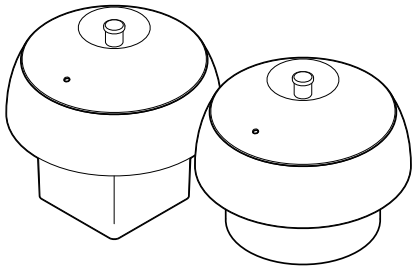


Wichtige Hinweise | Important information | Remarques importantes | Důležité pokyny

de Die Eierkocher-Formen sind geeignet zum Garen von Eiern ohne Schale im Wasserbad oder in der Mikrowelle. Zweckentfremden Sie die Formen nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Mikrowellen-Herstellers.

- Stellen Sie die Eierkocher-Formen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder in den Backofen.
- +220°C -20°C Die Eierkocher-Formen sind für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +220 °C geeignet.
- Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie die Eierkocher-Formen aus der Mikrowelle nehmen oder den Deckel abnehmen.
  Verwenden Sie einen Löffel, um die Eierkocher-Formen in das heiße Wasserbad zu setzen oder herauszunehmen.
  Es besteht Verbrühungsgefahr!
- Schneiden Sie in den Eierkocher-Formen keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.
- Durch Fette kann sich Silikon nach einiger Zeit dunkel verfärben. Diese Verfärbungen sind weder gesundheitsschädlich, noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Eierkocher-Formen.
  Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe können auf das Silikon abfärben. Diese Abfärbungen können durch sofortiges Reinigen weitestgehend entfernt werden.
- Reinigen Sie die Eierkocher-Formen vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- Die Eierkocher-Formen sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

en The egg poacher moulds are suitable for cooking eggs without their shells in a water bath or microwave. Only use them for their intended purpose! Also follow the manufacturer's instructions for the microwave.

- Do not place the egg poacher moulds over naked flames, on hobs or in the oven.
- +220°C -20°C The egg poacher moulds are suitable for use within a temperature range of -20 °C to +220 °C.
- Always use oven gloves when taking the egg poacher moulds out of the microwave or when removing the lid.
  Use a spoon for putting the egg poacher moulds into the hot water bath or removing them from the water. There is a risk of scalds!
- Do not cut food in the egg poacher moulds and do not use any sharp utensils.
- Over the course of time, grease may discolour the silicone material. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the egg poacher moulds.
  Foods that have an intense colour can stain the silicone moulds. These stains can be removed by washing the moulds immediately after use.
- Clean the egg poacher moulds with hot water and a few drops of washing-up liquid before using them for the first time and immediately after every subsequent use. Do not use caustic products or pointed objects to clean them.
- The egg poacher moulds are dishwasher-safe. However, do not place them directly above the heating rods.

fr Les moules à cuire les œufs servent à cuire les œufs sans coquille au bain-marie ou au micro-ondes. N'utilisez pas les moules pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre micro-ondes.

- Ne placez pas les moules à cuire les œufs sur des flammes ouvertes, des plaques de cuisson ou au four.
- +220°C -20°C Les moules à cuire les œufs sont conçus pour une plage de température de -20 °C à +220 °C.
- Utilisez toujours des maniques quand vous sortez les moules à cuire les œufs du micro-ondes ou quand vous retirez le couvercle.
  Utilisez une cuillère pour mettre les moules au bain-marie chaud ou pour les retirer.
  Il y a risque de brûlure!
- Ne coupez pas d'aliments dans les moules à cuire les œufs et n'utilisez pas d'objets coupants ou tranchants.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des moules en silicone. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au fonctionnement des moules. Les aliments avec une couleur marquée peuvent colorer la silicone. Nettoyez immédiatement les moules concernés pour avoir le plus de chances de faire partir entièrement ces taches.
- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez les moules à cuire les œufs à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
- Les moules à cuire les œufs peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement sur les résistances.

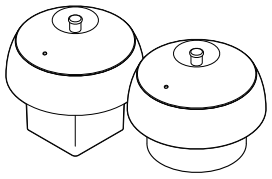
cs Formičky na vaření vajíček jsou vhodné pro vaření vajíček bez skořápky ve vodní lázni nebo v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte je k jiným účelům! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší mikrovlnné trouby.

- Formičky nestavte do otevřeného ohně, na plotnu sporáku ani do pečicí trouby.
- +220°C -20°C Formičky na vaření vajíček jsou vhodné k použití při teplotách od -20 do +220 °C.
- Když formičku vyjímáte z mikrovlnné trouby, nebo z ní sundaváte víko, používejte vždy kuchyňskou rukavici.
  Pro vkládání formičky do horké vodní lázně nebo pro vyjímání z ní použijte lžíci. Hrozí nebezpečí opaření!
- Ve formičkách nekrájejte žádné pokrmy ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty.
- Tuky mohou po určité době vést ke ztmavnutí silikonu. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček. Potraviny s vlastní intenzivní barvou mohou způsobit zbarvení silikonu. Zbarvení je možné do značné míry odstranit okamžitým vyčištěním.
- Formičky umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
- Formičky je možné umývat v myčce. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku : 605 553

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu
www.tchibo.com.tr



Rezept | Recipe

de **Bauernfrühstück (für 2 Formen)**

2 Eier
1 Frühlingszwiebel
4 Scheiben Frühstücksbacon
1 Kartoffel (ca. 50 g, vorgekocht)
Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Olivenöl

Vorgekochte Kartoffel in kleine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebel fein in Ringe schneiden.

2 Scheiben Frühstücksbacon über Kreuz in eine Form legen.

Hälfte der Kartoffelwürfel und der Frühlingszwiebelringe dazugeben.

Ein paar Tropfen Olivenöl darüberträufeln.

Ei aufschlagen und in die Form gleiten lassen, so dass das Eigelb ganz bleibt.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Enden des Frühstücksbacon einschlagen.

Andere Form ebenso befüllen.

Das Bauernfrühstück ca. 15 Minuten im Wasserbad oder bei 800 W ca. 50-60 Sekunden in der Mikrowelle garen (ggf. weitere 10 Sek. garen, falls das Ei noch nicht fest genug ist).

en **Farmer's Breakfast (for 2 moulds)**

2 eggs
1 spring onion
4 slices of bacon
1 potato (approx. 50 g, pre-cooked)
Salt, pepper and a few drops of olive oil

Dice the pre-cooked potato into small cubes.

Slice the spring onion into thin rings.

Place 2 slices of bacon in the mould so that they cross over one another.

Add half of the spring onions and the potato cubes.

Drizzle a few drops of olive oil on top.

Crack the egg and slide it into the mould ensuring that the egg yolk remains whole.

Add salt and pepper to taste and fold over the ends of the bacon slices.

Fill the other mould in the same manner.

Cook the farmer's breakfast for approx. 15 minutes in a pot of water, or approx. 50-60 seconds at 800 W in the microwave (cook for another 10 seconds if the egg is not cooked through yet).

Recette | Recept

fr **Petit-déjeuner campagnard (pour 2 moules)**

2 œufs, 1 oignon nouveau,4 tranches de bacon, 1 pomme de terre (d'env. 50 g, déjà cuite), Sel, poivre et quelques gouttes d'huile d'olive

Découper la pomme de terre déjà cuite en petit dés.

Couper l'oignon en fines rondelles.

Poser en croix deux tranches de bacon dans un moule.

Ajouter la moitié des dés de pomme de terre et des rondelles d'oignon.

Verser dessus quelques gouttes d'huile d'olive.

Casser l'œuf et le faire glisser dans le moule pour laisser le jaune entier.

Assaisonner de sel et de poivre puis rabattre les deux bouts de bacon.

Remplir l'autre moule en procédant de même.

Faire cuire ce petit-déjeuner campagnard env. 15 minutes au bain-marie ou env. 50-60 secondes à 800 W au micro-ondes (si l'œuf n'est pas assez cuit, prolonger la cuisson en rajoutant 10 secondes).

---

cs **Selská snídaně (na 2 formičky)**

2 vajíčka, 1 jarní cibulka, 4 plátky anglické slaniny, 1 brambor (cca 50 g, předvařený), sůl, pepř a pár kapek olivového oleje

Předvařený brambor rozkrájejte na malé kostky.

Jarní cibulku nakrájejte na tenké kroužky.

2 plátky slaniny položte křížem do formy.

Přidejte polovinu kostek brambor a cibulku.

Pokropte několika kapkami olivového oleje.

Vajíčko vyklepněte do formičky tak, aby žloutek zůstal celý.

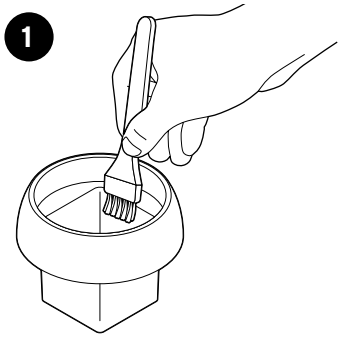
Dochuťte solí a pepřem a zahněte konce slaniny.

Druhou formu naplňte stejným způsobem.

Pokrm nechte cca 15 minut vařit ve vodní lázni nebo cca 50-60 sekund v mikrovlnné troubě při výkonu 800 W (příp. přidat dalších 10 sekund, jestliže vajíčko ještě není dost ztuhlé).

Gebrauch | Use | Utilisation | Použití

1



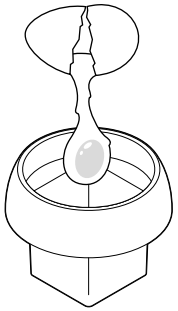
de Vor jedem Gebrauch gründlich einfetten und Salz in die Form streuen.

en Grease the mould thoroughly and sprinkle with salt before every use.

fr Avant chaque utilisation, graisser soigneusement le moule et le saupoudrer de sel.

cs Před každým použitím pořádně vytřete formičku tukem a vnitřek posypejte solí.

2



de Ei in die Form geben und salzen. Ggf. weitere Zutaten wie Kräuter, Schinken o.Ä. dazugeben.
Beachten Sie, dass manche Lebensmittel, wie z.B. Gemüse, vorher gegart werden müssen.

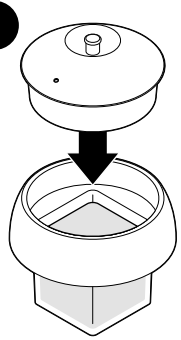
en Fill the mould with the egg and add salt. If desired, add herbs, bacon, etc.
Please note that some foods must be pre-cooked, such as vegetables.

fr Placer l'œuf dans le moule et le saler. Ajoutez selon votre goût d'autres ingrédients, comme les herbes, du jambon ou similaire.
Tenir compte des différents temps de cuisson des ingrédients et cuire p. ex. auparavant les légumes.

cs Přidejte do formičky vajíčko a osolte je. Případně přidejte další suroviny, jako bylinky, šunku apod.

Některé potraviny, jako např. zeleninu, je třeba nejprve předvařit.

3



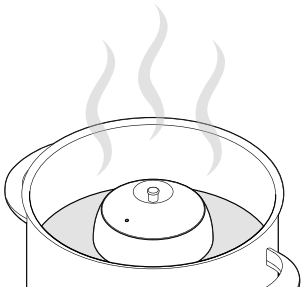
de **im Wasserbad**
Deckel aufsetzen.

en **in a pot of water**
Place the lid on.

fr **au bain-marie**
Poser le couvercle.

cs **ve vodní lázni**
Nasaďte víko.

4



de Mit einem Löffel in **leicht** kochendes Wasser setzen und Deckel auf den Topf legen.

Weich = ca. 11 Min.
Mittel = ca. 14 Min.
Hart = ca. 16 Min.

Nach Ablauf der Garzeit mit einem Löffel entnehmen.

en Use a spoon to place the mould into the **slightly** boiling water and place the lid on the pot.

Soft = approx. 11 min.
Medium = approx. 14 min.
Hard = approx. 16 min.

Remove with a spoon once the cooking time has elapsed.

fr Utiliser une cuillère pour mettre le moule dans de l'eau **légèrement** bouillante et poser le couvercle sur la casserole.

à la coque = env. 11 min.
mollet = env. 14 min.
dur = env. 16 min.

Au bout du temps de cuisson, retirer le moule à l'aide d'une cuillère.

cs Pomocí lžíce vložte formičku do **mírně** vroucí vody. Hrnec přikryjte pokličkou.

naměkko = cca 11 minut
středně = cca 14 minut
natvrdo = cca 16 minut

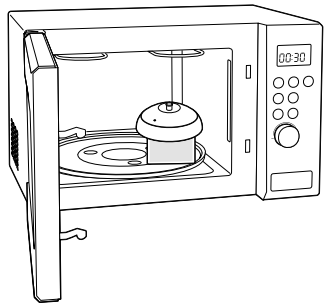
Po uplynutí potřebné doby formičku vyjměte lžící.

de **in der Mikrowelle**
Deckel nur locker auflegen.

en **in the microwave**
Place the lid on loosely.

fr **au micro-ondes**
Poser le couvercle sans l'enfoncer.

cs **v mikrovlnné troubě**
Víko nasaďte jen zlehka.



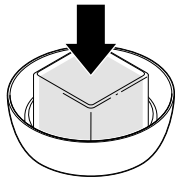
de Außerhalb der Mitte auf den Drehteller stellen.
Ei 30 Sekunden bei 800 W garen.
Garzustand prüfen.
Wenn das Ei noch zu weich ist, jeweils 10 Sekunden weiter garen.
Die Garzeit hängt von der Größe, der Frische und der Temperatur des Eis sowie von der Mikrowelle ab.

en Place the mould off-centre on the microwave turning plate.
Cook the egg for 30 seconds at 800 W.
Check whether the egg is done.
If it is too soft, cook for another 10 seconds.
The cooking time depends on the size, freshness and temperature of the egg, as well as the type of microwave.

fr Placer le moule hors du cercle central sur le plateau tournant.
Faire cuire l'œuf 30 secondes à 800 W puis contrôler le degré de cuisson.
S'il n'est pas assez cuit, prolonger la cuisson en rajoutant chaque fois 10 secondes.
Le temps de cuisson dépend de la grosseur de l'œuf, de sa fraîcheur et de sa température mais aussi du micro-ondes.

cs Postavte formičku na otočný talíř mimo střed.
Nechte vajíčko vařit 30 sekund na výkon 800 W. Zkontrolujte stav.
Pokud je vajíčko stále příliš měkké, pokračujte dalších 10 sekund.
Doba vaření závisí na velikosti, čerstvosti a teplotě vajíčka a také na konkrétní mikrovlnné troubě.

5



de **Ei entnehmen**
Deckel abnehmen.
Schützen Sie sich dabei vor austretendem heißen Dampf.
Eierkocher-Form umdrehen und leicht den Boden drücken. Ggf. auch die Seiten drücken.
Verwenden Sie ggf. einen Teigschaber, um das Ei aus der Form zu lösen.

en **Taking out the egg**
Remove the lid.

Be aware of escaping hot steam.

Turn the egg boiler mould upside down and lightly press on the base and on the sides if necessary.

If it doesn't come out, use a scraper to remove the egg from the mould.

fr **Retirer l'œuf**
Retirer le couvercle.
Faites attention à la vapeur qui s'échappe du moule.
Retourner le moule à cuire les œufs et appuyer légèrement sur le fond. Le cas échéant, appuyer également sur les côtés.
Le cas échéant, utiliser une spatule à pâte pour retirer l'œuf du moule.

cs **Vyjměte vajíčko**
Sejměte víko.

Chraňte se přitom před unikající horkou párou.

Otočte formičku a lehce zatlačte na její dno, popř. i na její stěny.

K uvolnění vajíčka z formičky můžete použít škrabku na těsto.