



Egglettes™
Gebrauchsanleitung



AS SEEN ON
TV
ORIGINAL





DE

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgsam durch, bevor sie Egglattes verwenden!

Waschen Sie vor dem Erstgebrauch die Egglattes mit warmem Wasser und Spülmittel.

Ölen Sie die Egglette Becher mit einem der folgenden empfohlenen Fette ein:

Kochspray:

Besprühen Sie das Innere eines Egglette Bechers mit 3 kurzen Stößen; stellen Sie sicher, dass der Becher innen gänzlich besprüht ist und verteilen Sie das Öl mit einer kreisenden Handbewegung, damit das Innere gänzlich bedeckt ist. Schütten Sie überschüssiges Öl weg.

Olivenöl Extra Vergine:

Füllen Sie einen halben Teelöffel in den offenen Egglette Becher; verteilen Sie das Öl mit einer kreisenden Handbewegung, damit das Innere gänzlich bedeckt ist.

Kokosöl:

Füllen Sie einen halben Teelöffel in den offenen Egglette Becher; verteilen Sie das Öl mit einer kreisenden Handbewegung, damit das Innere gänzlich bedeckt ist.

Kochanleitung

- Füllen Sie so viel kaltes Wasser in einen Topf, dass die Egglattes nicht den Boden berühren (fügen Sie zusätzliche 1,5 cm Wasser zum Verdampfen hinzu). Erhitzen Sie das Wasser auf höchster Stufe bis es sprudelnd kocht.
- Befüllen Sie die gut eingeölte Egglette Becher mit dem Ei / der Rezeptmischung und schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. HINWEIS: Wenn Sie ein Fleischprodukt hinzufügen, stellen Sie sicher, dass das Fleisch gar gekocht ist,

bevor Sie es dem rohen Ei beimengen.

- Halten Sie den Egglette Becher oben am Griff und platzieren Sie ihn vorsichtig im kochenden Wasser. Sie können den Topf nun auch mit einem Deckel abdecken.
- Wenn Ihr Egglette fertig gekocht ist, heben Sie den Becher mit einer Zange aus dem Topf und kühlen es in kaltem Wasser ab.

HINWEIS: Vorsicht bei der Handhabe! Gehen Sie sorgsam mit Ihren Egglattes um. Das Produkt und sein Inhalt werden sehr heiß. Es wird empfohlen, eine Zange zum Entnehmen aus dem Kochwasser zu verwenden sowie die Egglattes mit Ofenhandschuhen auf den Teller zu stellen.

HINWEIS: Es wird nicht empfohlen, die gekochten Egglattes länger als 2 Tage im Becher aufzubewahren.

Fertigstellung!

- Sobald das Ei abgekühlt ist, können Sie den Egglette Deckel abnehmen, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drehen Sie den Egglette Becher kopfüber und schütteln Sie ihn leicht, bis das Ei aus dem Becher gleitet. Sollte das Ei nicht sofort leicht aus dem Becher gleiten, drehen Sie den Becher um und drücken ihn seitlich leicht, um das Ei vom Rand zu lösen.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie ihren Egglette in der obersten Lade des Geschirrspülers oder waschen Sie ihn vorsichtig mit warmem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie ihn gut trocknen.



Empfehlungen

- Nicht in der Mikrowelle verwenden.
- Ausschließlich Erwachsene sollen mit den Egglettes kochen.
- Es wird nicht empfohlen, die gekochten Egglettes länger als 2 Tage im Becher aufzubewahren.
- Seien Sie beim Gebrauch in Verbindung mit heißem Wasser sehr vorsichtig. Sowohl Produkt als auch Inhalt werden sehr heiß.

EN

Getting Started!

Read all the instructions thoroughly!

Be sure to wash your Egglettes in warm, soapy water prior to first use.

Lubricate the Egglette cups with one of the following recommended oils:

Cooking Spray:

Spray interior of Egglette cup with three short bursts; make sure cup is coated and roll around any excess oil being sure the oil coats the interior cup. Pour out excess oil.

Extra Virgin Olive Oil:

Place ½ tsp into the open Egglette cup; roll around until oil coats interior of cup.

Coconut Oil:

Place ½ tsp into the open Egglette cup; roll around until oil coats interior of cup

Cooking Instructions

- Fill a pot with enough cold water so that the Egglette does not touch the bottom (add an additional ½ inch of water to allow room for

evaporation). Heat water over high heat until it reaches a rolling boil.

- When Egglette cups have been sufficiently oiled, fill each with the egg/egg recipe and close the lid by twisting it clockwise.

NOTE: Be sure when adding a meat product, that the meat is fully cooked prior to adding to your uncooked Egglette.

- Hold Egglette cup by the top loop and place Egglette gently into boiling water. The pot may be covered if preferred.
- When cooked, remove Egglette cup with tongs. Place in cold water to cool.

NOTE: Use caution when handling. Always make sure to handle Egglettes with care. Product and content will be hot. It is suggested to use tongs when removing from boiling water and oven mitts when your Egglettes is plated and hot.

NOTE: It is not recommended to store cooked egg in Egglette for more than two days.

Prepare to Eat!

- Once the egg has cooled, remove the Egglette lid by twisting counter clockwise.
- Turn the Egglette cup upside down over a plate and gently shake until egg is released from the cup. If egg is not immediately released, turn upside down and squeeze gently to ease egg out of Egglette.

Care and Maintenance

- Top rack dishwasher safe or wash gently with warm, soapy water. Dry thoroughly before use.

Recommendations

- Do not place in microwave.
- Egglettes is intended for adult use only while cooking.

- It is not recommended to store cooked egg in Egglette for more than two days.
- Use caution while handling product near boiling water. Product and content will be hot.

You can download the recipe book, with many tasty cooking ideas, at www.mediashop.tv/DE/egglettes/

FR

Pour commencer !

Lire attentivement toutes les instructions !

Lavez préalablement à la première utilisation vos Egglettes dans une eau chaude et savonneuse.

Graissez les coupelles Egglette avec l'une des huiles suivantes :

Spray de cuisson:

Appliquez trois courtes vaporisations à l'intérieur de la coupelle Egglette ; assurez-vous que la coupelle est entièrement recouverte d'huile et enlevez celle en excès.

Huile d'olive vierge extra:

Mettez ½ cuillère à café dans la coupelle Egglette ouverte et étalez l'huile sur chaque paroi intérieure.

Huile de noix de coco:

Mettez ½ cuillère à café dans la coupelle Egglette ouverte et étalez l'huile sur chaque paroi intérieure.

Instructions de cuisson

- Remplissez un récipient avec suffisamment d'eau de sorte que l'Egglette ne touche pas le fond (ajouter un ½ centimètre d'eau pour laisser de la place pour l'évaporation). Chauffez l'eau jusqu'à ébullition.

- Une fois les coupelles Egglette suffisamment huilées, remplissez les avec un oeuf ou une recette aux oeufs et fermez en tournant le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.

NOTE: Avant d'ajouter un produit cerné dans l'Egglette, assurez-vous qu'il ait été préalablement cuit.

- Tenez la coupelle Egglette par la poignée du dessus et placez la délicatement dans l'eau bouillante. Le récipient peut être couvert au besoin.

- Après la cuisson, enlevez à l'Egglette avec des pincettes et plongez la dans l'eau froide.

NOTE: A manipuler avec précaution. Le contenu et le contenant sont très chauds. L'utilisation de pinces est fortement conseillée pour retirer les Egglettes de l'eau bouillante ainsi que le port des gants de four quand l'Egglette vient de cuire et est encore chaude.

NOTE: Il n'est pas conseillé de conserver l'oeuf cuit dans l'Egglette au-delà de deux jours.

Preparez à manger !

- Une fois l'oeuf refroidi, ouvrez l'Egglette en tournant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Renversez la coupelle sur une assiette et secouez doucement afin de démouler l'oeuf de la coupelle. Si l'oeuf ne parvient pas à sortir, retournez à nouveau l'Egglette et pressez les parois afin d'aider le démoulage de l'oeuf.

Entretien

- Peut être lavé à l'étage supérieur du lave-vaisselle ou délicatement à l'eau chaude savonneuse. Séchez minutieusement avant utilisation.

Recommandations

- Les Egglettes ne vont pas au micro-onde.
- Les Egglettes sont réservés à l'usage des adultes, uniquement pour de la cuisson.
- Il n'est pas conseillé de conserver l'oeuf cuit dans l'Egglette au-delà de deux jours.
- Soyez prudent pour toute manipulation à proximité d'eau bouillante. Contenu et contenant seront chauds.

Téléchargez le livret de recettes savoureuses sur le site www.mediashop.tv/DE/egglettes/

IT

Per iniziare!

Leggere attentamente le istruzioni in ogni loro parte!

Assicurarsi di lavare le tazze Egglettes in acqua calda e sapone prima dell'uso.

Lubrificare le tazze Egglette nei modi seguenti:

Spray da cucina:

Spruzzare la parte interna della tazza Egglette con tre brevi spruzzi; assicurarsi che la tazza sia completamente rivestita e che non contenga residui di olio in eccesso al suo interno. Eliminare l'olio in eccesso.

Olio extravergine di oliva

Versare 1/2 cucchiaino di olio nella tazza Egglette e farlo scivolare fino a rivestire tutta la superficie interna della tazza.

Olio di cocco:

Versare 1/2 cucchiaino di olio nella tazza Egglette e farlo scorrere fino a rivestire tutta la superficie interna della tazza.

Istruzioni per l'uso

- Riempire una pentola con sufficiente acqua fredda per fare in modo che la tazza Egglette non tocchi il fondo (aggiungere un ulteriore centimetro di acqua per garantire la giusta evaporazione). Riscaldare l'acqua e portarla a ebollizione.
- Una volta oliate le tazze Egglette a sufficienza, riempire ogni tazza con l'uovo/gli ingredienti e chiudere il tappo avvitandolo in senso orario.
NOTA: Quando si aggiunge della carne, assicurarsi che sia completamente cotta prima di versarla nella Egglette non cotta.
- Tenere la tazza Egglette per l'anello superiore e immergerla delicatamente nell'acqua bollente. Se lo si desidera, coprire la pentola con un coperchio.
- Al termine della cottura, togliere le tazze Egglette dall'acqua utilizzando delle pinze. Mettere le tazze in acqua fredda per farle raffreddare.

NOTA: Maneggiare le tazze con cautela, poiché il prodotto e il suo contenuto sono bollenti. Si consiglia di utilizzare delle pinze per estrarre le tazze dall'acqua bollente e dei guanti da forno quando le tazze Egglette sono molto calde.
NOTA: È sconsigliato conservare le uova cotte all'interno delle tazze Egglette per più di due giorni.

Preparare le uova per servirle!

- Una volta che l'uovo si è raffreddato, rimuovere il tappo dalla tazza Egglette svitandolo in senso antiorario.
- Capovolgere la tazza Egglette su un piatto e scuoterla delicatamente finché l'uovo non si stacca dalla tazza. Se l'uovo non si stacca immediatamente, capovolgere di nuovo la tazza e spremere delicatamente per facilitare il distacco dell'uovo dalla tazza Egglette.

Pulizia e manutenzione

- Lavare in lavastoviglie (cestello superiore) o a mano delicatamente utilizzando acqua calda e sapone. Asciugare completamente prima dell'uso.

Raccomandazioni

- Non utilizzare in microonde.
- Egglette è concepita esclusivamente per essere utilizzata da parte di adulti per cucinare.
- È sconsigliato conservare le uova cotte all'interno delle tazze Egglette per più di due giorni.
- Prestare particolare attenzione quando si maneggia il prodotto in prossimità di acqua bollente, poiché potrebbero essere bollenti

Il ricettario con tante gustose idee è disponibile per il download all'indirizzo www.mediaishop.tv/DE/egglettes/

NL

Van start gaan!

Lees alle instructies grondig door!

Was de Egglettes in een warm sopje voor het eerste gebruik.

Smeer de Egglette-dopjes in met een van de volgende aanbevolen oliën:

Bakspray:

Spuut drie keer in het Egglette-dopje, rol eventuele overgebleven olie rond en zorg ervoor dat de binnenkant van het dopje volledig bedekt is met olie. Giet overtollige olie eruit.

Extra vierge olijfolie:

Doe ½ theelepel in het open Egglette-dopje en rol rond totdat de olie de volledige binnenkant bedekt heeft.

Kokosnootolie:

Doe ½ theelepel in het open Egglette-dopje en rol rond totdat de olie de volledige binnenkant bedekt heeft.

Kookinstructies

- Vul een pan met voldoende koud water zodat de Egglette de bodem niet raakt (voeg nog ruim een cm extra water toe om ruimte te laten voor verdamping). Verwarm water op een hoog vuur totdat het kookt.
- Vul elk Egglette-dopje met ei/eierrecept wanneer deze voldoende zijn ingesmeerd met olie en sluit het deksel door het met de klok mee te draaien. **NOOT:** Controleer voor het toevoegen van vlees of het voldoende gekookt is.
- Hou de Egglette vast aan het handvat op het deksel en plaats de Egglette voorzichtig in het kokende water. De pan kan indien gewenst worden afgesloten.
- Haal de Egglette-dopjes eruit met een keukentang wanneer ze gekookt zijn. Plaats ze in koud water om af te koelen. **NOOT:** Wees voorzichtig. Ga altijd voorzichtig te werk met de Egglettes. Het product en de inhoud zijn heet. Wij raden het gebruik van een keukentang aan om ze uit het water te halen en ovenhandschoenen wanneer de Egglette op een bord staat en heet is. **NOOT:** Het bewaren van gekookt ei in de Egglette voor langer dan twee dagen wordt afgeraden.

Bereid je voor om te eten!

- Verwijder het deksel van de Egglette zodra het ei is afgekoeld door tegen de klok in te draaien.
- Zet het Egglette-dopje omgekeerd op een bord en schud voorzichtig totdat het ei zich losmaakt van

het dopje. Wanneer het ei niet onmiddellijk loslaat, draai hem dan om en knijp zachtjes het ei uit de Egglette.

Verzorging en onderhoud

- Geschikt voor het bovenste rek van de vaatwasser of voorzichtig afwassen met een warm sopje. Voor gebruik grondig droogmaken.

Aanbevelingen

- Niet in een magnetron plaatsen.
- Egglattes zijn bestemd voor gebruik door volwassenen om mee te koken.
- Het bewaren van gekookt ei in de Egglette voor langer dan twee dagen wordt afgeraden.
- Wees voorzichtig met het gebruik van het product in de buurt van kokend water. Het product en de inhoud zijn heet.

Het receptenboekje met veel lekkere kookideeën kan gedownload worden onder www.mediashop.tv/DE/egglattes/



VOR GEBRAUCH DIE GANZE
BEDIENUNGSANLEITUNG
DURCHLESEN. DIESE ANLEITUNG
AUFBEWAHREN.

READ THROUGH THE ENTIRE OPERATING
INSTRUCTIONS BEFORE USE. KEEP THIS MANUAL.

LIRE LE MODE D'EMPLOI EN ENTIER AVANT
UTILISATION. CONSERVER CE MODE D'EMPLOI.

LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE
D'ISTRUZIONI IN OGNI SUA PARTE
PRIMA DELL'USO. CONSERVARE
QUESTO MANUALE D'ISTRUZIONI ONDE
POTERLO SEMPRE REPERIRE ANCHE IN UN
SECONDO MOMENTO.

LEES VOOR GEBRUIK DE GEHELE HANDLEIDING
DOOR. BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING



Lebensmittelecht
Food-safe
Conforme à l'usage alimentaire
Per uso alimentare
Levensmiddelveilig



**Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine |
Fabbricato in Cina | Made in China**

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

**DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline
ROW: +423 388 18 00**

Stand: 05/2018 M16600