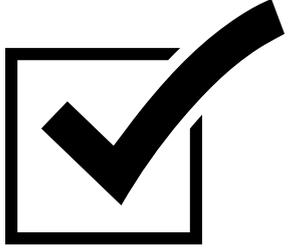
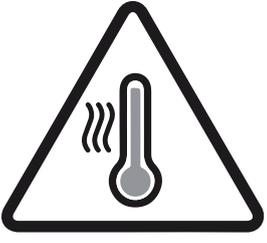
© Dart Industries Inc. All rights reserved. Tupperware[®] is a registered trademark of Dart Industries Inc., a subsidiary of Tupperware Brands Corp.











Félicitations pour votre achat du **Gourmet Server** Tupperware®. Ce produit est idéal pour conserver les aliments au réfrigérateur, les réchauffer au micro-ondes et les servir, le tout dans un seul plat ! Veuillez le manipuler avec soin et suivre toutes les consignes de sécurité.



Utilisation et entretien

1. Lisez toutes les instructions avant la première utilisation.
2. Nettoyez toujours votre nouveau produit avant la première utilisation.
3. Référez-vous toujours au livret d'instructions du fabricant de votre four à micro-ondes afin de vous assurer d'une utilisation appropriée. Si votre four à micro-ondes est doté d'un plateau tournant, assurez-vous que le Gourmet Serveur ait une taille adéquate et que le plateau puisse tourner.
4. Le Gourmet Server est conçu pour réchauffer les aliments au micro-ondes uniquement, pas pour la cuisson - sur la cuisinière, dans un four conventionnel ou le gril.
5. Ne posez pas d'aliments sur les couvercles pour les réchauffer.
6. Le réchauffage doit se faire à puissance moyenne (max 650W). Si vous utilisez un micro-ondes combiné, assurez-vous que le programme est réglé sur "micro-ondes" et non sur "four" ou "gril".
7. Le temps de réchauffage maximum est de 3 minutes au micro-ondes (max 650W). Après 2 minutes, mélangez pour assurer un chauffage uniforme et réchauffez pendant 1 minute supplémentaire. Portez toujours des gants de cuisine et remplacez toujours le couvercle après avoir mélangé.
8. Si vous souhaitez chauffer plus d'un cycle, référéz-vous aux instructions ci-dessus (point 7).
9. Placez toujours le produit à au moins 5 cm des parois intérieures (y compris la porte) du micro-ondes.
10. Le produit peut être utilisé à des températures alimentaires comprises entre 0 °C et 120 °C.
11. Ne pas trop remplir pour éviter le débordement.
12. Pour le réchauffage au micro-ondes, alignez les découpes du couvercle et de la base afin que l'ouverture fasse office de ventilation.
13. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le produit du micro-ondes, en le tenant soigneusement par les poignées avec les deux mains.
14. Après avoir réchauffé les aliments, retirez le Gourmet Server du four à micro-ondes et laissez-le reposer sur le plan de travail quelques minutes afin que la chaleur se répartisse uniformément.
15. Retirez toujours le couvercle loin de vous afin que la vapeur ne vous brûle pas le visage ou les doigts.
16. Tournez le couvercle pour créer une ouverture pour un ustensile de cuisine. La découpe du couvercle s'aligne à la base et crée un trou dans lequel vous pouvez insérer la cuillère pour servir, ce qui permet également de conserver la chaleur.
17. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou tranchants pour mélanger ou servir les aliments, car ils risquent de rayer la surface.
18. N'utilisez pas d'ingrédients ayant une forte teneur en gras, en huile ou en sucre.

19. N'utilisez pas ce produit au four à micro-ondes s'il ne contient aucun aliment.
20. Laissez les aliments refroidir avant de fermer avec le couvercle et de le mettre au réfrigérateur.

Instructions de nettoyage

21. Laissez le produit refroidir progressivement avant de le nettoyer.
22. Lavez soigneusement le produit après chaque utilisation.
23. Lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-le bien ou placez-le dans le lave-vaisselle. Tous les composants vont au lave-vaisselle. Utilisez un programme de votre lave-vaisselle à basse température afin d'économiser de l'énergie et de préserver l'environnement.
24. N'utilisez pas d'éponges ni produits nettoyants abrasifs, car vous rayeriez le produit.

L'engagement Tupperware

Nos produits reflètent notre engagement à avoir un impact quantifiable sur le monde qui nous entoure. Chez Tupperware, nous concevons nos produits dans le souci de réduire les déchets plastiques et alimentaires. En créant des produits de qualité, durables et réutilisables, conçus pour résister à l'épreuve du temps, nous renforçons notre engagement à réduire les déchets pour protéger notre planète, les gens qui nous entourent et la communauté dans laquelle nous vivons et travaillons.

Le Gourmet Server est couvert par la garantie Tupperware contre tout défaut matériel ou de fabrication survenant lors de l'utilisation du produit conformément aux instructions et dans le cadre d'un usage domestique normal.

La garantie ne couvre pas les dommages causés au produit résultant d'une négligence ou d'une mauvaise utilisation (surchauffe excessive, taches et rayures à l'intérieur et à l'extérieur, coups, chute du produit, etc.).

Si votre produit est couvert par une garantie, veuillez vous reporter aux conditions de garantie applicables à votre pays pour une description complète de la couverture.

Votre Produit Tupperware est destiné à être utilisé encore et encore. Si pour une raison ou une autre votre produit est endommagé et n'est pas couvert par la garantie ou si vous n'en avez plus besoin, recyclez-le ou faites-nous savoir si nous pouvons vous aider.

www.tupperware.eu