

## Delícia

Instructions for use  
 Návod k použití  
 Gebrauchsanleitung  
 Mode d'emploi  
 Istruzioni per l'uso  
 Instrucciones de uso  
 Instruções de utilização  
 Instrukcja użytkowania  
 Návod na použitie  
 Инструкция по использованию

**3**  
 YEARS  
 GUARANTEE



### en INSTRUCTIONS FOR USE

A set for quickly melting chocolate and preparing chocolate glaze in the microwave oven. Excellent for decorating cakes and desserts, making homemade chocolate bonbons, dipping fruits, nuts, forest berries, etc. and making coating for homemade ice cream. Made of resistant plastic. Refrigerator and dishwasher safe. Instructions for use enclosed. 3-year warranty.

#### Glaze preparation

Place 150 g chocolate pieces and 50 g 100% fat into the large dish (or 30 g chocolate and 10 g fat into the small dish). Insert the filled dish into a microwave oven set to 700 W and leave the glaze to melt for 2 minutes. Remove the dish, stir the glaze and return into the microwave oven for one more minute. Make sure by stirring the melt that it contains no lumps; otherwise put the dish into the microwave oven for one more minute. Stir the melted glaze well and decorate, pour it into moulds, decorating bags, etc.

#### Chocolate dipped fruit and nuts

Make glaze in the shallow dish and insert a dipping sieve. Briefly dip fruits, nuts, forest berries, etc. in the dish with the glaze. Lift the dipping sieve, leave the melted chocolate to drip and use tweezers to transfer the chocolate dipped fruit onto a dessert or plate.

#### Ice cream with coating

Make glaze in the tall dish, dip previously prepared ice cream in the glaze, remove and leave to drip briefly and set. Suitable for use with Ice cream moulds BAMBINI (art. 668220 and 668224).

You can store unused glaze in the refrigerator in the tall or shallow dish with the cap on.

### cs NÁVOD K POUŽITÍ

Souprava pro rychlé rozpouštění čokolády a přípravu čokoládové polevy v mikrovlnné troubě. Vynikající pro dekorování moučníků a dezertů, přípravu domácích čokoládových bonbonů, namáčení ovoce, oříšků, lesních plodů apod. i pro přípravu polevy na domácí zmrzlinu. Vyrobeno z odolného plastu, vhodné do ledničky a do myčky. Návod k použití uvnitř balení. 3 roky záruka.

#### Příprava polevy

Do velké misky dejte 150 g kousků čokolády a 50 g stoprocentního tuku (do malé misky 30 g čokolády a 10 g tuku). Naplněnou misku vložte do mikrovlnné trouby nastavené na 700 W a polevu 2 minuty rozpouštějte. Pak misku vyjměte, polevu promíchejte a dejte na 1 minutu zpět do mikrovlnné trouby. Promícháním polevy se ujistěte, že neobsahuje žádné hrudky, v opačném případě dejte misku na další minutu do mikrovlnné trouby. Rozpuštěnou polevu důkladně promíchejte a zdobte, nalévejte do formiček, zdobících sáčků apod.

#### Ovoce a oříšky v čokoládě

V nízké misce připravte polevu a vložte odkapávací sítko. Ovoce, oříšky, lesní plody apod. krátce ponořte do misky s polevou. Odkapávací sítko zvedněte, polevu nechte okapat a ovoce v čokoládě přemístěte pomocí pinzety na dezert nebo talíř.

#### Zmrzlina s polevou

Ve vysoké misce připravte polevu, hotovou zmrzlinu ponořte do polevy, vyjměte, nechte krátce okapat a ztuhnout. Vhodné pro použití s Tvořítky na zmrzlinu BAMBINI (art. 668220 a 668224).

Ve vysoké i nízké misce s nasazeným víčkem můžete nespotebovanou polevu skladovat v lednici.

## **de** GEBRAUCHSANLEITUNG

Set zum schnellen Zerschmelzen von Schokolade und für die Zubereitung von Schokoguss im Mikrowellenofen. Hervorragend zum Dekorieren von Kuchen und Desserts, für die Herstellung von hausgemachten Schokobonbons, zum Glasieren von Früchten, Nüssen, Waldbeeren usw. sowie für die Zubereitung von Glasur für hausgemachtes Eis. Aus robustem Kunststoff hergestellt, kühlstrank- und spülmaschinengeeignet. Gebrauchsanleitung in der Verpackung beiliegend. 3 Jahre Garantie.

### **Zubereitung von Glasur**

150 g Schokoladenstücke und 50 g 100% Fett in die große Schüssel (in die kleine Schüssel 30 g Schokolade und 10 g Fett) geben. Die Leistung des Mikrowellenofens auf 700 W einstellen, die Schüssel mit Schokolade und Fett in den Mikrowellenofen stellen, für 2 Minuten zerschmelzen lassen. Die Schüssel aus dem Mikrowellenofen herausnehmen, die Glasur umrühren, für 1 Minute wieder in den Mikrowellenofen stellen. Die Glasur wieder umrühren, damit keine Klümpchen bleiben, anderenfalls die Schüssel noch für eine Minute in den Mikrowellenofen stellen. Flüssige Glasur gründlich verrühren, mit der Glasur garnieren, die Glasur in die Formchen, bzw. in die Spritzbeutel usw. gießen.

### **Schokolierte Früchte und Nüsse**

Die Glasur in der niedrigen Schüssel zubereiten, das Abtropfsieb einlegen. Fruchtstücke, Nüsse, Waldbeeren usw. kurz in die Glasur tauchen. Das Abtropfsieb herausnehmen, Glasur abtropfen lassen, schokolierte Fruchtstücke mit einer Pinzette auf einen Kuchen, bzw. einen Teller legen.

### **Eis mit Glasur**

Die Glasur in der hohen Schüssel zubereiten, Eis in die Glasur tauchen, herausnehmen, kurz abtropfen und erstarren lassen. **Für den Einsatz mit Stieleisformern BAMBINI (Art. 668220 und 668224).**

Die unverbrauchte Glasur kann im Kühlschrank in der hohen sowie niedrigen Schäl aufbewahrt werden.

## **fr** MODE D'EMPLOI

Ensemble pour faire fondre rapidement du chocolat et préparer le nappage au chocolat au four à micro-ondes. Excellent pour décorer les gâteaux et les desserts, pour préparer les bonbons au chocolat maison, tremper les fruits, noisettes, fruits des bois, etc., ainsi que pour préparer le nappage pour la glace maison. Fabriqué en plastique résistant, convient au réfrigérateur et au lave-vaisselle. Mode d'emploi à l'intérieur de l'emballage. 3 ans de garantie.

### **Préparation du glaçage**

Dans le grand bol, mettre 150 g de morceaux de chocolat et 50 g de matière grasse 100% (dans le petit bol, 30 g de chocolat et 10 g de graisse). Mettre le bol rempli au four à micro-ondes réglé à la puissance 700 W et faire fondre le glaçage pendant environ 2 minutes. Sortir ensuite le bol, mélanger le glaçage et remettre pour 1 minute au four à micro-ondes. En mélangeant le glaçage, s'assurer qu'il ne contient pas de grumeaux, dans le cas contraire, remettre le bol encore pour une minute supplémentaire au four à micro-ondes. Bien mélanger le glaçage fondu et décorer, verser dans des moules, poches à douilles, etc.

### **Fruits et noisettes enrobés de chocolat**

Dans le bol bas, préparer le nappage et placer le tamis d'égouttage. Tremper brièvement les fruits, noisettes, fruits des bois, etc., dans le bol avec le nappage. Soulever le tamis d'égouttage, laisser égoutter le nappage et déplacer les fruits enrobés de chocolat à l'aide de la pince sur le dessert ou une assiette.

### **Glace avec nappage**

Préparer le nappage dans le bol haut, plonger la glace prête dans le nappage, sortir, laisser égoutter brièvement et laisser durcir. **Convient pour un usage avec les Moules à glace BAMBINI (art. 668220 et 668224).**

Le bol haut et le bol bas avec le couvercle en place permettent de conserver le nappage non consommé au réfrigérateur.

## **it** ISTRUZIONI DI UTILIZZO

Un set di utensili per sciogliere il cioccolato e preparare glassa e copertura direttamente nel forno a microonde. Ideale per decorare torte e dolci, preparare cioccolatini, glassare frutta fresca e secca, ricoprire gelati. Prodotto in plastica resistente. Utilizzabile in frigorifero e in lavastoviglie. Istruzioni per l'uso incluse all'interno della confezione. Garanzia 3 anni.

### **Preparazione della glassa**

Inserire nel contenitore grande 150 g di cioccolato a pezzi e 50 g di burro (oppure 30 g di cioccolato e 10 g di burro nel contenitore piccolo). Mettere il recipiente nel forno a microonde e riscaldare alla potenza di 700 W per 2 minuti in modo che il cioccolato si scioglia. Togliere il recipiente, mescolare la glassa e rimettere in forno a microonde ancora per 1 minuto. Assicurarsi, quando si mescola la glassa, che non contenga grumi; in caso contrario riscaldare in forno a microonde per un altro minuto. Mescolare bene la glassa e utilizzarla per decorare, ricoprire frutta e gelati, per preparare cioccolatini, ecc.

### **Frutta fresca e secca ricoperta di cioccolato**

Preparare la glassa nel piatto basso ed inserire il colino. Intingere velocemente frutta fresca, noci, frutti di bosco, etc. nel piatto con la glassa. Sollevare il colino, lasciare sgocciolare il cioccolato in eccesso e utilizzare la pinzetta per per trasferire la frutta glassata in un piatto.

### **Gelato ricoperto di cioccolato**

Preparare la glassa nel piatto fondo, intingervi il gelato, far sgocciolare il cioccolato in eccesso e lasciarlo solidificare. **Adatto per essere utilizzato in combinazione con gli stampi per gelati e ghiaccioli BAMBINI (art. 668220 e 668224).**

La glassa non utilizzata può essere conservata in frigorifero direttamente nel recipiente, chiuso con il suo coperchio.

## **es** INSTRUCCIONES DE USO

Juego para derretir rápidamente chocolate y preparar glaseado de chocolate en el microondas. Excelente para decorar pasteles y postres, preparar bombones de chocolate caseros, cubrir frutas, frutos secos, frutas del bosque, etc. y para preparar coberturas para helados caseros. Fabricado de plástico resistente. Apto para frigorífico y lavavajillas. Instrucciones de uso incluidas. Garantía de 3 años.

### **Preparación de glaseado**

Poner 150 g de chocolate troceado y 50 g de mantequilla en el recipiente grande (o 30 g de chocolate y 10 g de mantequilla en el recipiente pequeño). Introducir el recipiente lleno en el microondas a 700W y dejar derretir el glaseado unos 2 minutos. Remover el recipiente, batir el glaseado y poner de nuevo en el microondas un minuto más. Asegurar batiendo el glaseado que no contiene grumos; si los contiene poner el recipiente en el microondas un minuto más. Mezclar bien el glaseado derretido y decorar, verter en moldes, bolsas decoradoras, etc.

### **Baño de chocolate para frutas y frutos secos**

Preparar el glaseado en el recipiente pequeño e insertar el tamiz de inmersión. Sumergir brevemente frutas, frutos secos, frutas del bosque, etc. en el recipiente con el glaseado. Levantar el tamiz de inmersión, dejar el chocolate derretido gotear y utilizar las pinzas para pasar las frutas bañadas en chocolate a un postre o recipiente.

### **Helado con cobertura**

Preparar glaseado en el recipiente grande, sumergir el helado preparado previamente en el glaseado, retirar, dejar gotear brevemente y fijar.

Puede almacenar glaseado sin utilizar en el frigorífico en el recipiente grande o pequeño con la tapa puesta.

## **pt** INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Conjunto para facilmente derreter chocolate e preparar coberturas de chocolate no microondas. Excelente para decorar bolos e sobremesas, fazer bombons caseiros, molhos para frutas, nozes, amoras, etc., e para

coberturas de gelados caseiros. Fabricado em plástico resistente. Pode ir ao frigorífico e à máquina de lavar louça. Instruções de utilização no interior da embalagem. 3 anos de garantia.

### **Preparação de cobertura**

Colocar 150 g chocolate em pedaços e 50 g manteiga no copo alto (ou 30 g chocolate e 10 g manteiga no copo baixo). Colocar o copo no microondas com a potência 700 W, e derreter por aproximadamente 2 minutos. Retirar o copo, mexer e colorar novamente no microondas por mais um minuto. Verificar mexendo bem se não tem grumos, caso contrário colocar novamente o copo no microondas e derreter por mais um minuto. Mexer muito bem o preparado obtido e decorar, colocar em moldes, sacos decoradores, etc.

### **Molho para frutas e nozes**

Faça o molho no copo e insira o utensílio de imersão. Brevemente mergulhe frutas, nozes, amoras no copo com o molho. Levante o utensílio de imersão, deixe o chocolate derretido escorrer e use pinças para transferir as frutas com chocolate para um prato ou sobremesa.

### **Gelado com cobertura**

Fazer a cobertura no copo alto, mergulhar o gelado previamente feito na cobertura, retirar e deixar escorrer por breves instantes para definir. **Adequado para usar com Molde p/gelados BAMBINI (art. 668220 e 668224).**

Pode guardar no frigorífico o chocolate derretido que sobrou, no copo alto ou baixo fechado com a tampa.

## **pl** INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Zestaw do szybkiego rozpuszczania czekolady i przygotowywania czekoladowej polewy w kuchence mikrofalowej. Doskonały podczas dekorowania deserów i ciast oraz przygotowywania domowych czekoladowych pralinek. Idealnie sprawdzi się również do zanurzania owoców, orzeszków, owoców leśnych itp. w czekoladzie, a także do przygotowywania polewy na domowe lody. Miski zostały wykonane z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku, odpowiednio do lodówki. Można myć w zmywarce. Instrukcja użytkowania znajduje się wewnątrz opakowania. Gwarancja 3-letnia.

### **Przygotowanie polewy**

Do wysokiej miski należy włożyć 150 g czekolady w kawałkach oraz 50 g stuprocentowego tłuszczu (do niskiej miski 30 g czekolady i 10 g tłuszczu). Następnie miskę z zawartością należy wstawić na 2 min. do kuchenki mikrofalowej nastawionej na 700 W. Następnie miskę należy wyjąć, polewę zamieszać i ponownie włożyć na minutę do kuchenki mikrofalowej. Podczas mieszania polewy należy upewnić się, że nie znajdują się w niej żadne grudki. W przeciwnym przypadku miskę z polewą należy na minutę ponownie włożyć do kuchenki mikrofalowej. Rozpuszczoną polewę należy dokładnie wymieszać i zdobić, nalewać do foremek, rękawów cukierniczych itp.

### **Owoce i orzeszki w czekoladzie**

W niskiej misce należy przygotować polewę i włożyć sitko do ociekania. Owoce, orzeszki, owoce leśne itp. należy na krótko zanurzyć w misce z polewą, następnie należy podnieść sito i poczekać aż polewa ocieknie. Za pomocą pęsety należy przenieść owoce w czekoladzie na deser lub talerz.

### **Lody w polewie**

W wysokiej misce należy przygotować polewę. Gotowe lody należy zanurzyć w polewie, wyjąć, pozostawić na chwilę, aż polewa ocieknie i stężeje. **Doskonałe do używania razem z Foremkami do lodów BAMBINI (art. 668220 i 668224).**

Niewykorzystaną polewę można przechowywać w lodówce w wysokiej lub niskiej misce z założonym wieczkiem.

## **sk** NÁVOD NA POUŽITIE

Súprava na rýchle rozpúšťanie čokolády a prípravu čokoládovej polevy v mikrovlnnej rúre. Vynikajúca na dekorovanie múčnikov a dezertov, prípravu domácich čokoládových bonbónov, namáčanie ovocia, orieškov, lesných plodov a pod. aj na prípravu polevy na domácu zmrzlinu. Vyrobená z odolného plastu, vhodná do chladničky a do umývačky. Návod na použitie vo vnútri balenia. 3 roky záruka.

### **Príprava polevy**

Do veľkej misky dajte 150 g kúskov čokolády a 50 g stopercentného tuku (do malej misky 30 g čokolády a 10 g tuku). Naplnenú miskú vložte do mikrovlnnej rúry nastavenej na 700 W a polevu 2 minúty rozpúšťajte. Potom miskú vyberte, polevu premiešajte a dajte na 1 minútu späť do mikrovlnnej rúry. Premiešaním polevy sa uistíte, že neobsahuje žiadne hrudky, v opačnom prípade dajte miskú na ďalšiu minútu do mikrovlnnej rúry. Rozpustenú polevu dôkladne premiešajte a zdobte, nalievajte do formičiek, zdobiaciach vrecúšok a pod.

### **Ovocie a oriešky v čokoláde**

V nízkej miske pripravte polevu a vložte odkvapkávajúce sitko. Ovocie, oriešky, lesné plody a pod. krátko ponorte do misky s polevou. Odkvapkávajúce sitko zdvihnite, polevu nechajte odkvapkať a ovocie v čokoláde premiestnite pomocou pinzety na dezert alebo tanier.

### **Zmrzlina s polevou**

Vo vysokej miske pripravte polevu, hotovú zmrzlinu ponorte do polevy, vyberte, nechajte krátko odkvapkať a stuhnúť. **Vhodné na použitie s Tvorítkami na zmrzlinu BAMBINI (art. 668220 a 668224).**

Vo vysokej aj nízkej miske s nasadeným viečkom môžete nespotrebovanú polevu skladovať v chladničke.

## **ru** ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Набор для быстрого растапливания шоколада и приготовления шоколадной глазури в микроволновой печи. Отлично подходит для украшения десертов, приготовления домашних шоколадных конфет, фруктов в шоколаде, орехов, ягод и т.п. и для приготовления глазури для домашнего мороженого. Изготовлено из прочной пластмассы, пригодно для хранения в холодильнике и мытья в посудомоечной машине. Инструкция по использованию прилагается. Гарантия 3 года.

### **Приготовление глазури**

В большую чашку вложите 150г шоколада кусочками и 50г стопроцентного жира (в меньшую чашку 30г шоколада и 10г жира). Заполненную чашку поставьте в микроволновую печь, установленную на 700 Вт на 2 минуты, и растопите. Достаньте чашку, перемешайте глазурь и опять поставьте в микроволновую печь на 1 минуту. Убедитесь, что глазурь не содержит комочков; в противном случае поставьте чашку в микроволновую печь еще на одну минуту. Растопленную глазурь тщательно перемешайте и украшайте, наливайте в формочки, кондитерские мешки т.п.

### **Фрукты и орехи в шоколаде**

В низкой чашке приготовьте глазурь и вложите сетку для откапывания. Фрукты, орехи, ягоды и т.п. окуните в чашку с глазурью. Приподнимите сетку для откапывания, после стекания глазури фрукты в шоколаде с помощью пинцета перенесите на десерт или тарелку.

### **Мороженое в глазури**

В высокой чашке приготовьте глазурь, готовое мороженое опустите в глазурь, извлеките из нее, дайте стечь излишкам шоколада и мороженому застыть. **Пригодно для использования с Формочками для мороженого (art. 668220 и 668224).**

В высокой и низкой чашке с закрытой крышкой неиспользованную глазурь можно хранить в холодильнике.



[www.tescoma.com/video/630100](https://www.tescoma.com/video/630100)