

 CucinaOra®



steamEGGS

- GERAFFTES EI - EIN BEEINDRUCKENDES FRÜHSTÜCK IN WENIGEN AUGENBLICKEN!
- POACHED EGGS - AN IMPRESSIVE BREAKFAST IN A FEW MOMENTS!
- JAJKA W KOSZULKACH – EFEKTOWNE ŚNIADANIE W KILKA CHWIL!



CucinaOra®

GERAFFTES EI – SEHEN SIE, WIE EINFACH ES IST!

- A** Fetten Sie die Eierpfannen mit Öl oder Butter ein.
- B** Die Eier in die Schalen aufschlagen.
- C** Gießen Sie Kaltwasser bis zur Höhe der Schaufel in den Thermomix® ~ 570g.
- D** Setzen Sie den SteamEGSS in Thermomix®.
- E** Setzen Sie den Deckel mit dem Messbecher auf.
- F** Stellen Sie die richtige Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit ein.

- Größe M ~ 11-12 min. VAROMA-Temperatur / Geschwindigkeit 1
- Größe L ~ 12-13 min. VAROMA-Temperatur / Geschwindigkeit 1
- Größe XL ~ 14 min. VAROMA-Temperatur / Geschwindigkeit 1

G FERTIG.

Wichtig: Es wird empfohlen, die Eier in der gleichen Größe zu kochen. Wenn die Konsistenz des Eies nicht zufriedenstellend ist, können Sie die Kochzeit etwas verlängern.

Die Vorteile von steamEGGS!

- Sie kochen köstlich und gesund.
- Die gesündeste Form des Eies, bei der der gesamte Nährwert erhalten bleibt.
- Eine spektakuläre Mahlzeit in nur wenigen Augenblicken.
- Bereichern Sie Ihr Thermomix® um eine zusätzliche Funktion.

Kompatibel mit folgenden Modellen:

Thermomix® TM6®, TM5®, TM31®

WARUNGEN

1. Vor dem ersten Gebrauch in der Spülmaschine oder unter fließendem Wasser waschen.
2. SteamEGGS erhitzt sich während des Kochens, seien Sie also vorsichtig beim Herausnehmen.
3. Die Oberfläche des steamEGSS bleibt nach dem Garen noch für kurze Zeit heiß.
4. Um Verbrühungen zu vermeiden, entfernen Sie die Dampfgummis mit einer Gabel und stecken Sie sie durch den Griff.
5. Der steamEGGS darf nur von Erwachsenen benutzt werden.

steamEGGS

finde uns auf:  



POACHED EGGS - SEE HOW EASY IT IS!

- A** Grease the egg cups with oil or butter.
- B** Crack the eggs into the bowls.
- C** Pour cold water into the Thermomix® pot up to knife height ~ 570g.
- D** Place the steamEGGS into Thermomix® pot.
- E** Put the lid on and the measuring cup.
- F** Set the recommended time, temperature and speed.
 - Size M ~ 11-12 min. VAROMA temperature / speed 1
 - Size L ~ 12-13 min. VAROMA temperature / speed 1
 - Size XL ~ 14 min. VAROMA temperature / speed 1

G READY.

Important: It is recommended to cook eggs of the same size. If the consistency of the egg is not satisfactory, slightly extend the cooking time.

The benefits of steamEGGS!

- You cook deliciously and healthily.
- The healthiest form of an egg with all its nutritional value retained.
- A spectacular meal in just a few moments.
- Enrich your Thermomix® with an additional function.

Compatible with models:

Thermomix® TM6®, TM5®, TM31®

WARNINGS

1. Wash the steamEGGS in the dishwasher or under running water before first use.
2. SteamEGGS gets hot during cooking, so be careful when removing.
3. The surface of the steamEGGS remains hot for a short while after cooking.
4. To prevent burning, remove the steamEGGS with a fork by inserting it through the fork handle.
5. SteamEGGS is for use by adults only.

steamEGGS

find us on:  



JAJKA W KOSZULKACH – ZOBACZ JAKIE TO PROSTE!

- A** Natłuść miseczki na jajka olejem lub masłem.
- B** Wbij jajka do misek.
- C** Wlej zimną wodę do naczynia Thermomix® do wysokości noży ~ 570g.
- D** Umieść wkładkę steamEGGS w naczyniu Thermomix®.
- E** Nałóż pokrywę wraz z miarką.
- F** Ustaw odpowiedni czas, temperaturę i obroty.
 - rozmiar M ~ 11-12 min. - Temperatura VAROMA / obroty 1
 - rozmiar L ~ 12-13 min. Temperatura VAROMA / obroty 1
 - rozmiar XL ~ 14 min. - Temperatura VAROMA / obroty 1

G GOTOWE.

Ważne: Zalecane jest gotowanie jajek w tym samym rozmiarze. W przypadku gdy konsystencja jajka nie jest zadowalająca, należy przedłużyć czas gotowania.

Korzyści ze steamEGGS!

- Gotujesz smacznie i zdrowo.
- Najzdrowsza postać jajka z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych.
- Efektowny posiłek w kilka chwil.
- Wzbogacasz swój Thermomix® o dodatkową funkcję.

Kompatybilny z modelami:

Thermomix® TM6®, TM5®, TM31®

OSTRZEŻENIA

1. Przed pierwszym użyciem umyj w zmywarce lub pod bieżącą wodą.
2. SteamEGGS podczas gotowania nagrzewa się, więc zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu.
3. Powierzchnia steamEGGS po gotowaniu pozostaje gorąca przez krótką chwilę.
4. Aby zapobiec poparzeniu wyjmij przystawkę steamEGGS za pomocą widelca przekładając przez uchwyt do tego przeznaczony.
5. SteamEGGS jest do użytku wyłącznie przez osoby dorosłe.

steamEGGS

szukaj nas na:  