

M-Cuisine™

Microwave egg poacher



GB M-Cuisine™ Microwave egg poacher

How to use

- 1) Half fill compartment with cold water.
- 2) Crack egg into the compartment.
- 3) Top up water until egg is completely submerged.
- 4) Gently pierce the top of the yolk once with a sharp knife.
- 5) Cover with lid.
- 6) Always place the product in the centre of the microwave.
- 7) Follow the cooking instructions to the right of this leaflet. **Please note:** Cooking times given are for guidance only. All microwaves vary, adjust cooking time to suit your appliance. Make sure eggs are piping hot before serving.
- 8) If egg is undercooked and not to your liking, microwave for a further 10 seconds and re-check.
- 9) Allow to stand for 30 seconds before serving.
- 10) Lift and drain poached egg using colander. Remove egg from colander with a spoon.

Care & Use

Dishwasher and microwave safe. To aid cleaning, rinse thoroughly straight after use. **Caution:** Always protect hands when removing container from the microwave oven. Container or its contents may become very hot. Take care when draining hot water.



DE M-Cuisine™ Escalfador de huevos para microondas

Kochanleitung

- 1) Fach zur Hälfte mit kaltem Wasser füllen.
- 2) Ei in das Fach aufschlagen.
- 3.) Wasser hinzufügen, bis das Ei komplett bedeckt ist.
- 4) Vorsichtig das Eigelb einmal mit einem scharfen Messer aufstechen.
- 5) Mit dem Deckel verschließen.
- 6) Den Behälter zum Kochen stets in die Mitte der Mikrowelle platzieren.
- 7) Kochanleitung beachten (siehe unten) **Bitte beachten Sie:** Empfohlene Kochzeiten dienen ausschließlich als Orientierungshilfe. Kochzeiten können je nach Mikrowelle variieren. Das Ei sollte vor dem Servieren kochend heiß sein.
- 8) Falls das Ei zu weich ist, 10 Sekunden länger in der Mikrowelle kochen und noch einmal prüfen.
- 9) Lassen Sie das Ei vor dem Servieren für 30 Sekunden ruhen.
- 10) Heben Sie das pochierte Ei mithilfe des Abtropfsiebes und lassen Sie das Wasser ablaufen. Ei mithilfe eines Löffels herausnehmen.

Pflege und Verwendung: Spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet. Zur leichten Reinigung den Behälter nach der Verwendung sofort spülen. **Sicherheitshinweis:** Schützen Sie immer Ihre Hände, wenn Sie den Behälter aus dem Mikrowellenherd entnehmen. Der Behälter und sein Inhalt können sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiß



JP M-Cuisine™ 電子レンジ用エッグポーチャー

調理指示

- 1) 冷水を半分の高さまで入れます。
- 2) 卵を割り入れます。
- 3) 卵が完全に浸かるまで水を足します。
- 4) 先のとがったナイフで黄身の上部をそっと刺します。
- 5) ふたをかぶせます。
- 6) 図のように、必ず電子レンジの中央に置い
- 7) 以下の調理方法に従ってください 注意：調理時間は大体の目安です。電子レンジによって異なりますので、ご使用の電子レンジに合わせて調理時間を調整してください。召し上がる前に、卵が熱くなっていることを確認してください。
- 8) 卵に火が通っており、好みの固さになっていない場合は、さらに10秒間電子レンジにかけてからもう一度チェックしてください。
- 9) 30秒休ませます。
- 10) コランダーでボーチドエッグを持ち上げて水切りします。スプーンで卵を取り出します。

お手入れと使用: 食洗器および電子レンジ対応。洗いやすぐするため、ご使用後はすぐにしっかりとすすいでください。 **注意:** 電子レンジから容器を取り出す際は、必ず手を保護してください。容器やその中身が非常に熱くなる場合があります。熱湯を切る際は十分注意してください。



Cooking times / Number of eggs

1

Power Puissance Potencia Leistung 出力	Soft Yolk Jaune mou Yema blanda Weich 半熟	Hard Yolk Jaune dur Yema dura Hart 固ゆで
600 W	1 min 5 secs	1 min 25 secs
700 W	55 secs	1 min 20 secs
800 W	50 secs	1 min 15 secs
900 W	45 secs	1 min 5 secs
1000 W	40 secs	50 secs
1100 W	35 secs	45 secs
1200 W	30 secs	40 secs

1 2

Power Puissance Potencia Leistung 出力	Soft Yolk Jaune mou Yema blanda Weich 半熟	Hard Yolk Jaune dur Yema dura Hart 固ゆで
600 W	1 min 50 secs	2 min 25 secs
700 W	1 min 35 secs	2 min 15 secs
800 W	1 min 25 secs	2 min 5 secs
900 W	1 min 20 secs	1 min 50 secs
1000 W	1 min 10 secs	1 min 35 secs
1100 W	1 min	1 min 15 secs
1200 W	55 secs	1 min 5 secs

FR M-Cuisine™ Pocheuse à œufs pour micro-ondes

Instructions d'utilisation

- 1) Remplir le compartiment à moitié d'eau.
- 2) Casser l'œuf dans le compartiment.
- 3) Remplir d'eau jusqu'à ce que l'œuf soit complètement recouvert.
- 4) Percer doucement le haut du jaune une fois avec un couteau pointu.
- 5) Refermer.
- 6) Placer toujours la pocheuse au centre du micro-ondes.
- 7) Suivre les instructions de cuisson ci-dessous. **Attention.** Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif seulement. Tous les micro-ondes sont différents, veuillez adapter le temps de cuisson à votre appareil. Vérifier que l'œuf soit bien chaud avant de le servir.
- 8) Si l'œuf n'est pas assez cuit et pas à votre goût, le placer au micro-ondes 10 secondes supplémentaires et vérifier de nouveau.
- 9) Laisser reposer 30 secondes avant de servir.
- 10) Soulever et égoutter l'œuf poché à l'aide de la passoire. Soulever l'œuf à l'aide d'une cuillère.

Entretien et utilisation

Compatible lave-vaisselle et micro-ondes. Pour faciliter le nettoyage, rincer abondamment juste après l'utilisation. **Mise en garde :** protéger toujours vos mains lorsque vous sortez un récipient du four à micro-ondes. Le récipient ou les aliments qu'il contient peuvent être très chauds. Faites attention lorsque vous égoutter de l'eau chaude.



ES Recipiente M-Cuisine™ Escalfador de huevos para microondas

Cocinando instrucciones

- 1) Llene el compartimento hasta la mitad con agua fría.
- 2) Casque un huevo en el compartimento.
- 3) Llene con más agua hasta que el huevo quede totalmente sumergido.
- 4) Con mucho cuidado, pinche una vez la parte superior de la yema con un cuchillo afilado.
- 5) Coloque la tapa.
- 6) Ponga siempre el producto en el centro del microondas.
- 7) Siga las instrucciones de cocción que se indican abajo. **Recuerde:** el tiempo de cocción que se indica es solo orientativo. Todos los microondas varían, ajuste el tiempo de cocción para adecuarlo a su electrodoméstico. Asegúrese de que el huevo esté bien caliente antes de servirlo
- 8) Si, para su gusto, al huevo le falta tiempo de cocción, introdúzcalo en el microondas durante otros 10 segundos y vuelva a comprobar.
- 9) Deje reposar durante 30 segundos antes de servir.
- 10) Levante y escurra el huevo escalfado con el colador. Saque el huevo con una cuchara.

Uso y cuidado

Apto para lavavajillas y microondas. Para ayudar en la limpieza, aclare bien justo después de su uso.

Atención: proteja siempre sus manos al sacar un recipiente del horno microondas. El recipiente o su contenido pueden estar muy calientes. Tenga cuidado al escurrir agua caliente.



See the full **M-Cuisine™** range at www.josephjoseph.com