



CucinaOra®



steamEGGS®

MAX

- **POCHIERTE EIER** - EINE SPEKTAKULÄRE MAHLZEIT IN WENIGEN AUGENBLICKEN!
- **POACHED EGGS** - AN IMPRESSIVE MEAL IN A FEW MOMENTS!
- **JAJKA W KOSZULKACH** - IMPONUJĄCY POŚILEK W KILKA CHWILI!

- **UOVA IN CAMICIA** - UN PASTO DI GRANDE EFFETTO IN POCHI ISTANTI!
- **OEUFs POCHEs** - UN REPAS IMPRESSIONNANT EN QUELQUES INSTANTS!
- **HUEVOS POCHE** - UNA COMIDA EFICAZ EN POCOS INSTANTES!



POCHIERTE EIER - SEHEN SIE, WIE EINFACH ES IST!

A

- A** Fetten Sie die Eierpfannen mit Öl oder Butter ein.
- B** Die Eier in die Schalen aufschlagen.
- C** Gießen Sie ~570g Kaltwasser in den Thermomix®
- D** Setzen Sie den steamEGGS® MAX in Thermomix®-Varoma®.
- E** Setzen Sie den Deckel 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® MAX!

- Kochen Sie bis zu 10 Eier gleichzeitig.
- Eier kochen ohne Schälen.
- Bequem und einfach zu benutzen
- Geeignet für Eier der Größen M, L, XL
- Die gesündeste Form des Eies, bei der der gesamte Nährwert erhalten bleibt.
- Bereichern Sie Ihren Thermomix® um eine zusätzliche Funktion.

Kompatibel mit folgenden Modellen:

Thermomix® TM6®, TM5®, TM31®

WARNUNGEN

1. Vor dem ersten Gebrauch in der Spülmaschine oder unter fließendem Wasser waschen.
2. SteamEGGS® MAX erhitzt sich während des Kochens, seien Sie also vorsichtig beim Herausnehmen.
3. Die Oberfläche des steamEGGS® MAX bleibt nach dem Garen noch für kurze Zeit heiß.
4. Entnehmen Sie den Einsatz mithilfe der dafür vorgesehenen Griffe.
5. Der steamEGGS® MAX darf nur von Erwachsenen benutzt werden.

steamEGGS® **MAX**

FINDE UNS AUF:    





POACHED EGGS - SEE HOW EASY IT IS!

B

- A** Grease the egg pans with oil or butter.
- B** Crack the eggs into the bowls.
- C** Pour ~570g of cold water into the Thermomix®
- D** Place the steamEGGS® MAX in the Thermomix® - Varoma®.
- E** Put the lid on.
- F** Set the correct 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** DONE.

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® MAX!

- Cook up to 10 eggs at the same time
- Cook eggs without shells
- Convenient and easy to use
- Suitable for eggs M, L, XL
- The healthiest form of egg that retains all its nutritional value.
- Enrich your Thermomix® with an additional function.

Compatible with models:

Thermomix® TM6®, TM5®, TM31®

WARNINGS

- 1 Wash in the dishwasher or under running water before first use.
2. steamEGGS® MAX heats up during cooking, so be careful when removing it.
3. The surface of the steamEGGS® MAX remains hot for a short time after cooking.
4. Remove the insert using the handles provided.
5. steamEGGS® MAX may only be used by adults.

steamEGGS®

MAX

FIND US ON:



CucinaOra®



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 ~ 570g.
- D** Umieść wkładkę steamEGGS MAX w Thermomix® - Varoma®.
- E** Przykryj pokrywką
- 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 MAX!

- Gotowanie do 10 jajek jednocześnie
- Gotowanie jajek bez obierania
- Wygodny i łatwy w użyciu
- Odpowiedni dla jaj w rozmiarze M, L, XL
- Najzdrowsza forma jajka, która zachowuje wszystkie wartości odżywcze.
- Wzbogać 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® MAX podczas gotowania nagrzewa się, więc zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu.
3. Powierzchnia steamEGGS® MAX po gotowaniu pozostaje gorąca przez krótką chwilę.
4. Aby zapobiec poparzeniu wyjmuj przystawkę steamEGGS® MAX za pomocą bocznych uchwytów.
5. steamEGGS® MAX jest do użytku wyłącznie przez osoby dorosłe.

steamEGGS® **MAX**

SZUKAJ NAS NA:





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 Bimby® fino all'altezza del coltello ~ 570 g.
- C** Posizionare steamEGGS® MAX nel Bimby® - Varoma®.
- D** Mettere il coperchio.
- E** Imposta il tempo, la temperatura e la velocità raccomandati.
 - Taglia M ~ 11-12 min. / temperatura Varoma / velocità 1
 - Taglia L ~ 12-13 min. / temperatura Varoma / velocità 1
 - Taglia XL ~ 14 min. / temperatura Varoma / 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 di steamEGGS® MAX!

- Cuocere fino a 10 uova contemporaneamente
- Bollitura delle uova senza sbucciarle
- Comodo e facile da usare
- Adatto per uova M, L, XL
- La forma più sana di uovo che conserva tutto il suo valore nutrizionale.
- Arricchite il vostro Bimby® con una funzione aggiuntiva.

Compatibile con i modelli:

Bimby® TM6®, TM5®, TM31®

ATTENZIONE

1. Lavare in lavastoviglie o sotto l'acqua corrente prima del primo utilizzo.
2. steamEGGS® MAX si riscalda durante la cottura, quindi fare attenzione quando lo si rimuove.
3. La superficie di steamEGGS® MAX rimane calda per un breve periodo dopo la cottura.
4. Rimuovere l'inserto utilizzando le apposite maniglie.
5. steamEGGS® MAX può essere utilizzato solo da adulti.

steamEGGS®

MAX

CERCACI SU:





ŒUFS POCHÉS - VOYEZ COMME C'EST FACILE !

- A** Graissez les casseroles à œufs avec de l'huile ou du beurre.
- B** Cassez les œufs dans les bacs.
- C** Versez ~570g d'eau froide dans le Thermomix®.
- D** Placez le steamEGGS® MAX dans le Thermomix® - Varoma®.
- E** Mettez le couvercle en place.
- F** Réglez le temps, la température et la vitesse appropriés.

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

G PRÊT.

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

Les avantages de steamEGGS® MAX !

- Cuisez jusqu'à 10 œufs en même temps
- Cuisson des œufs sans écalage
- Pratique et facile à utiliser
- Convient pour les œufs M, L, XL
- La forme la plus saine de l'œuf, qui préserve toute sa valeur nutritive.
- Enrichissez votre Thermomix® d'une fonction supplémentaire.

Compatible avec les modèles:

Thermomix® TM6®, TM5®, TM31®

AVERTISSEMENTS

1. Laver au lave-vaisselle ou à l'eau courante avant la première utilisation.
2. steamEGGS® MAX chauffe pendant la cuisson, soyez donc prudent lorsque vous le retirez.
3. La surface de steamEGGS® MAX reste chaude pendant une courte période après la cuisson.
4. Retirez l'insert à l'aide des poignées.
5. steamEGGS® MAX ne peut être utilisé que par des adultes.

steamEGGS® **MAX**

CHERCHÉZ-NOUS SUR:



HUEVOS ESCALFIDOS - ¡MIRA LO FÁCIL QUE ES!

- A** Engrasar las hueveras con aceite o mantequilla.
- B** Cascar los huevos en los moldes.
- C** Verter ~570g de agua fría en el Thermomix®.
- D** Coloque el steamEGGS® MAX en el Thermomix® - Varoma®.
- E** Ponga la tapa.
- F** Ajuste el tiempo, la temperatura y la velocidad correctos.

- Talla M ~ 11-12 min. / temperatura Varoma / velocidad 1
- Talla L ~ 12-13 min. / temperatura Varoma / velocidad 1
- Talla XL ~ 14 min. / temperatura Varoma / velocidad 1

G LISTO.

Importante: Se recomienda cocer huevos del mismo tamaño. Si la consistencia del huevo no es satisfactoria, prolongue ligeramente el tiempo de cocción.

Las ventajas de steamEGGS® MAX!

- Cocina hasta 10 huevos al mismo tiempo
- Hierve los huevos sin pelarlos
- Cómodo y fácil de usar
- Apto para huevos M, L, XL
- La forma más sana de huevo que conserva todo su valor nutritivo.
- Enriquezca su Thermomix® con una función adicional.

Compatible con modelos:

Thermomix® TM6®, TM5®, TM31®

ADVERTENCIAS

1. Lavar en el lavavajillas o con agua corriente antes del primer uso.
2. steamEGGS® MAX se calienta durante la cocción, así que tenga cuidado al retirarlo.
3. La superficie de steamEGGS® MAX permanece caliente durante un breve espacio de tiempo después de la cocción.
4. Retire el accesorio utilizando las asas.
5. steamEGGS® MAX sólo debe ser utilizado por adultos.

steamEGGS® **MAX**

BÚSCANOS EN:

