



CucinaOra®



für
Thermomix®
und
Monsieur
Cuisine®
Geräte

eggFUSION

- eggFUSION - LECKER UND GESUND!
- eggFUSION - TASTY AND HEALTHY!
- eggFUSION - GUSTOSO E SANO!

- eggFUSION - SAVOUREUX ET SAIN!
- eggFUSION - SMACZNIK I ZDROWO!



- A** Gießen Sie kaltes Wasser in das Gefäß TM/MC ~400g
- B** Verschließen Sie das Gefäß mit einem Deckel und stellen Sie den Dampfgarer darauf.
- C** Legen Sie den eggFUSION-Einsatz in den Dampfgarer.
- D** Legen Sie die gewünschte Anzahl von Eiern ein (1 bis 14 Eier).
- E** Stellen Sie die entsprechende Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit manuell ein.
 - Weichgekochte Eier 12-14 Min./ Temp. Varoma/130° / Geschwindigkeit 2
 - Hartgekochte Eier 14-16 Min./ Temp. Varoma/130° / Geschwindigkeit 2
- F** FERTIG.

Wichtig:

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, da die von den Herstellern angegebenen Eiergrößen variieren können.

Die Vorteile von eggFUSION!

- Sie kochen zwischen 1 und 14 Eiern auf einmal.
- Das vertikale Garen der Eier verhindert, dass sie aufplatzen.
- Ideal geeignet für Thermomix und Monsieur Cuisine Geräte.
- Bequemes Servieren.

Kompatibel mit folgenden Modellen:

Thermomix®: TM6®, TM5®, TM31®

Monsieur Cuisine®: Smart, Connect und Edition Plus.

WARNUNGEN

1. Vor dem ersten Gebrauch in der Spülmaschine oder unter fließendem Wasser waschen.
2. EggFUSION erhitzt sich während des Kochens, seien Sie also vorsichtig beim Herausnehmen.
3. Die Oberfläche des eggFUSION bleibt nach dem Garen noch für kurze Zeit heiß.
4. Um Verbrennungen zu vermeiden, entfernen Sie den eggFUSION-Einsatz, indem Sie die dafür vorgesehenen Griffe festhalten. Sie können dies mit einem Tuch oder Ofenhandschuhen tun.
5. Der eggFUSION darf nur von Erwachsenen benutzt werden.

eggFUSION



eggFUSION - TASTY AND HEALTHY!

- A** Pour cold water into the TM/MC container ~400g.
- B** Seal the container with a lid and place it on the steamer.
- C** Place the eggFUSION insert in the steamer.
- D** Insert the desired number of eggs (1 to 14 eggs).
- E** Manually set the appropriate time, temperature, and speed.
 - Soft-boiled eggs: 12-14 min / Temp. Varoma / 130°C / Speed 2
 - Hard-boiled eggs: 14-16 min / Temp. Varoma / 130°C / Speed 2
- F** DONE.

Important:

The times given are guidelines, as the egg sizes given by the manufacturers may vary.

The benefits of eggFUSION!

- You can cook between 1 and 14 eggs at once.
- The vertical cooking of eggs prevents them from cracking.
- Ideal for Thermomix and Monsieur Cuisine devices.
- Convenient serving.

Compatible with models:

Thermomix®: TM6®, TM5®, TM31®

Monsieur Cuisine®: Smart, Connect and Edition Plus.

WARNINGS

1. Wash the EggFUSION in the dishwasher or under running water before first use.
2. EggFUSION gets hot during cooking, so be careful when removing.
3. The surface of the EggFUSION remains hot for a short while after cooking.
4. To avoid burns, remove the eggFUSION insert by holding the handles provided for this purpose. You can do this with a cloth or oven gloves.
5. EggFUSION is for use by adults only.

eggFUSION



FIND US ON:





- A** Versate acqua fredda nel contenitore TM/MC ~400g.
- B** Chiudete il contenitore con un coperchio e posizionatelo sul vapore.
- C** Inserite l'inserto eggFUSION nel vapore.
- D** Inserite il numero desiderato di uova (da 1 a 14 uova).
- E** Impostate manualmente il tempo, la temperatura e la velocità appropriati.

- Uova alla coque: 12-14 min / Temp. Varoma / 130°C / Velocità 2
- Uova sode: 14-16 min / Temp. Varoma / 130°C / Velocità 2

F PRONTO.

Importante:

I tempi indicati sono delle linee guida poiché le dimensioni delle uova specificate dai produttori possono variare.

Vantaggi dell'inserto EggFUSION!

- Puoi cucinare da 1 a 14 uova contemporaneamente.
- La cottura verticale delle uova impedisce loro di creparsi.
- Ideale per dispositivi Bimby e Monsieur Cuisine.
- Servizio comodo.

Compatibile con i modelli:

Bimby®: TM6®, TM5®, TM31®

Monsieur Cuisine®: Smart, Connect ed Edition Plus.

ATTENZIONE

1. Lavare le eggFUSION in lavastoviglie o sotto l'acqua corrente prima del primo utilizzo.
2. Le eggFUSION si surriscaldano durante la cottura, quindi fare attenzione quando si tolgono.
3. La superficie delle eggFUSION rimane calda per un breve periodo dopo la cottura.
4. Per evitare ustioni, rimuovere l'inserto eggFUSION afferrando le maniglie previste a tale scopo. Potete farlo con un panno o dei guanti da forno.
5. Le eggFUSION sono destinate solo all'uso da parte di adulti.

eggFUSION



- A** Versez de l'eau froide dans le conteneur TM/MC ~400 g.
- B** Fermez le conteneur avec un couvercle et placez-le sur le cuiseur vapeur.
- C** Placez l'insert eggFUSION dans le cuiseur vapeur.
- D** Insérez le nombre d'œufs souhaité (de 1 à 14 œufs).
- E** Réglez manuellement le temps, la température et la vitesse appropriés.
 - Œufs à la coque: 12-14 min / Temp. Varoma / 130°C / vitesse 2
 - Œufs durs: 14-16 min / Temp. Varoma / 130°C / vitesse 2
- F** Prêt.

Important:

Les temps indiqués sont des directives, car les tailles des œufs spécifiées par les fabricants peuvent varier.

Avantages de eggFUSION!

- Vous pouvez cuire entre 1 et 14 œufs en une fois.
- La cuisson verticale des œufs empêche leur éclatement.
- Idéal pour les appareils Thermomix et Monsieur Cuisine.
- Service pratique.

Compatible avec les modèles:

Thermomix®: TM6®, TM5®, TM31®

Monsieur Cuisine®: Smart, Connect et Edition Plus.

AVERTISSEMENTS

1. Laver les eggFUSION au lave-vaisselle ou sous l'eau courante avant la première utilisation.
2. Les eggFUSION chauffent pendant la cuisson, donc faire attention lors de l'enlèvement.
3. La surface des eggFUSION reste chaude pendant un court moment après la cuisson.
4. Pour éviter les brûlures, retirez l'insert eggFUSION en tenant les poignées prévues à cet effet. Vous pouvez le faire avec un chiffon ou des gants de cuisine.
5. Les eggFUSION sont réservés à l'usage des adultes uniquement.

eggFUSION



- A** Wlej zimną wodę do naczynia TM/MC ~ 400g.
- B** Zamknij naczynie pokrywką i ustaw na niej przystawkę do gotowania na parze.
- C** Umieść wkładkę eggFUSION w przystawce do gotowania na parze.
- D** Włóż pożądaną ilość jajek (od 1 do 14 sztuk).
- E** Ustaw manualnie odpowiedni czas, temperaturę i obroty.
 - Jajka na miękko 12-14 min./ Temp. Varoma/130° / obroty 2
 - Jajka na twardo 14-16 min./ Temp. Varoma/130° / obroty 2

F GOTOWE!

Ważne:

Podane czasy są orientacyjne gdyż rozmiary jajek deklarowane przez producentów mogą różnić się od siebie.

Korzyści z eggFUSION!

- Gotujesz od 1 do 14 jajek w tym samym czasie.
- Idealnie dopasowana do urządzeń Thermomix oraz Monsieur Cuisine.
- Pionowe gotowanie jajek zapobiega ich pękaniu.
- Wygodne podanie.

Kompatybilna z urządzeniami:

Thermomix®: TM6®, TM5®, TM31® oraz Monsieur Cuisine®: Smart, Connect i Edition Plus.

OSTRZEŻENIA

1. Przed pierwszym użyciem umyj w zmywarce lub pod bieżącą wodą.
2. EggFUSION podczas gotowania nagrzewa się, więc zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu.
3. Powierzchnia eggFUSION po gotowaniu pozostaje gorąca przez krótką chwilę.
4. Aby zapobiec poparzeniu wyjmuj wkładkę eggFUSION chwytając za uchwyty do tego przeznaczone. Możesz to zrobić za pomocą ściereki lub rękawic kuchennych.
5. EggFUSION jest do użytku wyłącznie przez osoby dorosłe.

eggFUSION