Fig. A

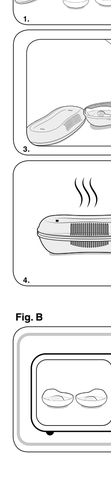
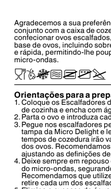


Fig. B



Agradecemos a sua preferência pelos **Escafladores de Ovos Tupperware** que, em conjunto com a caixa de cozer a vapor Micro Delight da Tupperware, irão permitir-lhe confeccionar ovos escalfados, mini-omeletes, frittatas e todos os tipos de preparações à base de ovos, incluindo sobremesas. Além disso, irão tornar a sua preparação mais simples e rápida, permitindo-lhe poupar tempo e energia através da utilização do seu forno de micro-ondas.

MAX 650W
MAX 2 min

Orientações para a preparação de ovos escalfados, para 1 ou 2 ovos* (Fig. A):
1. Coloque os Escafladores de Ovos sobre a superfície completamente plana da bancada de cozinha e encha com água até a marca «2».
2. Parta o ovo e introduza cada um num escaflador à sua água.
3. Pegue nos escafladores pela aba respetiva e coloque-os na Micro Delight. Coloque a tampa da Micro Delight e leve a cozer no micro-ondas (ver Tempos de Cozedura). - Os tempos de cozedura irão variar com a regulação de potência do micro-ondas e o tamanho dos ovos. Recomendamos que comece por utilizar 1,20 minutos a 600 watts (por 2 ovos), ajustando as definições dependendo das suas preferências e do forno de micro-ondas.
4. Deixe sempre em repouso durante 1 min. Retire a Micro Delight cuidadosamente do micro-ondas, segurando-o com as duas mãos, em segurança, pelas pegas. Recomendamos que utilize pegas de cozinha. Abra a Micro Delight e, cuidadosamente, retire cada um dos escafladores segurando pela aba respetiva.
5. Elimine o excesso da água e seive com a KPT My Simple Spoon.
*Se estiver a escalfar apenas um ovo, siga exatamente as mesmas instruções mas reduza os tempos em conformidade com a tabela de Tempos de Cozedura. Utilize apenas os dois escafladores, com água.

Para a sua satisfação e segurança, apresentamos abaixo algumas precauções elementares:
- Leve sempre o seu novo produto antes da primeira utilização.
- Consulte sempre o manual de instruções do fabricante do seu micro-ondas para uma utilização apropriada.
- O Tupperware Micro Delight com os Escafladores de Ovos é seguro para temperaturas de alimentos de 0°C a 120°C. Não utilize no congelador. Não utilize para cozinhar alimentos a temperaturas superiores.
- Nunca exceda o tempo máximo de cozedura de 2 minutos.
- Deixe sempre em repouso, durante, pelo menos, 1 minuto.
- Levante sempre a tampa da Micro Delight de modo que o vapor quente seja direcionado para longe de si. Depois de libertado o vapor, pegue nos Escafladores de Ovos pela aba, com cuidado.
- Os Escafladores de Ovos destinam-se apenas a utilização no micro-ondas. Se utilizar um forno de micro-ondas convencional, assegure-se de que este não liga acidentalmente as funções de forno convencional ou grelhador.
- Os Escafladores de Ovos não devem ser utilizados sozinhos. Devem ser sempre colocados dentro da Micro Delight (Fig. B).
- Antes de cozinhar os ovos, deite sempre um mínimo de líquido dentro dos Escafladores de Ovos, para evitar possíveis danos.
- Se o conteúdo estará quente depois de sair do micro-ondas.
- Levante sempre a tampa afastada de si, para que o vapor não queime os seus dedos.
- Para evitar a formação de manchas, não recomendamos que adicione acéfalos, caril ou outras especiarias coloridas aos preparados, nem que reaqueça alimentos à base de tomate ou caril. As manchas não afetam o desempenho do produto e não estão cobertas pela Garantia Tupperware.
- Não utilize utensílios de cozinha metálicos nem objetos afiados ou cortantes, dado que irão riscar o produto. Recomendamos a utilização dos instrumentos Tupperware (exceto o batedor de arames Tupperware, dado que o metal pode causar riscos). Os riscos não afetam o desempenho do produto e não estão cobertos pela Garantia Tupperware.
- Não utilize com bebés ou alimentos pastosos. Adicione os depois de desligado o micro-ondas. Estes ainda ficarão cozinhados durante o tempo de repouso. Não utilize para preparar aquecer quaisquer.
- Se quiser adicionar ou alimentos mais tarde, adicione um pouco de água e reaqueça, com a tampa colocada, a uma potência máxima de 600 W durante, no máximo, 2 minutos.
- Para ajudar a evitar manchas e/ou deformações, recomendamos que deixe os recipientes por água fria imediatamente depois de os utilizar. Os Escafladores de Ovos podem ser lavados na máquina.
- Não utilize utensílios abrasivos ou afiados para misturar, limpar ou servir.

Garantia de Qualidade Tupperware
Os Escafladores de Ovos Tupperware têm a mesma Garantia de Qualidade de todos os produtos Tupperware, a qual assegura a substituição de qualquer produto Tupperware que apresentar defeitos comprovados de fabrico ou nos materiais, quando utilizados de acordo com as instruções e em uso doméstico normal.

Tempos de Cozedura			
Quantidade de ovos	Quantidade de água (cada escaflador)	Potência	Tempo de cozedura (mm:ss)
1	45 ml	600 - 650W	01:15
2	45 ml	600 - 650W	01:30

www.tupperware.pt

Escafladores de Ovos

PT

Thank you for choosing the **Tupperware Egg Poachers**, which together with the Tupperware Micro Delight allow you to prepare single servings of poached eggs, mini omelettes, frittatas with vegetables and all sorts of egg based preparations including desserts. Moreover, they will make preparation easier and faster as you can save time and energy by using your microwave oven.

MAX 650W
MAX 2 min

Poached egg preparation guidelines for 1 or 2 eggs* (Fig. A):
1. Place the Egg Poachers completely flat on the countertop and fill with water up to the filling line (45 ml).
2. Crack each egg and pour it in each insert with the water.
3. Grab the inserts by the tab, place them in the Micro Delight, cover and place in the Microwave (see Cooking Times). - Timings may vary depending on the microwave power settings and the size of the eggs. We recommend starting with 1.20 min 600 watts (for 2 egg) and adjusting depending on your taste and microwave oven.*
4. Always leave a standing time of 1 min. Remove your Micro Delight carefully from the Microwave oven by holding it with both hands safely placed on the handles. We recommend that you wear oven gloves. Open the Micro Delight and carefully take each insert by the tab.
5. Remove the excess water and serve using the KPT My Simple Spoon.
*When cooking 1 egg use the exact same cooking instructions but reduce time according to the Cooking Times. Always use both inserts, filled with water.

For your satisfaction and safety, below are a few elementary precautions:
- Always make sure to wash your new product before first use.
- Always refer to the instruction booklet of your microwave manufacturer for appropriate product usage.
- The Tupperware Micro Delight with the Egg Poachers is safe for food temperatures from 0°C to 120°C. Do not use in the freezer. Do not use to cook foods at higher temperatures.
- Never exceed cooking times of 2 min
- Always leave a standing time of at least 1 min.
- Always place the Micro Delight, with the cover so that the hot steam is directed away from you. Once the steam is released, be careful when grabbing the Egg Poacher by the tab.
- The Egg Poachers are intended to be used only in the microwave oven. For combination oven models, ensure your programme is set to the oven or to the oven or grill functions automatically.
- The Egg Poachers must not be used alone, always inside the Micro Delight. (Fig. B)
- Before cooking, always make sure to have a minimum of liquid in your Egg Poachers, this will prevent possible damaging.
- Contents will be hot after using in the microwave.
- Always lift the cover away from you while serving so the steam does not burn your fingers.
- To avoid staining we do not recommend adding saffron, curry or other colouring spices and the preparation of reheating tomato or curry based foods. Staining will not affect the product's performance and it is not covered by the Tupperware Warranty.
- Do not use kitchen utensils or any sharp objects, as these will scratch the product. We recommend using Tupperware tools instead (except the Tupperware metal whisk, as the wires might cause scratches). The scratches do not affect the product's performance and it is not covered by warranty.
- Don't use on baby food or fatty foods; add them as soon as the microwave is off. They will still be cooked during the standing time. Do not use to make caramel.
- If you want to reheat your food later, add a little bit of water and reheat with the cover at max 600W for a max. of 2 minutes.
- Always rinse the containers in cold water immediately after use to help prevent strong food smells or stains. The Egg Poachers are dishwasher safe.
- Do not use abrasive or sharp utensils to mix, clean or serve.

Tupperware Quality Warranty
Tupperware Egg Poachers have the same Quality Warranty as all Tupperware products which ensure 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.

Cooking Times			
Amount of eggs	Amount of water/ insert	Power level	Cooking Time (mm:ss)
1	45 ml	600 - 650W	01:15
2	45 ml	600 - 650W	01:30

www.tupperwarebrands.com

Egg Poachers

EG

Tillykke med dine nye **æggepocherindsatser fra Tupperware**, der sammen med Tupperware Micro Delight giver dig mulighed for at tilberede enkeltportioner af pocherede æg, miniomeletter, æggekager med grøntsager og alle mulige andre, æggebaserede retter, inklusive desserter. De vil også gøre tilberedningen nemmere og hurtigere, fordi du kan spare tid og energi ved at bruge din mikrobølgeovn.

Maks. 650 W
Maks. 2 min.

Pocherede æg – tilberedning af et eller to æg* (fig. A):
1. Anbring pocherindsatserne helt fladt på køkkenbordet, og fyld vand i dem op til påfyldningslinjen (45 ml).
2. Slå et æg ud i hver af de to indsatser med vand.
3. Hold i grebet på indsatserne, sæt dem i Micro Delight, sæt overdelen på, og anbring Micro Delight i mikrobølgeovnen (se afsnittet Tilberedningstider). Tilberedningstiden kan variere, afhængigt af mikrobølgeovnens indstillinger og æggenes størrelse. Vi anbefaler, at du begynder med 1,20 min. ved 600 watt (for to æg) og derefter justerer tilberedningstiden, afhængigt af din egen smag og af mikrobølgeovnen.*
4. Hvisk altid en hviletid på 1 minut. Tag forsigtigt Micro Delight ud af mikrobølgeovnen ved at holde den med begge hænder placeret på grebene. Vi anbefaler, at du bruger ovnhandsker. Åbn Micro Delight, og tag forsigtig de to indsatser ud ved at tage i fanen.
5. Hæld det overskydende vand ud, og server ved hjælp af KPT Serveringsskeen.
*Når du skal tilberede et æg, skal du bruge samme metode, men reducere tiden i henhold til oversigten over tilberedningstider. Brug altid begge indsatser, og fyld vand i dem begge.

Af hensyn til din sikkerhed og for at opnå bedst mulige resultater bør du følge disse grundlæggende anbefalinger:
- Vask altid et nyt produkt, før du bruger det første gang.
- Følg altid brugsanvisningen til din mikrobølgeovn, så du bruger den korrekt.
- Tupperware Micro Delight og æggepocherindsatserne kan anvendes til fødevarer med en temperatur på mellem 0-120 °C. Må ikke anvendes i fryseren. Må ikke anvendes til madlavning ved højere temperaturer.
- Sørg for, at tilberedningstiden aldrig overstiger 2 minutter.
- Hvisk altid en hviletid på mindst 1 minut.
- Løft altid Micro Delight ved at løfte låget, så den varme damp ledes væk fra dig.
- Når dampen er udsigtet ud, tager du forsigtigt fat i pocherindsatsen ved hjælp af fanen.
- Pocherindsatserne er beregnet til at blive anvendt i mikrobølgeovn. Hvis du bruger en kombinationsmodel, skal du sørge for, at din programmering er indstillet til ovn eller grill.
- Pocherindsatserne må ikke anvendes alene – de skal altid anbringes i Micro Delight (fig. B).
- Før tilberedningen skal du altid sørge for, at der er hældt minimummengden af væske i pocherindsatserne, da det vil forhindre beskadigelse.
- Indholdet vil være meget varmt efter at være blevet opvarmet i mikrobølgeovnen.
- Løft altid låget væk fra dig selv, når du dæner beholderen, så du ikke bliver skoldet af dampen.
- For at undgå pletter og misfarvning anbefaler vi, at du ikke tilsætter safran, karry eller andre farvende krydderier, og at du ikke genopvarmer tomat- eller currybaserede retter. Plamagen vil ikke påvirke produktets ydeevne og er ikke dækket af Tupperware-garantien.
- Undlad at anvende kekkenredskaber af metal eller andre skarpe genstande, da de kan ridse produktet. Vi anbefaler, at du i stedet bruger Tupperware-redskaber (bortset fra Tupperware-piskeriset, da wirerne kan forårsage ridser). Ridserne påvirker ikke produktets ydeevne og er ikke dækket af garantien.
- Undlad at bruge det til babyer eller fedtholdige madvarer. Tilføj dem, så snart mikrobølgeovnen er slukket. De vil blive tilberedt i løbet af hviletiden. Undlad at lave karamel i produktet.
- Hvis du gerne vil genopvarme maden senere, skal du tilføje en lille smule vand og genopvarme med låget på ved maks. 600 W i højst 2 minutter.
- Skyl altid beholderen med koldt vand umiddelbart efter brug, så du forhindrer stærk madlugt, pletter og misfarvning. Pocherindsatserne kan vaskes i opvaskemaskine.
- Brug ikke redskaber, der er skarpe eller kan ridse, til at blande, rengøre og servere.

Tupperwares kvalitetsgaranti
Tupperware-pocherindsatserne er omfattet af samme kvalitetsgaranti som alle andre Tupperware-produkter. Garantien omfatter udskiftning af ethvert produkt fejl som følger af materiale- eller fabrikationsfejl på et Tupperware-fremstillet produkt, når det anvendes i overensstemmelse med vejledningen og til normal brug i husholdningen.

Tilberedningstider			
Antal æg	Vandmængde/ indsats	Effektniveau	Tilberedningstid (mm:ss)
1	45 ml	600-650 W	01:15
2	45 ml	600-650 W	01:30

www.tupperware.dk

Pocherindsatser

DA

Merci d'avoir choisi les **pocheuses Tupperware** qui, avec le Micro Delight de Tupperware, vous permettent de préparer individuellement des œufs pochés, de mini-omelettes, de frittatas aux légumes et de toutes sortes de préparations à base d'œufs, y compris des desserts. Par ailleurs, ces ustensiles vous permettent de préparer des plats plus facilement et plus rapidement, en passant moins de temps et d'énergie derrière les fourneaux, en utilisant le four à micro-ondes.

MAX 650 W
MAX. 2 min

Conseils de préparation des œufs pochés pour 1 ou 2 œufs* (Fig. A) :
1. Placez les pocheuses à plat sur votre plan de travail et remplissez-les d'eau jusqu'à la ligne (45 ml).
2. Casez les œufs et versez-les dans chaque insert contenant l'eau.
3. Saisissez les inserts par la patte, placez-les dans le Micro Delight, fermez le couvercle et mettez-les au micro-ondes (voir temps de cuisson). Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des paramètres de puissance du four à micro-ondes et de la taille des œufs. Nous vous recommandons de commencer avec 1,20 minute à 600 watts (pour 2 œufs) et de ajuster en fonction votre goût et de votre four à micro-ondes.*
4. Laissez toujours reposer pendant 1 min. Retirez avec précaution Micro Delight du four à micro-ondes en utilisant votre ustensile de préhension. Nous vous conseillons d'utiliser des maniques. Ouvrez le Micro Delight et prenez avec précaution chaque insert par la patte.
5. Retirez l'excédent d'eau et servez à l'aide de la cuillère My Simple Spoon de KPT.
*Lorsque vous cuisez 1 œuf, suivez les mêmes consignes de cuisson, mais en réduisant le temps conformément aux temps de cuisson. Utilisez toujours les deux inserts, remplis d'eau.

Pour votre satisfaction et votre sécurité, quelques précautions s'imposent :
- Nettoyez toujours votre nouveau produit avant de l'utiliser pour la première fois.
- Reportez-vous à la notice d'utilisation de votre micro-ondes pour un usage approprié.
- Le Micro Delight Tupperware avec les pocheuses peut être utilisé à des températures allant de 0 °C à 120 °C. Ne le placez pas au congélateur. Ne l'utilisez pas pour cuire des aliments à haute température.
- Ne dépassez jamais les temps de cuisson de 2 minutes
- Laissez toujours reposer pendant au moins 1 min.
- Ouvrez toujours le Micro Delight en soulevant le couvercle de manière à éloigner la vapeur chaude. Une fois que la vapeur s'est échappée, prenez les pocheuses par la patte.
- Les pocheuses sont destinées au four à micro-ondes uniquement. Pour les fours mixtes tout traditionnel et four à micro-ondes, veillez à ce que votre programme ne passe pas automatiquement en mode four traditionnel ou gril.
- Les pocheuses ne peuvent être utilisées seules : elles doivent toujours être placées dans le Micro Delight. (Fig. B)
- Avant de commencer la cuisson, veillez à ce que vos pocheuses aient toujours un minimum de liquide afin d'éviter tout dommage éventuel.
- Le contenu sera chaud une fois sorti du micro-ondes.
- Soulevez toujours le couvercle vers vous lorsque vous servez afin que votre vapeur ne vous brûle les doigts avec la vapeur.
- Pour éviter toute coloration, il est déconseillé d'utiliser du safran, du curry ou d'autres épices colorantes dans la préparation ou de réchauffer de la tomate ou des aliments à base de curry. Les taches ne bouchent pas les performances et n'est pas couverte par la garantie Tupperware.
- Ne pas utiliser de ustensiles de cuisine en métal ni d'objets pointus car ils risquent de rayer le produit. Nous vous conseillons d'utiliser des ustensiles Tupperware (sauf le fouet en métal de Tupperware dont les fils risquent de rayer le produit). Ces rayures n'affectent pas les performances du produit et ne sont pas couvertes par la garantie.
- N'utilisez pas d'huile ni de matière grasse ; ajoutez-les une fois le micro-ondes éteint. Elles cuiront quand même durant le temps de repos. N'utilisez pas pocheuses pour faire du caramel.
- Si vous souhaitez réchauffer vos aliments, ajoutez un petit peu d'eau et réchauffez-les avec le couvercle à max. 600 W pendant max. 2 minutes.
- Rincez toujours les récipients à froid dès leur utilisation afin d'éviter les mauvaises odeurs et les taches. Les pocheuses peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais d'ustensiles abrasifs ou pointus pour mélanger, nettoyer ou servir.

Garantie de qualité Tupperware
Les pocheuses Tupperware ont la même garantie de qualité que tous les produits Tupperware couvrant le remplacement de tout produit fabriqué par Tupperware présentant un défaut de matière ou de fabrication, lorsqu'il est utilisé conformément aux instructions et dans le cadre d'un usage domestique normal.

Temps de cuisson			
Quantité d'œufs	Quantité d'eau par puisseau	Niveau de puissance	Temps de cuisson (min:sec)
1	45 ml	600 - 650 W	01:15
2	45 ml	600 - 650 W	01:30

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

Pocheuses

FR

Tack för att du har valt **Tupperware Egg Poachers**, som du kan bruke sammen med Tupperware Micro Delight till å lage enkeltporsjoner med posjerte egg, miniomeletter, frittatas med grønnsaker og alle typer eggbaserte retter, inkludert desserter. De gjør det lettere og raskere, ved at du kan spare tid og energi ved å bruke mikrobølgeovnen.

MAKS. 650 W
MAKS. 2 min

Veiledning for posjering av 1 eller 2 egg* (Fig. A):
1. Sett Egg Poachers helt flatt på kjøkkenbenken og fyll dem med vann opp til streken (45 ml).
2. Knekk eggene, og hell ett egg ett egg i innerbollen sammen med vannet.
3. Grip innerbollene i tappen, og plasser dem i Micro Delight, dekk til og sett den i mikrobølgeovnen (se Koktetider). Tiden kan variere avhengig av mikrobølgeovnens effekt og størrelsen på eggene. Vi anbefaler å begynne med 1,20 min ved 600 watt (for 2 egg) og justere tiden etter din smak og mikrobølgeovnen.*
4. La alltid minst hvile i 1 minutt. Fjern Micro Delight forsiktig fra mikrobølgeovnen ved å holde den med begge hånder plassert på grebene. Vi anbefaler å bruke grytevotter. Åpne Micro Delight, og ta innerbollene forsiktig ut ved å grige i fliken.
5. Fjern overskuddsvannet, og server ved hjelp av KPT Serveringsskeen.
*Følg de samme instruksjonene ved tilberedning av 1 egg, men reduser tiden som angitt under Koktetider. Bruk alltid begge innerbollene fyll med vann.

Her er noen forholdsregler som gjør deg i stand til å oppnå best mulig resultater:
- Vask alltid produktet for det brukes første gang.
- Følg alltid bruksanvisningen for mikrobølgeovnen.
- Tupperware Micro Delight med Egg Poachers er trygt å bruke med matteperaturer på 0 °C til 120 °C. Må ikke fryses. Kok ikke mat ved høyere temperaturer.
- La alltid maten hvile i minst 1 minutt.
- Åpne alltid Micro Delight ved å løfte lokket slik at den varme dampen strømmer bort fra deg. Når dampen er sluppet ut, griper du Egg Poachers bollen forsiktig i holderen.
- Egg Poachers er beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Hvis du har en kombinasjonsmikrobølgeovn, må du sørge for at programmet ikke skifter automatisk til stekeovn eller grillfunksjon.
- Egg Poachers er ikke beregnet på bruk alene, kun inne i Micro Delight. (Fig. B)
- Før tilberedning må du alltid sørge for å ha et minimum av væske i Egg Poachers. Dette hinder mulig skade.
- Innholdet er varmt etter bruk i mikrobølgeovn.
- Løft alltid lokket bort fra deg ved servering, slik at dampen ikke brenner fingrene dine.
- For å unngå flekker anbefaler vi ikke å bruke safran, karri eller annet krydder som avgir farge. Flekkene påvirker ikke produktets ydeevne og er ikke karriberaste matvarer. Flekkene påvirker ikke produktets funksjoner, og dekkes ikke av Tupperwares garanti.
- Bruk ikke kjøkkenredskaper av metall eller andre skarpe genstander. De kan ødelegge produktet. Vi anbefaler å bruke redskaper fra Tupperware (unntatt Tupperware-piskeriet, da wirene kan forårsage ridser). Ridsene påvirker ikke produktets ydeevne og er ikke dekket av garantien.
- Undlad at bruge det til babyer eller fedtholdige madvarer. Tilføj dem, så snart mikrobølgeovnen er slukket. De vil blive tilberedt i løbet af hviletiden. Undlad at lave karamel i produktet.
- Hvis du gerne vil genopvarme maden senere, skal du tilføje en lille smule vand og genopvarme med låget på ved maks. 600 W i højst 2 minutter.
- Skyl altid beholderen med koldt vand umiddelbart efter brug, så du forhindrer stærk madlugt, pletter og misfarvning. Pocherindsatserne kan vaskes i opvaskemaskine.
- Brug ikke redskaber, der er skarpe eller kan ridse, til at blande, rengøre og servere.

Tupperware kvalitetsgaranti
Tupperware-pocherindsatserne er omfattet af samme kvalitetsgaranti som alle andre Tupperware-produkter. Garantien omfatter udskiftning af ethvert produkt med fejl som følger af materiale- eller fabrikationsfejl på et Tupperware-fremstillet produkt, når det anvendes i overensstemmelse med vejledningen og til normal brug i husholdningen.

Koktider			
Antall egg	Vannmengde per innerbolle	Effekt	Koketid (mm:ss)
1	45 ml	600 - 650 W	01:15
2	45 ml	600 - 650 W	01:30

www.tupperware.no

Egg Poachers

NO

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines **Eierpocherers von Tupperware** entschieden haben. Mit Micro Delight können Sie Einzelportionen pochierter Eier, Mini-Omeletts, Gemüse-Omeletts und allerlei Gerichte auf Eibasis als Einzelportionen zubereiten, sogar Nachtische. Zudem spart der Eierpocherer Zeit und Energie und macht die Zubereitung einfacher und schneller.

MAX 650 W
MAX. 2 Min.

Pochierte Eier Kochanleitung für 1 oder 2 Eier* (Abb. A):
1. Legen Sie den Eierpocherer flach auf die Arbeitsplatte und füllen Sie bis zur Füllinie Wasser ein (45 ml).
2. Schlagen Sie Eier auf und geben Sie das flüssige Eiweiß zu dem Wasser in den Einsätzen.
3. Fassen Sie die Einsätze an den Griffen an und setzen Sie diese in den Omelett-Meister. Setzen Sie alles in den Mikrowellenofen (siehe Garzeiten). Die Garzeiten können variieren, abhängig von der Größe der Eier und der Mikrowellenleistung. Wir empfehlen zu beginnen mit 1,20 Min. bei 600 Watt (für 2 Eier). Diese Werte können anschließend je nach persönlichen Geschmack und Mikrowelle abgeglichen werden.
4. Lassen Sie das Gericht immer 1 Min. in der Mikrowelle. Heben Sie jetzt Ihren Omelett-Meister vorsichtig aus der Mikrowelle heraus. Verwenden Sie dabei Ofenhandschuhe. Öffnen Sie den Omelett-Meister und heben jeweils den Einsatz an seinem Griff heraus.
5. Entfernen Sie das überschüssige Wasser und servieren Sie das Gericht mit dem KPT-Löffel My Simple Spoon.
*Für die Zubereitung von nur 1 Ei befolgen Sie bitte die gleiche Kochanleitung und reduzieren Sie die Zeitangabe entsprechend den vorgegebenen Garzeiten. Verwenden Sie immer beide mit Wasser gefüllten Einsätze.

Beachten Sie für Ihre Sicherheit und Zufriedenheit bitte folgende Sicherheitsmaßnahmen:
- Waschen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung bitte immer ab.
- Halten Sie sich an die produktspezifischen Anweisungen der Bedienungsanleitung des Mikrowellenherstellers.
- Der Tupperware Micro Delight mit Eierpocherer eignet sich für Lebensmitteltemperaturen von 0°C bis 120°C. Er ist nicht geeignet für das Gefrierfach oder die Tiefkühltruhe. Nicht für das Kochen von Nahrungsmitteln bei höheren Temperaturen verwenden.
- Die Garzeiten 2 Min. nicht überschreiten.
- Beachten Sie bitte immer eine Stehzeit von mindestens 1 Min.
- Den Deckel des Omelett-Meisters immer so abnehmen, dass der heiße Dampf von Ihnen weggelenkt wird. Nachdem der Dampf vollständig freigesetzt ist, können Sie den Eierpocherer vorsichtig an den Griffen herausnehmen.
- Der Eierpocherer ist nur für den Einsatz in der Mikrowelle ausgelegt. Bei Mikrowellenkombigeräten ist zu prüfen, ob Ihr Programm ausschließlich Mikrowellenbetrieb oder Grillbetrieb oder Grillbetrieb umschaltet.
- Der Eierpocherer darf nie alleinstehend verwendet werden, sondern immer nur als Einsatz im Omelett-Meister. (Abb. B)
- Vergewissern Sie sich vor dem Kochvorgang immer, dass sich in Ihrem Eierpocherer ausreichend Wasser befindet, um eventuellen Schäden vorzubeugen.
- Der Inhalt ist nach der Mikrowellenzeit sehr heiß und dampfend.
- Verwenden Sie Verbrennungen an Ihren Fingern, indem Sie den Deckel immer von Körper weg weisend öffnen.
- Zum Vermeiden möglicher Verfärbungen empfehlen wir, dem Gericht keinen Safran, Curry oder andere Gewürze zu beizugeben oder eine Speise auf Tomaten- oder Currybasis aufzuwärmen. Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Produktleistungen und fallen nicht unter die Tupperware-Garantie.
- Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder scharfe Gegenstände, da diese zu Kratzern am Produkt führen. Empfehlenswerte Alternativen sind die Verwendungen von Tupperware-Utensilien (mit Ausnahme des Tupperware-Metallschneidebesens, da die Metallspiralen zu Kratzern führen können). Kratzer beeinträchtigen nicht die Produktleistungen und fallen nicht unter die Tupperware-Garantie.
- Verwenden Sie kein Öl oder Fettstoffe; fügen Sie sie erst nach Ende der Mikrowellenzeit hinzu, sodass die Mikrowelle ausgeschaltet ist. Sie werden während der Stehzeit mitgekocht. Verwenden Sie dieses Gerät nicht zur Zubereitung von Karamell.
- Zum späteren Aufwärmen Ihres Gerichts fügen Sie ein bisschen Wasser hinzu und erhitzen Sie es bei geschlossenem Deckel mit max. 600 W für max. 2 Minuten.
- Spülen Sie die Behälter nach der Verwendung stets mit kaltem Wasser ab, um intensive Speisegerüche und Verfärbungen zu minimieren. Der Eierpocherer ist spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie zum Mischen, Reinigen oder Servieren keine scheuernden oder scharfkantigen Küchenutensilien.

Tupperware Garantie
Der Eierpocherer von Tupperware unterliegt der 30-jährigen Tupperware-Garantie (Deutschland). In Österreich und der Schweiz gilt die zeitlich nahezu unbegrenzte Tupperware-Garantie. Produkte bzw. Einzelteile mit Materialfehlern oder Fabrikationsmängeln können Sie mit Hilfe Ihrer Tupperware-Beraterin/Ihres Tupperware-Beraters jederzeit im Rahmen dieser Garantie kostenlos ersetzen lassen.

Garzeiten			
Anzahl an Eiern	Wassermenge/Einsatz	Leistungsstufe	Garzeit (mm:ss)
1	45 ml	600 - 650 W	01:15
2	45 ml	600 - 650 W	01:30

www.tupperware.de www.tupperware.at www.tupperware.be www.tupperware.ch

Eierpocherer

DE

Tack för at du valde **Tupperware Egg Poachers**, som du kan bruke sammen med Tupperware Micro Delight til å lage enkeltporsjoner med posjerte egg, miniomeletter, frittatas med grønnsaker og alle typer eggbaserte retter, inkludert desserter. De gjør det lettere og raskere, ved at du kan spare tid og energi ved å bruke mikrobølgeovnen.

MAKS. 650 W
MAKS. 2 min

Tillagning av pocherade ägg – ett till två ägg* (fig. A):
1. Placera äggkopparna så att de står platt på köksbänken och fyll dem med vatten upp till markeringen (45 ml).
2. Knäck äggen och häll ett i var och en av de insatser du just fyllt med vatten.
3. Ta tag i fliken, placera äggkopparna i Micro Delight och sätt på locket. Ovan med locket och placera i mikrovågsugn (se "Tillagningstider"). - Tiderna kan variera beroende på mikrovågsugnens effekt och äggens storlek. Vi rekommenderar att du börjar med 1 minut och 20 sekunder på 600 watt (för två ägg) för att sedan justera detta beroende på smak och typ av mikrovågsugn.*
4. Låt alltid lägen vila på minst 1 minut. Ta sedan försiktigt ut EasyDelight ur mikrovågsugnen. Håll en hand på vardera handtag. Vi rekommenderar användning av grytlappar. Öppna EasyDelight och ta försiktigt ut insatserna genom att ta tag i flikarna.
5. Hall bort kvarvarande vatten och servera med hjälp av KPT Grytskeed.
*När du tillagar ett ägg ska du följa samma metoder, men reducera tiden i henhold till oversigten over tilberedningstider. Brug altid begge indsatser, og fyld vand i dem begge.

Ett hensyn till din sikkerhed og for at opnå bedst mulige resultater bør du følge disse grundleggende anbefalinger:
- Vask altid et nyt produkt, før du bruger det første gang.
- Følg altid brugsanvisningen til din mikrobølgeovn, så du bruger den korrekt.
- Tupperware Micro Delight og æggepocherindsatserne kan anvendes til fødevarer med en temperatur på mellem 0-120 °C. Må ikke anvendes i fryseren. Må ikke anvendes til madlavning ved højere temperaturer.
- Sørg for, at tilberedningstiden aldrig overstiger 2 minutter.
- Hvisk altid en hviletid på mindst 1 minut.
- Løft altid Micro Delight ved at løfte låget, så den varme damp ledes væk fra dig.
- Når dampen er udsigtet ud, tager du forsigtigt fat i pocherindsatsen ved hjælp af fanen.
- Pocherindsatserne er beregnet til at blive anvendt i mikrobølgeovn. Hvis du bruger en kombinationsmodel, skal du sørge for, at din programmering er indstillet til ovn eller grill.
- Pocherindsatserne må ikke anvendes alene – de skal altid anbringes i Micro Delight (fig. B).
- Før tilberedningen skal du altid sørge for, at der er hældt minimummengden af væske i pocherindsatserne, da det vil forhindre beskadigelse.
- Indholdet vil være meget varmt efter at være blevet opvarmet i mikrobølgeovnen.
- Løft altid låget væk fra dig selv, når du dæner beholderen, så du ikke bliver skoldet af dampen.
- For at undgå pletter og misfarvning anbefaler vi, at du ikke tilsætter safran, karry eller andre farvende krydderier, og at du ikke genopvarmer tomat- eller currybaserede retter. Flækker påvirker ikke produktets ydeevne og er ikke dækket af Tupperware-garantien.
- Undlad at anvende kekkenredskaber af metal eller andre skarpe genstande, da de kan ridse produktet. Vi anbefaler, at du i stedet bruger Tupperware-redskaber (bortset fra Tupperware-piskeriet, da wirerne kan forårsage ridser). Ridserne påvirker ikke produktets ydeevne og er ikke dækket af garantien.
- Undlad at bruge det til babyer eller fedtholdige madvarer. Tilføj dem, så snart mikrobølgeovnen er slukket. De vil blive tilberedt i løbet af hviletiden. Undlad at lave karamel i produktet.
- Hvis du gerne vil genopvarme maden senere, skal du tilføje en lille smule vand og genopvarme med låget på ved maks. 600 W i højst 2 minutter.
- Skyl altid beholderen med koldt vand umiddelbart efter brug, så du forhindrer stærk madlugt, pletter og misfarvning. Pocherindsatserne kan vaskes i opvaskemaskine.
- Brug ikke redskaber, der er skarpe eller kan ridse, til at blande, rengøre og servere.

Tupperwares kvalitetsgaranti
Tupperware-äggpocherare åtföljs av samma kvalitetsgaranti som alla produkter från Tupperware. Detta innebär att du får en ny produkt om det uppstår fel som beror på materialer- eller fabrikationsfel på en Tupperware-tillverkat produkt, när det används i overensstemmelse med vejledningen og til normal brug i husholdningen.

Tillagningstider			
Antal ägg	Mängd vatten/ insats	Effektnivå	Tillagningstid (mm:ss)
1	45 ml	600-650 W	01:15
2	45 ml	600-650 W	01:30

www.tupperware.se

Äggpocherare

SV

Gracias por elegir los **escafladores de huevos Tupperware**, que junto con el Micro Delight Tupperware le permitirán preparar huevos escalfados en porciones individuales, mini-omeletes, frittatas con verduras y todo tipo de platos con huevos, incluidos postres. Además, podrá preparar sus platos de un modo más sencillo y rápido, ya que ahorrará tiempo y energía gracias al uso de su horno microondas.

MAX. 650 W
MAX. 2 min.

Instrucciones para la preparación de huevos escalfados para 1 o 2 huevos* (Fig. A):
1. Coloque los escafladores de huevos totalmente planos sobre la encimera y llénelos con agua hasta alcanzar la línea de llenado (45 ml).
2. Rompa los huevos y vértalos en cada uno de los recipientes con agua.
3. Agarre los recipientes por la lengüeta, colóquelos en el Micro Delight, cubráralos y coloque todo el conjunto en el microondas (véase Tiempos de cocción). Los tiempos de cocción pueden variar en función del ajuste de potencia del microondas y del tamaño de los huevos. Recomendamos empezar con 1,20 min. a 600 vatios (para 2 huevos) y ajustar en función de sus gustos y del horno microondas.*
4. Deje siempre un tiempo de reposo de 1 min. Retire con cuidado el Micro Delight del horno microondas sujetándolo con las manos bien cogidas en las asas. Recomendamos el uso de guantes de horno. Abra el Micro Delight y retire con cuidado cada una de las piezas sujetándolas por la lengüeta.
5. Retire el agua sobrante y sirva utilizando la KPT My Simple Spoon.
*Para preparar un huevo, siga las mismas instrucciones de preparación y únicamente reduzca el tiempo empleado con arreglo a lo indicado en Tiempos de cocción. Utilice siempre los dos recipientes llenos de agua.

Para su satisfacción y seguridad, debe seguir unas precauciones elementales:
- Asegúrese siempre de lavar el producto nuevo antes de su primer uso.
- Recurra siempre al manual de instrucciones de su aparato microondas para utilizarlo de forma adecuada.
- El Micro Delight con los escafladores de huevos Tupperware es seguro para temperaturas de alimentos de entre 0 °C y 120 °C. No lo utilice en el congelador. No lo utilice para cocinar alimentos a temperaturas superiores.
- No supere nunca un tiempo de cocción de 2 min.
- Deje siempre un tiempo de reposo de, como mínimo, 1 min.
- Abra siempre el Micro Delight levantando la tapa de forma que el vapor caliente salga por el lado más alejado. Una vez liberado el vapor, tenga cuidado al agarrar el Escaflador de huevos por la lengüeta.
- Los escafladores de huevos solo se pueden utilizar en el horno microond

Egg Poachers

Hvala vam na odabiru **kuhala za jaja tvrtke Tupperware**, koja u kombinaciji s proizvodom Micro Delight omogućuje pripremu pojedinačnih porcija poširanih jaja, mini omleta, fritata s povrćem i svih vrsta obroka na bazi jaja, uključujući deserte. Povrh toga, oni će olakšati i ubrzati pripremu obroka jer možete uštediti vrijeme i energiju upotrebom mikrovalne pećnice.

MAKS. 650 W
MAKS. 2 min

Upute za pripremu poširanih jaja, za 1 ili 2 paka (st. A):
1. Prstenove kuhala za jaja postupno nanizajte na centralnu ploču i isperite ih vodom do oznake za punjenje (45 ml).
2. Razbijte svako jaje i ulijte ga u uložak s vodom.
3. Uhvatite uloške za jezičac, umetnite ih u Micro Delight, prekrijte i stavite u mikrovalnu pećnicu (pogledajte vrijeme pripreme). Vremena pripreme mogu se razlikovati ovisno o postavkama snage mikrovalne pećnice i veličini jaja. Preporučujemo da započnete s 1,20 min na 600 vata (za 2 jaja) te prilagodite ovisno o svojim željama i mikrovalnoj pećnici.
4. Uvijek pustite da odstoji 1 min. Otpe ruke postavite sigurno na ručke te pažljivo uklonite Micro Delight s mikrovalne pećnice. Preporučujemo da nosite rukavice za pećnice. Otvorite Micro Delight i pažljivo uhvatite svaki uložak za jezičac.
5. Uklonite prstenove i uložak pažljivo prevrnite u KPT My Simple Spoon.
*Kada kuhate 1 jaje, slijedite iste upute za kuhanje, ali skratite vrijeme u skladu s navedenim vremenima pripreme. Preporučujemo da uložak ne upotrebljavate vodom.

Radi vašeg zadovoljstva i sigurnosti, u nastavku navodimo jedno nekoliko osnovnih mjera opreza:
- Novi proizvod obavezno operite prije prve upotrebe.
- Uložak nikad ne upotrebljavajte bez vode. Nedostatak potražite odgovarajući naćin upotrebe.
- Micro Delight s kuhalima za jaja tvrtke Tupperware može se upotrebljavati za temperature hrane od 0 °C do 120 °C. Ne upotrebljavajte za za spremanje u zamrzivaču. Ne upotrebljavajte u mikrovalnoj tvrtnjom u mikrovalnoj tvrtnjom.
- Nikada nemojte prekoračiti vrijeme kuhanja od 2 min
- Uvijek pustite da odstoji najmanje 1 min.
- Micro Delight uvijek otvarajte podizanjem poklopca tako da vruća para ne bude usmjerena na prsta i ruke. Uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnice i uhvatite kuhalo za jaja za jezičac.
- Kuhala za jaja namijenjena su samo za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Za kombiniranje mikrovalne pećnice osigurajte da se program automatski ne prebaci na funkciju pečenje ili roštilja.
- Kuhala za jaja ne smiju se upotrebljavati samostalno, nego uvijek samo unutar proizvoda Micro Delight. (st. B)
- Prije kuhanja uvijek osigurajte da se kuhalima za jaja nalazi barem minimalna potrebna količina vode kako bi se spriječio mogući kvar.
- Sadržaj ne nakon upotrebe u mikrovalnoj pećnici bit vruć.
- Nada podložne upotrebe: pokušaj kuhanja u uvijek je odmaknite od sebe kako vam para ne bi oprljila prste.
- Kako bi se izbjegao rizik, ne preporučujemo dodavanje šećrana, curryja ili sušilih začina za bojenje ni zagrijavanje jela na bazi rajčice ili curryja. Pojava mrlja ne uječe na rad mikrovalne pećnice osigurajte da se program automatski ne prebaci na funkciju pečenje ili roštilja.
- Kuhala za jaja ne smiju se upotrebljavati samostalno, nego uvijek samo unutar proizvoda Micro Delight. (st. B)
- Prije kuhanja uvijek osigurajte da se kuhalima za jaja nalazi barem minimalna potrebna količina vode kako bi se spriječio mogući kvar.
- Sadržaj ne nakon upotrebe u mikrovalnoj pećnici bit vruć.
- Nada podložne upotrebe: pokušaj kuhanja u uvijek je odmaknite od sebe kako vam para ne bi oprljila prste.
- Kako bi se izbjegao rizik, ne preporučujemo dodavanje šećrana, curryja ili sušilih začina za bojenje ni zagrijavanje jela na bazi rajčice ili curryja. Pojava mrlja ne uječe na rad mikrovalne pećnice osigurajte da se program automatski ne prebaci na funkciju pečenje ili roštilja.
- Nemojte upotrebljavati metalna kuhinjska pomagala ni bilo kakve oštre predmete kako biste izbjegli ogrebotine. Umjesto toga, preporučujemo upotrebu silikonskih ili drvenih žlica. Tupperware (osim metalne miješalice tvrtke Tupperware jer žice mogu uzrokovati ogrebotine). Ogrebotine na premazu mogu uzrokovati pokrivanje Tupperware-ovim jamstvom.
- Nemojte upotrebljavati ulje ili drugu masnu tvaru; dodajte ih čim isključite mikrovalnu pećnicu. Skuhati će se za vrijeme stajanja. Nemojte upotrebljavati za pripremu karamele.
- Ako želite nakhadno zagrijati hranu, dodajte malo vode i zagrijte s poklopcem pri najviše 600 vata (zagrijte samo 1 min).
- Spremnike uvijek spremite hladnom vodom nakon upotrebe kako biste spriječili pojavu nadražih mirisa i ostataka od hrane. Kuhala za jaja smiju se pod vodom.
- Ne upotrebljavajte abrazivan ili oštar pribor za mješanje, čišćenje ili posluživanje.

Jamstvo kvalitete Tupperware
Kuhala za jaja tvrtke Tupperware su vrhunsko jamstvo kvalitete kao i svi Tupperwareovi proizvodi. Njime se jamči zamjena svakog proizvoda tvrtke Tupperware s nedostacima u materijalu ili izvedbi nastalim prilikom uobičajene proizvodnje u skladu s uputama i pri uobičajenom načinu upotrebe u domaćinstvu.

Tupperware

Printed on 100 % recycled paper.
© 2015, Tupperware. All Rights Reserved.

Egg Poachers

Vrijeme pripreme

Količina jaja	Količina vode/ uložak	Razina snage	Vrijeme pripreme (mm:ss)
1	45 ml	600 – 650 W	01:15
2	45 ml	600 – 650 W	01:30

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

Kuhala za jaja

Paldies, ka izvēlējāties iegādāties firmas **„Tupperware" trauciņus olu vārīšanai bez čaumalas**, kas komplektā ar „Tupperware" „Micro Delight" ļauj jums pagatavot vienu porciju pašiem, kā arī mini omleti, fritatas ar dārzeņiem un visu veidu ēdienus un desertus. Turklāt šajos trauciņos jūs varat pagatavot ēdienu vieglāk un ātrāk, kā arī ietaupīt laiku un enerģiju, izmantojot savu mikrovilnīņu krāsni.

MAKS. 650W
MAKS. 2 min.

Norādes 1 vai 2 olu pagatavošanai bez čaumalas" (A att.):
1. Novietojiet olu vārīšanas trauciņus uz galda virsmas un pārliecināt tajos ūdeni līdz norādītajai piepildīšanas līnijai (45 ml).
2. Pārslēdz katrai olai čaumalu un ielej abos ieliktņos ūdeni.
3. Satveriet ieliktņus aiz augšējās malinas un ielieciet trauků „Micro Delight ", pēc tam uzliecot vāku un ieviešot trauků mikrovilnīņu krāsnī norādes par gatavošanas laiku (pogledajte vremena pripreme). Vremena pripreme mogu se razlikovati ovisno o postavkama snage mikrovalne pećnice i veličini jaja. Preporučujemo da započnete s 1,20 min na 600 vata (za 2 jaja) te prilagodite ovisno o svojim željama i mikrovalnoj pećnici."
4. Uvijek pustite da odstoji 1 min. Otpe ruke postavite sigurno na ručke te pažljivo uklonite Micro Delight s mikrovalne pećnice. Preporučujemo da nosite rukavice za pećnice. Otvorite Micro Delight i pažljivo uhvatite svaki uložak za jezičac.
5. Uklonite prstenove i uložak pažljivo prevrnite u KPT My Simple Spoon.
*Kada kuhate 1 jaje, slijedite iste upute za kuhanje, ali skratite vrijeme u skladu s navedenim vremenima pripreme. Preporučujemo da uložak ne upotrebljavate vodom.

Radi vašeg zadovoljstva i sigurnosti, u nastavku navodimo jedno nekoliko osnovnih mjera opreza:
- Novi proizvod obavezno operite prije prve upotrebe.
- Uložak nikad ne upotrebljavajte bez vode. Nedostatak potražite odgovarajući naćin upotrebe.
- Micro Delight s kuhalima za jaja tvrtke Tupperware može se upotrebljavati za temperature hrane od 0 °C do 120 °C. Ne upotrebljavajte za za spremanje u zamrzivaču. Ne upotrebljavajte u mikrovalnoj tvrtnjom u mikrovalnoj tvrtnjom.
- Nikada nemojte prekoračiti vrijeme kuhanja od 2 min
- Uvijek pustite da odstoji najmanje 1 min.
- Micro Delight uvijek otvarajte podizanjem poklopca tako da vruća para ne bude usmjerena na prsta i ruke. Uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnice i uhvatite kuhalo za jaja za jezičac.
- Kuhala za jaja namijenjena su samo za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Za kombiniranje mikrovalne pećnice osigurajte da se program automatski ne prebaci na funkciju pečenje ili roštilja.
- Kuhala za jaja ne smiju se upotrebljavati samostalno, nego uvijek samo unutar proizvoda Micro Delight. (st. B)
- Prije kuhanja uvijek osigurajte da se kuhalima za jaja nalazi barem minimalna potrebna količina vode kako bi se spriječio mogući kvar.
- Sadržaj ne nakon upotrebe u mikrovalnoj pećnici bit vruć.
- Nada podložne upotrebe: pokušaj kuhanja u uvijek je odmaknite od sebe kako vam para ne bi oprljila prste.
- Kako bi se izbjegao rizik, ne preporučujemo dodavanje šećrana, curryja ili sušilih začina za bojenje ni zagrijavanje jela na bazi rajčice ili curryja. Pojava mrlja ne uječe na rad mikrovalne pećnice osigurajte da se program automatski ne prebaci na funkciju pečenje ili roštilja.
- Nemojte upotrebljavati metalna kuhinjska pomagala ni bilo kakve oštre predmete kako biste izbjegli ogrebotine. Umjesto toga, preporučujemo upotrebu silikonskih ili drvenih žlica. Tupperware (osim metalne miješalice tvrtke Tupperware jer žice mogu uzrokovati ogrebotine). Ogrebotine na premazu mogu uzrokovati pokrivanje Tupperware-ovim jamstvom.
- Nemojte upotrebljavati ulje ili drugu masnu tvaru; dodajte ih čim isključite mikrovalnu pećnicu. Skuhati će se za vrijeme stajanja. Nemojte upotrebljavati za pripremu karamele.
- Ako želite nakhadno zagrijati hranu, dodajte malo vode i zagrijte s poklopcem pri najviše 600 vata (zagrijte samo 1 min).
- Spremnike uvijek spremite hladnom vodom nakon upotrebe kako biste spriječili pojavu nadražih mirisa i ostataka od hrane. Kuhala za jaja smiju se pod vodom.
- Ne upotrebljavajte abrazivan ili oštar pribor za mješanje, čišćenje ili posluživanje.

Tupperware

Printed on 100 % recycled paper.
© 2015, Tupperware. All Rights Reserved.

Egg Poachers

Děkujeme vám, že jste si zvolili **Formy na ztracená vejce Tupperware**, které vám společně s prohlížečem Tupperware Micro Delight umožňují připravovat jednotlivé porce ztracených vajec, minomeleet, frittat se zeleninou a různých druhů vaječných pokrmů včetně dezertů. Kromě toho připravu usnadní a zrychlí, protože vám ušetří čas a práci použitím mikrovlnné trouby.

MAX. 650 W
MAX. 2 min

Pokyny pro přípravu ztracených vajec v 1 nebo 2 vajec" (Obr. A):
1. Postupně nanizujte prstence na centrální desku a naplňte je vodou po ryski (45 ml).
2. Rozbijte každé vajíčko a nalijte je do jednotlivých vložek s vodou.
3. Uchopte vložky za chlopeň, vložte je do výrobku Micro Delight, zakloptе a vložte do mikrovlnný (viz Doby přípravy). Doby se mohou lišit podle výkonu mikrovlnné trouby a velikosti vajec. Doporučujeme začít s dobou 1,20 min při výkonu 600 watti (pro 2 vejce) a upravit dobu podle chuti a mikrovlnné trouby
4. Nechte vždy odstát po dobu 1 minuty. Vyjměte formy Delight opatrně z mikrovlnné trouby – držte výrobek pevně oběma rukama za rukojeti. Doporučujeme použít ochranné chňapky. Otevřete formy Delight a opatrně uchopte jednotlivé vložky za chlopně.
5. Vyjměte prstence a vložku podávejte pomocou lžíce KPT My Simple Spoon.
*Při přípravě 1 vejce použijte přesné stejný postup, ale zkraťte dobu podle Dob přípravy. Vždy používejte obě vložky naplněné vodou.

Dodržujte následující základní opatření, abyste si zajistili spokojenost a vysokou bezpečnost při vaření:
- Před prvním použitím nový výrobek vždy umyjte.
- Vždy používejte vložku s použitím vodou bez výjimky, abyste si správně použili.
- Tupperware Micro Delight s Formami na ztracená vejce lze bezpečně používat při teplotách hrane vařené pod 0 °C do 120°C. Nepoužívejte v mrazničce.
- Nikdy nepřekročte dobu vaření 2 min.
- Vždy a nechte odstát 1 min.
- Micro Delight vždy otvárjate tak, že nadvihnete vrchnák, aby sa hrůza para odvádzala od vás. Bačte vždy rukavice. Po ukončení vyjměte formy z mrazničky a zacpněte chlopeň.
- Formy na ztracená vejce jsou určeny pouze k použití do mikrovlnné trouby.
- Nepoužívejte kovové kuchyňské nářadí nebo ostré předměty, zabráníte tak poškrábání. Tupperware doporučuje používat nástroje Tupperware (kromě kovové metly Tupperware, jelikož by mohly poškrábat povrch). Škrábance neovlivňují funkci Tupperware (osim metalne miješalice tvrtke Tupperware jer žice mogu uzrokovati ogrebotine). Ogrebotine na premazu mogu uzrokovati pokrivanje Tupperware-ovim jamstvom.
- Nemoje upotrebljavati ulje ili drugu masnu tvaru; dodajte ih čim isključite mikrovalnu pećnicu. Skuhati će se za vrijeme stajanja. Nemojte upotrebljavati za pripremu karamele.
- Ako želite nakhadno zagrijati hranu, dodajte malo vode i zagrijte s poklopcem pri najviše 600 vata (zagrijte samo 1 min).
- Spremnike uvijek spremite hladnom vodom nakon upotrebe kako biste spriječili pojavu nadražih mirisa i ostataka od hrane. Kuhala za jaja smiju se pod vodom.
- Ne upotrebljavajte abrazivan ili oštar pribor za mješanje, čišćenje ili posluživanje.

Doby přípravy

Počet vajec	Množství vody/ vložka	Výkon	Doba přípravy (mm:ss)
1	45 ml	600 - 650 W	01:15
2	45 ml	600 - 650 W	01:30

www.tupperware.cz

Formy na ztracená vejce

Tupperware Micro Delight lze bir arada tek tek pişmiş yumurtalar, mini omletler, sebzeli frittatalar ve tatlılar dahil her tür yumurtalı öğünler hazırlamanızı sağlayan **Tupperware Yumurta Pişirici**ler seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Ayrıca, mikrodalga fırınınızı kullanarak daha az zaman ve enerji harcayacağınızdan zamanınızı daha kolay ve hızlı bir şekilde hazırlayabilirsiniz.

MAKS 650W
MAKS 2 dak.

1 veya 2 yumurta için pişmiş yumurta hazırlama talimatları" (Şekil A):
1. Yumurta Pişiricileri tezgaha tamamen düz bir şekilde yerleştirin ve dolum çizgisine kadar su doldurun (45 ml).
2. Yumurtaları kırın ve su dolu parçaya dökün.
3. Parçaları çıkarılı kısmından tutarak, Micro Delight'in içine yerleştirin, kapağını kapatıp mikrodalgaya koyun (Pişirme Sürelerine bakın). - Süre, mikrodalga güç ayarlarına ve yumurtanın büyüklüğüne göre farklılaşabilir. Tavsiyemiz, 1,20 dakika 600 watta (2 yumurta için) başlamanız ve damak zevkinize ve mikrodalga fırınınıza göre ayarlama yapmanız olacaktır.
4. Her zaman 1 dakika bekleme süresi ayrın. Micro Delight'i her iki elinizle tutarak kadardan tutarak Mikrodalga fırından dikkatle çıkarın. Fırın eldivenleri takmanız önerilir. Micro Delight'i açın ve her bir parçayı çıkırtılı kısmından tutarak dikkatlice çıkarın.
5. Fazla suyu çıkarın ve KPT My Simple Spoon ile servis yapın.
*Yumurta pişiricilerini tek olarak yapıyorsanız, yukarıdaki talimatlarda belirtilen pişirme süre süreyi azalın. Her zaman her iki parçayı suyla doldurarak kullanın.

Memnun kalmanız ve güvenliğiniz için alınması gereken birkaç temel önlem aşağıdadır:
- Yeni ürününüzü ilk kez kullanmadan önce mutlaka yıkayın.
- Vedno uporabljajte vložek z vodo brez izjeme, da boste lahko pravilno uporabili.
- Tupperware Micro Delight ve Yumurta Pişiricileri, 0°C ila 120°C' grda sıcaklıkları için güvenlidir. Dondurucuda kullanmayın. Daha yüksek sıcaklıklarda yemek pişirmek için kullanmayın.
- Zaman aşımı süresini hiçbir zaman aşmayın
- Her zaman en az 1 dakika bekleme süresi bırakın.
- Sıcak buharın ciltinizi yakmasını önlemek için Micro Delight'i her zaman kapağı kaldırarak açın.
- Buhar dışarı çıktığında Yumurta Pişiriciyi çıkırtılı kısmından kavrayarak dikkatli olun.
- Yumurta Pişiricileri ve Tupperware'i yemek pişirmek veya servis yapmak dışında hiçbir fırın kombinasyonları için programlarının fırın veya ızgara işlevlerine otomatik olarak geçmediklerinden emin olun.
- Yumurta Pişiricileri tek başına kullanılmamalı, her zaman Micro Delight'in içinde kullanılmalıdır. (Şekil B)
- Pişirmeden önce, Yumurta Pişiricileri içinde her zaman en az seviyede su bulunduğundan emin olun; bunun yapılması olası hasarı engeller.
- Mikrodalgadan çıktıktan sonra içindekiler sıcak olacaktır.
- Yumurta Pişiricileri yakmaması için, servis yaparken her zaman kapağı sizden uzak olacak şekilde kalın.
- Lekelenmesini önlemek için, yemeğe sarhan, kiri veya diğer renk veren baharatıların katılması veya ısıtılması, Tupperware'i ve Yumurta Pişiricileri asla kullanmayın. Lekelenme ürünün performansını etkilemez ve Tupperware Garantisi kapsamında değildir.
- Ürünü çizecoğinden metal mutfak aletleri veya sivri nesneler kullanmayın. Bunun yerine Tupperware araçlarının kullanılması (teller çizilebileceği için Tupperware metal çırpıcı dışında) önerilir. Çizikler Tupperware garantisinin kapsamında değildir.
- Yağ veya diğer yağlı gıdaları kullanmayın; bunları mikrodalga kapandıktan hemen sonra ekleyin. Bekleme süresi boyunca bunlar pişirilmiş olacaktır. Karamel yapmak için kullanmayın.
- Yemek artıklarınızı veya yemekten ıslıtmak isterseniz az miktarda su ekleyin ve kapağı kapalıyken en fazla 2 dakika boyunca 600W de yeniden ısıtın.
- Ağır yemek kokuların veya lekelerin yapışmasını engellemek için, kullanmadan hemen sonra kapları muttakla soğuk suyla yıkayın. Yumurta Pişiriciler bulaşık makinesinde güvenle yıkanabilir.
- Kanıştırmak, temizlemek veya servis yapmak için aşındırıcı veya sivri uçlu aletler kullanmayın.

Tupperware Kalite Garantisi
Tupperware Yumurta Pişiricileri, yüzyılımızın uygun olarak ve normal ev ortamında kullanıldığında malzemeden veya üretimden kaynaklanan kusurlardan kalan herhangi bir Tupperware ürününün değiştirilmesini içerecek şekilde tüm Tupperware ürünlerinde ayrı Kalite Garantisine sahiptir.

Tupperware

Printed on 100 % recycled paper.
© 2015, Tupperware. All Rights Reserved.

Egg Poachers

Köszönjük, hogy a **Tupperware Tojáskészítőt** választotta! A Tupperware Mikrós Delikatta helyszínen lehetővé teszi egyedi adagok egyszerű elkészítését, valamint az egészséges tojást, mini omleteket, zöldséges frittatát és a kedvenc desszertjeit is. A Tojáskészítő segítségével az ételek könnyebben és gyorsabban elkészíthetők, miközben pénzt, időt és energiát takarít meg a mikrős sütőjének köszönhetően.

Max 650 W
Max. 2 perc

Útmutató bugyuttott tojás elkészítéshez 1 vagy 2 tojásból" (A. ábra):
1. Helyezze egymás mellé az orsóra a tányérokat, majd az egyes tányérokba a minkrollálmú sütő használati utasításában leírtakat is.
2. Az egyes tojásokat ürítsen a Tojáskészítővel együtt 0°C és 120°C közötti hőmérsékletű ételekhez alkalmas. Fagyasztóba nem tehető. Ne főzzön benne étel magasabb hőmérsékleten.
3. Soha ne tűzze az ételeket 2 percnél tovább.
4. Mindig vagy 1 perc elteltével vegye ki az ételeket a mikrős sütőből.
5. A Micro Delikát fedelének felnyitásakor ügyeljen arra, hogy a forró gőz ne Ön felé tüközzön. Mutatán a gőz eltávozott, óvatosan fogja meg a Tojáskészítőt a fülénél.
6. A Tojáskészítő szorosan fogja meg a tányérokat. Kombinálhatja a mikrős sütőt az ételtől az ételben lévő víztartalom szerint.
7. A Tojáskészítő önálloan nem, csak a Mikrós Delikátta helyszve használható (B. ábra).
8. Főzés előtt győződjön meg, hogy a Tojáskészítő elegő legyen a Tojáskészítőben, megakadályozva ezzel az ezekő károsodását.
9. Az étel az elkészítés utánt nagyon forró lehet. Vigyázzon!
10. A fedelet mindig óvatosan, magától tévolítva emelje fel, hogy a gőz ne égesse meg ujjait.
11. Mivel a sütőben pakolja ki az ételt, ügyeljen arra, hogy a mikrős sütőben pakolja ki.
12. Az étel a Tojáskészítőben van, ezért ezért ezek használata nem ajánlott. Az elszíneződés nem befolyásolja a termék teljesítményét, és nem vonatkozik a Tupperware garanciája.
13. Az hagyjon fémből készült eszközöket vagy más éles tárgyakat, mivel ezek megkarcolhatják a terméket. Javasoljuk, hogy Tupperware eszközöket használjon (a Tupperware fém habverő kivételével, mivel az megkarcolhatja a felszínt). Az karcolások nem befolyásolják a termék használatát, és nem vonatkozik rájuk a Tupperware garanciája.
14. Az hagyjon olajat vagy más zsírokat, ezeket a mikrős sütő kikapcsolását követően adja az ételhez. Az étel a pihentetési idő alatt meg tovább fő. Ne használja az ételek elkészítésére, illetve melegítésére.
15. Ha az étel később fel szeretné melegíteni, adjon hozzá kis mennyiségű vizet, majd ételve mikrős 600W-on legfeljebb 2 percig.
16. Az étel elkészítése és az étel elvétele érdekében mindig győlítse át az edényt. Ügyeljen arra, hogy a Tojáskészítő a használat után.
17. A Tojáskészítő mosogatógépben elmosható. Ne használjon dörzsbatisú vagy éles tárgyakat a tálaláshoz.

A Tupperware minőségi garanciája
A Tupperware Tojáskészítő az egyszerű, normál otthoni garancia érvényes, mint a Tupperware többi termékére, vagyis a Tupperware vállalja, hogy kicserélt a terméket, amennyiben azon rendeltetésszerű használat mellett gyártási- vagy anyaghibával endő meghibásodás lép fel.

Tupperware

Printed on 100 % recycled paper.
© 2015, Tupperware. All Rights Reserved.

Egg Poachers

Täname, et valistite **Tupperware munavalmistusalused**, mis koos Tupperware seadmega Micro Delight' indu, pades juurte paganini ataskras porcijas keptu kuulainiq, mažų omletų, itališkų omletų („frittata") su daržovėmis ir visokiausių rūšių patiekalų su kiaušiniais, įskaitant ir desertus. Be to, miastas ruošiamas greičiau ir sest mikrovalinės krosnelės jūsų taupy laiky ir energiją, kai naudojate savo mikrovalinę krosnelę.

Max 650 W
Maksimaalset 2 minutit

Uhe või kahe kooreta keedetud muna valmistamine" (joonis A)
1. Pange munapulstsisse paigaldatud täielikult ühtesasselse tõõpinnale ja täitke veega kuni täitmisjooneni (45 ml).
2. Lõdge munad katki ja lisaega ühelt kaelalt igaühele.
3. Võtke kinni alusse eenduvast osast, pange alused seadmesse Micro Delight, katke kaanega ja asetage mikrolainesse (vaadake osa „Valmistusajad"). Valmistusajad võivad mikrolainesahju võimsusastmest ja munade suurusest olenevalt varieeruda. Soovitame alustada 1,20 minutiga 600 W juures (kahe muna valmistamiseel) ning valmistusaega maitse-eelistustest ja mikrolainesahju võimsusest lähtuvalt muuta.
4. Laske roal üks minut mikrolainesahjus olla. Eemaldage Micro Delight ettevaatlikult mikrolainesahjust, hoides mõlema käega käepidemest. Soovitame kasutada mikrolainekindlaid kindaid. Avage Micro Delight ja võtke alused eenduvast osast hoides eenduvast osast ja ärge ärgitage.
5. Ontsa le e felesleges vizet, és tálalja az étkészít ételt a KPT kanál segítségével.
*Ühe munade valmistamisel järgige samu valmistusajad, kuid lühendage seda valmistusajad" kohaselt aega. Kasutage alati mõlemaid munade alusid.

Tootega rahulolu ja ohutuse tagamiseks järgige allijärgnevaid ettevaatusabinõusid.
- Pesdes esimest kasutuskorda.
- Vaadake toote kasutamise nõuetekohasuse tagamiseks alati mikrolaineahju tootja kasutusjuhendit.
- Tupperware Micro Delight ja munavalmistusalused on toidule ohutud temperatuurid 0 °C kuni 120 °C. Ärge pakastage ega kasutage toidu valmistamiseks kõrgematel temperatuuridel.
- Ärge ületage kunagi 2 minutit.
- Mindig vagy 1 perc elteltével vegye ki az ételeket a mikrős sütőből.
- A Micro Delikát fedelének felnyitásakor ügyeljen arra, hogy a forró gőz ne Ön felé tüközzön. Mután a gőz eltávozott, óvatosan fogja meg a Tojáskészítőt a fülénél.
- A Tojáskészítő szorosan fogja meg a tányérokat. Kombinálhatjuk a mikrős sütőt az ételben lévő víztartalom szerint.
- A Tojáskészítő önálloan nem, csak a Mikrós Delikátta helyszve használható (B. ábra).
- Főzés előtt győződjön meg, hogy a Tojáskészítő elegő legyen a Tojáskészítőben, megakadályozva ezzel az ezekő károsodását.
- Az étel az elkészítés utánt nagyon forró lehet. Vigyázzon!
- A fedelet mindig óvatosan, magától tévolítva emelje fel, hogy a gőz ne égesse meg ujjait.
- Mivel a sütőben pakolja ki az ételt, ügyeljen arra, hogy a mikrős sütőben pakolja ki.
- Az étel a Tojáskészítőben van, ezért ezért ezek használata nem ajánlott. Az elszíneződés nem befolyásolja a termék teljesítményét, és nem vonatkozik rá a Tupperware garanciája.
- Az hagyjon fémből készült eszközöket vagy más éles tárgyakat, mivel ezek megkarcolhatják a terméket. Javasoljuk, hogy Tupperware eszközöket használjon (a Tupperware fém habverő kivételével, mivel az megkarcolhatja a felszínt). Az karcolások nem befolyásolják a termék használatát, és nem vonatkozik rájuk a Tupperware garanciája.
- Az hagyjon olajat vagy más zsírokat, ezeket a mikrős sütő kikapcsolását követően adja az ételhez. Az étel a pihentetési idő alatt meg tovább fő. Ne használja az ételek elkészítésére, illetve melegítésére.
- Ha az étel később fel szeretné melegíteni, adjon hozzá kis mennyiségű vizet, majd ételve mikrős 600W-on legfeljebb 2 percig.
- Az étel elkészítése és az étel elvétele érdekében mindig győlítse át az edényt. Ügyeljen arra, hogy a Tojáskészítő a használat után.
- A Tojáskészítő mosogatógépben elmosható. Ne használjon dörzsbatisú vagy éles tárgyakat a tálaláshoz.

Tupperware kvaliteedigarantii
Tupperware munavalmistusalused on sama kvaliteedigarantii nagu kõigi teistel Tupperware toodetel. See tagab kõigi Tupperware valmistatud toodete asendamise tootmis- või materjalivigade korral, kui tootel on kasutatud juhendi kohaselt tavapärasel kodused otstarbel.

Tupperware

Printed on 100 % recycled paper.
© 2015, Tupperware. All Rights Reserved.

Egg Poachers

Dėkojame, kad pasirinkote **„Tupperware" kiaušinių prikaistuvius**, kurie, naudojant kartu su „Tupperware Micro Delight" indu, padės jums pagamint atskiras porcijas keptų kiaušinių, mažų omletų, itališkų omletų („frittata") su daržovėmis ir visokiausių rūšių patiekalų su kiaušiniais, įskaitant ir desertus. Be to, miastas ruošiamas greičiau ir sest mikrovalinės krosnelės jūsų taupy laiky ir energiją, kai naudojate savo mikrovalinę krosnelę.

Maks. 650 W
Maks. 2 min.

Patiekalų iš 1 ar 2 keptų kiaušinių ruošimo nurodymai (A pv.):
1. Pange munapulstsisse paigaldatud täielikult ühtesasselse tõõpinnale ja täitke veega kuni täitmisjooneni (45 ml).
2. Lõdge munad katki ja lisaega igaühele oma kaelale.
3. Võtke kinni alusse eenduvast osast, pange alused seadmesse Micro Delight, katke kaanega ja asetage mikrolainesahju (vaadake osa „Valmistusajad"). Valmistusajad võivad mikrolainesahju võimsusastmest ja munade suurusest olenevalt varieeruda. Soovitame alustada 1,20 minutiga 600 W juures (kahe muna valmistamiseel) ning valmistusaega maitse-eelistustest ja mikrolainesahju võimsusest lähtuvalt muuta.
4. Laske roal üks minut mikrolainesahjus olla. Eemaldage Micro Delight ettevaatlikult mikrolainesahjust, hoides mõlema käega käepidemest. Soovitame kasutada mikrolainekindlaid kindaid. Avage Micro Delight ja võtke alused eenduvast osast hoides eenduvast osast ja ärge ärgitage.
5. Ontsa le e felesleges vizet, és tálalja az étkészít ételt a KPT kanál segítségével.
*Ühe munade valmistamisel järgige samu valmistusajad, kuid lühendage seda valmistusajad" kohaselt aega. Kasutage alati mõlemaid munade alusid.

Biztonsága érdekében tartsa be az alábbi óvintézkedéseket:
- Az első használat előtt mindig mossa el az egyedi termékeket.
- A megfelelő eljárás biztosítása érdekében mindig tartsa szem előtt a mikrohullámú sütő használati utasításában leírtakat is.
- A Tupperware Mikrós Delikátta és a Tojáskészítővel együtt 0°C és 120°C közötti hőmérsékletű ételekhez alkalmas. Fagyasztóba nem tehető. Ne főzzön benne étel magasabb hőmérsékleten.
- Soha ne főzze az ételeket 2 percnél tovább.
- Mindig vagy 1 perc elteltével vegye ki az ételeket a mikrős sütőből.
- A Micro Delikát fedelének felnyitásakor ügyeljen arra, hogy a forró gőz ne Ön felé tüközzön. Mután a gőz eltávozott, óvatosan fogja meg a Tojáskészítőt a fülénél.
- A Tojáskészítő szorosan fogja meg a tányérokat. Kombinálhatjuk a mikrős sütőt az ételben lévő víztartalom szerint.
- A Tojáskészítő önálloan nem, csak a Mikrós Delikátta helyszve használható (B. ábra).
- Főzés előtt győződjön meg, hogy a Tojáskészítő elegő legyen a Tojáskészítőben, megakadályozva ezzel az ezekő károsodását.
- Az étel az elkészítés utánt nagyon forró lehet. Vigyázzon!
- A fedelet mindig óvatosan, magától tévolítva emelje fel, hogy a gőz ne égesse meg ujjait.
- Mivel a sütőben pakolja ki az ételt, ügyeljen arra, hogy a mikrős sütőben pakolja ki.
- Az étel a Tojáskészítőben van, ezért ezért ezek használata nem ajánlott. Az elszíneződés nem befolyásolja a termék teljesítményét, és nem vonatkozik rá a Tupperware garanciája.
- Az hagyjon fémből készült eszközöket vagy más éles tárgyakat, mivel ezek megkarcolhatják a terméket. Javasoljuk, hogy Tupperware eszközöket használjon (a Tupperware fém habverő kivételével, mivel az megkarcolhatja a felszínt). Az karcolások nem befolyásolják a termék használatát, és nem vonatkozik rájuk a Tupperware garanciája.
- Az hagyjon olajat vagy más zsírokat, ezeket a mikrős sütő kikapcsolását követően adja az ételhez. Az étel a pihentetési idő alatt meg tovább fő. Ne használja az ételek elkészítésére, illetve melegítésére.
- Ha az étel később fel szeretné melegíteni, adjon hozzá kis mennyiségű vizet, majd ételve mikrős 600W-on legfeljebb 2 percig.
- Az étel elkészítése és az étel elvétele érdekében mindig győlítse át az edényt. Ügyeljen arra, hogy a Tojáskészítő a használat után.
- A Tojáskészítő mosogatógépben elmosható. Ne használjon dörzsbatisú vagy éles tárgyakat a tálaláshoz.

A Tupperware minőségi garanciája
A Tupperware Tojáskészítő az egyszerű, normál otthoni garancia érvényes, mint a Tupperware többi termékére, vagyis a Tupperware vállalja, hogy kicserélt a terméket, amennyiben azon rendeltetésszerű használat mellett gyártási- vagy anyaghibával endő meghibásodás lép fel.

Tupperware

Printed on 100 % recycled paper.
© 2015, Tupperware. All Rights Reserved.

Egg Poachers

Děkujeme, že jste si vybrali **Formy na ztracená vejce Tupperware**, které vám společně s prohlížečem Tupperware Micro Delight umožňují připravovat jednotlivé porce ztracených vajec, minomeleet, frittat se zeleninou a různých druhů vaječných pokrmů včetně dezertů. Kromě toho přípravu usnadní a zrychlí, protože vám ušetří čas a práci použitím mikrovlnné trouby.

MAX. 650 W
MAX. 2 min.

Pokyny na přípravu ztracených vajec v 1 nebo 2 vajec" (Obr. A):
1. Postupně nanizujte prstence na centrální desku a naplňte je vodou po ryski (45 ml).
2. Rozbijte každé vajíčko a nalijte je do jednotlivých vložek s vodou.
3. Uchopte vložky za chlopeň, vložte je do výrobku Micro Delight, zakloptе a vložte do mikrovlnný (viz Doby přípravy). Doby se mohou lišit podle výkonu mikrovlnné trouby a velikosti vajec. Doporučujeme začít s dobou 1,20 min při výkonu 600 watti (pro 2 vejce) a upravit dobu podle chuti a mikrovlnné trouby
4. Nechte vždy odstát po dobu 1 minuty. Vyjměte formy Delight opatrně z mikrovlnné trouby – držte výrobek pevně oběma rukama za rukojeti. Doporučujeme použít ochranné chňapky. Otevřete formy Delight a opatrně uchopte jednotlivé vložky za chlopně.
5. Vyjměte prstence a vložku podávejte pomocou lžíce KPT My Simple Spoon.
*Při přípravě 1 vejce použijte přesné stejný postup, ale zkraťte dobu podle Dob přípravy. Vždy používejte obě vložky naplněné vodou.

Pár preventivních opatření na zaistenie vašej spokojenosti a vysokej bezpečnosti:
- Nový produkt vždy pred prvým použitím umyte.
- Na správne použitie výrobku sa vždy riaďte štruktúrnou brožúrou výrobcu mikrovlnnej rúry.
- Micro Delight od spoločnosti Tupperware s formami na ztracené vajca sa môže bezpečne používať na potraviny s teplotou o ňad 120 °