

 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 CHWILI!

- **ŒUFS POCHÉS** - UN PETIT DÉJEUNER IMPRESSIONNANT EN QUELQUES INSTANTS !
- **UOVA IN CAMICIA** - UNA COLAZIONE IMPRESSIONANTE IN POCCHI ISTANTI!



A



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 ~570g Kaltwasser in den Monsieur Cuisine®
- D** Setzen Sie den steamEGGS® in Monsieur Cuisine®.
- E** Setzen Sie den Deckel mit dem Messbecher auf.
- F** Stellen Sie die richtige Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit ein.

- Größe M ~ 11-12 min. Temperatur - 130°C / Geschwindigkeit 1
- Größe L ~ 12-13 min. Temperatur - 130°C / Geschwindigkeit 1
- Größe XL ~ 14 min. Temperatur - 130°C / 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 Monsieur Cuisine® um eine zusätzliche Funktion.

Kompatibel mit folgenden Modellen:

Monsieur Cuisine® Smart, Monsieur Cuisine® Connect.

WARNUNGEN

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 steamEGGS® 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:    

CucinaOra®



CucinaOra®



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 Monsieur Cuisine® pot ~ 570g.
- D** Place the steamEGGS® into Monsieur Cuisine® pot.
- E** Put the lid on and the measuring cup.
- F** Set the recommended time, temperature and speed.
 - Size M ~ 11-12 min. / temperature 130°C / speed 1
 - Size L ~ 12-13 min. / temperature 130°C / speed 1
 - Size XL ~ 14 min. / temperature 130°C / 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 Monsieur Cuisine® with an additional function.

Compatible with models:

Monsieur Cuisine® Smart, Monsieur Cuisine® Connect.

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 miseczek na jajka olejem lub masłem.
- B** Wbij jajka do miseczek.
- C** Wlej zimną wodę do naczynia Monsieur Cuisine® ~ 570g.
- D** Umieść wkładkę steamEGGS® w naczyniu Monsieur Cuisine®.
- E** Nałóż pokrywę wraz z miarką.
- F** Ustaw odpowiedni czas, temperaturę i obroty.
 - rozmiar M ~ 11-12 min. / Temperatura 130°C / obroty 1
 - rozmiar L ~ 12-13 min. / Temperatura 130°C / obroty 1
 - rozmiar XL ~ 14 min. / Temperatura 130°C / 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 Monsieur Cuisine® o dodatkową funkcję.

Kompatybilny z modelami:

Monsieur Cuisine® Smart, Monsieur Cuisine® Connect.

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 wyjmuj przystawkę steamEGGS® za pomocą widelca przekładając przez uchwyt do tego przeznaczony.
5. SteamEGGS® jest do użytku wyłącznie przez osoby dorosłe.

steamEGGS®

SZUKAJ NAS NA:





ŒUFS POCHÉS - VOYEZ COMME C'EST FACILE !

- A** Graisser les tasses à œufs avec de l'huile ou du beurre.
- B** Casser les œufs dans les bols.
- C** Verser de l'eau froide dans le pot du Monsieur Cuisine ~ 570g.
- D** Placer les steamEGGS® dans le pot du Monsieur Cuisine.
- E** Mettre le couvercle et le gobelet doseur.
- F** Régler le temps, la température et la vitesse recommandés.

- Taille M ~ 11-12 min. / température 130° / vitesse 1
- Taille L ~ 12-13 min. / température 130° / vitesse 1
- Taille XL ~ 14 min. / température 130° / vitesse 1

G PRÊT.

Important : Il est recommandé de cuire des œufs de même taille. Si la consistance de l'œuf n'est pas satisfaisante, prolonger légèrement le temps de cuisson.

Les avantages des steamEGGS® !

- Vous cuisinez délicieusement et sainement.
- La forme la plus saine d'un œuf avec toutes ses valeurs nutritionnelles conservées.
- Un repas spectaculaire en quelques instants.
- Enrichissez votre Monsieur Cuisine d'une fonction supplémentaire.

Compatible avec les modèles :

Monsieur Cuisine® Smart, Monsieur Cuisine® Connect.

AVERTISSEMENTS

1. Laver les steamEGGS® au lave-vaisselle ou sous l'eau courante avant la première utilisation.
2. Les steamEGGS® chauffent pendant la cuisson, donc faire attention lors de l'enlèvement.
3. La surface des steamEGGS® reste chaude pendant un court moment après la cuisson.
4. Pour éviter de se brûler, enlever les steamEGGS® avec une fourchette en l'insérant par la poignée de la fourchette.
5. Les steamEGGS® sont réservés à l'usage des adultes uniquement.

steamEGGS®

CHERCHÉZ-NOUS SUR:    



UOVA IN CAMICIA - GUARDA COM'È FACILE!

- A** Imburra le tazze per le uova con olio o burro.
- B** Sbatti le uova nelle ciotole.
- C** Versare acqua fredda nella pentola Monsieur Cuisine ~ 570 g.
- D** Posiziona le steamEGGS® nella pentola del Monsieur Cuisine.
- E** Metti il coperchio e il tappo dosatore.
- F** Imposta il tempo, la temperatura e la velocità raccomandati.
 - Taglia M ~ 11-12 min. / temperatura 130°C / velocità 1
 - Taglia L ~ 12-13 min. / temperatura 130°C / velocità 1
 - Taglia XL ~ 14 min. / temperatura 130°C / velocità 1
- G** PRONTO.

Importante: si consiglia di cucinare uova della stessa dimensione. Se la consistenza dell'uovo non è soddisfacente, prolunga leggermente il tempo di cottura.

I vantaggi delle steamEGGS®!

- Cucini in modo delizioso e salutare.
- La forma più salutare di un uovo con tutti i suoi valori nutrizionali conservati.
- Un pasto spettacolare in pochi istanti.
- Arricchisci il tuo Monsieur Cuisine® con una funzione aggiuntiva.

Compatibile con i modelli:

Monsieur Cuisine® Smart, Monsieur Cuisine® Connect.

ATTENZIONE

1. Lavare le steamEGGS® in lavastoviglie o sotto l'acqua corrente prima del primo utilizzo.
2. Le steamEGGS® si surriscaldano durante la cottura, quindi fare attenzione quando si tolgono.
3. La superficie delle steamEGGS® rimane calda per un breve periodo dopo la cottura.
4. Per evitare scottature, rimuovere le steamEGGS® con una forchetta infilando l'asta della forchetta.
5. Le steamEGGS® sono destinate solo all'uso da parte di adulti.

steamEGGS®

CERCACI SU:    