



Eggcitters® is a registered EU/CTM trade mark. International patents pending. All imitations will be prosecuted.

ENGLISH

Thank you for purchasing Eggcitters®, the cups for cooking hard-boiled eggs. Before using the product for the first time, please read all these instructions to ensure you use the product correctly.

WARNINGS

- Wash the product before using it.
- Do not use with sharp objects.
- Do not place Eggcitters® directly on an open flame.
- Do not use the product in the microwave.
- Be careful when using Eggcitters®, as the cup may be hot.
- Dishwasher safe.
- Do not use corrosive substances to clean the product.
- Keep out of reach of children.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Fill a pot with enough water so the Eggcitters® do not touch the bottom of the pot. Heat the water.
 - Unscrew the lid of the product.
 - Grease the inside of the cup with a little oil.
 - Break the egg and pour into the Eggcitters® cup.
 - Screw the lid back on the cup and place Eggcitters® in the pot of hot water. Let the water boil for a few minutes.*
 - Remove the cups from the pot and let them cool. Use caution when removing the cups, as the product may be hot.
 - Unscrew the lid from the cup and press the bottom of the cup so the hard-boiled egg pops out.
- *Please see the appendix with information on cooking times.

Note:

The product may be hot. To avoid burns, always pick up Eggcitters® by the tab on the lid. The inside of the cups can be greased with olive oil, coconut oil, etc.

Appendix: COOKING TIMES (approx.)

EGG	COOKING TIMES
Hard-boiled egg L	17-19 minutes
Hard-boiled egg M	15-17 minutes
Soft-boiled egg	9-10 minutes
Hard-boiled egg white	12 minutes
Hard-boiled egg yolk	14 minutes
Egg white with broccoli	15 minutes
Egg yolk with broccoli	17 minutes
Omelette	17-18 minutes

Quality Warranty:

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zealand Only

- This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & New Zealand Consumer Guarantees Act 1993, both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

ESPAÑOL

Gracias por haber adquirido Eggcitters®, los moldes para cocinar huevos. Antes de utilizarlo, por favor lea todas las instrucciones para poder usar el producto correctamente.

ADVERTENCIAS

- . Lavar el producto antes de utilizarlo.
- . No utilice objetos punzantes.
- . No ponga Eggcitters® directamente en el fuego.
- . No utilice el producto en el microondas.
- . Preste atención cuando utilice Eggcitters®, el molde podría estar caliente
- . Apto para el lavavajillas.
- . No use sustancias corrosivas para limpiar el producto.
- . Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

MODO DE USO

- . Ponga una olla con agua, suficiente para que Eggcitters® no toque el fondo de la olla. Caliente el agua.
- . Desenrosque la tapa superior del producto.
- . Unte el molde con un poco de aceite.
- . Casque el huevo y viértalo en el molde Eggcitters®.
- . Vuelva a enroscar la tapa del producto, y meta Eggcitters® en la olla de agua caliente. Deje que el agua hierva durante unos minutos*
- . Saque los moldes de la olla, y deje enfriar. Tenga cuidado al sacar los moldes ya que el producto podría estar caliente.
- . Desenrosque la tapa superior del producto y presione en la parte inferior para que el huevo cocido salga del molde.

*Por favor mire en el anexo la información sobre los minutos de cocción.

Nota:

El producto podría estar caliente. Para evitar posibles quemaduras, siempre coja Eggcitters® por el agarrador de la parte superior de la tapa. El aceite para untar los moldes puede ser de oliva, de coco, etc

Anexo:

TIEMPOS aprox DE COCCIÓN MINUTOS PENDIENTE DE CONFIRMAR

HUEVO	TIEMPO DE COCCIÓN
Huevo hervido L	17 - 19 minutos
Huevo hervido M	15 - 17 minutos
Huevo pasado por agua	9 - 10 minutos
Clara hervida	12 minutos
Yema hervida	14 minutos
Clara con brócoli	15 minutos
Yema con brócoli	17 minutos
Tortilla	17 - 18 minutos

Garantía de calidad:

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país. Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir acheté Eggcitters®, les moules pour cuisiner des œufs. Avant toute utilisation, veuillez lire le mode d'emploi afin d'utiliser correctement le produit.

AVERTISSEMENTS

- Lavez le produit avant de l'utiliser.
- N'utilisez pas d'objets pointus.
- Ne mettez pas Eggcitters® directement sur le feu.
- N'utilisez pas le produit au micro-ondes.
- Soyez vigilant lorsque vous utilisez Eggcitters®, le moule pourrait être chaud.
- Lavable en lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de substances corrosives pour nettoyer le produit.
- Conservez le produit hors de portée des enfants.

MODE D'EMPLOI

- Remplissez une casserole d'eau, il doit y avoir suffisamment d'eau pour qu'Eggcitters® ne touche pas le fond de la casserole. Faites chauffer l'eau.
 - Dévissez le couvercle supérieur du produit.
 - Étalez un peu d'huile dans le moule.
 - Cassez l'œuf et versez-le dans le moule Eggcitters®.
 - Remettez le couvercle du produit et placez Eggcitters® dans la casserole d'eau bouillante. Laissez bouillir l'eau pendant quelques minutes*
 - Sortez les moules de la casserole et laissez-les refroidir. Soyez vigilant en sortant les moules car ils peuvent être très chauds.
 - Dévissez le couvercle supérieur du produit et appuyez sur la partie inférieure pour que l'œuf cuit sorte du moule.
- * Veuillez consulter l'information en annexe sur les temps de cuisson.

Remarque :

Le produit peut être très chaud. Pour éviter de possibles brûlures, veuillez prendre Eggcitters® par le rebord de la partie supérieure du couvercle.

Pour enduire le moule, il est possible d'utiliser de l'huile d'olive, de :

ŒUF	TEMPS DE CUISSON
Œuf dur L	17 - 19 minutes
Œuf dur M	15 - 17 minutes
Œuf mollet	9 - 10 minutes
Blanc d'œuf dur	12 minutes
Jaune d'œuf dur	14 minutes
Blanc d'œuf au brocoli	15 minutes
Jaune d'œuf au brocoli	17 minutes
Omelette	17 - 18 minutes

Garantie :

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

DEUTSCH

Vielen Dank für den Kauf von Eggcitters®, den Formen zum Eierkochen. Für den richtigen Gebrauch lesen Sie bitte die gesamte Gebrauchsanweisung durch.

WARNUNGEN

- Produkt vor dem Gebrauch waschen.
- Keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Eggcitters® nicht direktem Feuer aussetzen.
- Nicht in der Mikrowelle verwenden.
- Achten Sie bei der Verwendung von Eggcitters® darauf, dass die Formen heiß sein könnten.
- Spülmaschinenfest.
- Zum Reinigen des Produkts keine ätzenden Substanzen verwenden.
- Das Produkt von Kindern fernhalten.

ANWENDUNG

- Einen Topf mit so viel Wasser füllen, dass die Eggcitters® den Topfboden nicht berühren. Das Wasser erhitzen.
 - Den Deckel des Produktes abschrauben.
 - Die Form mit etwas Öl ausstreichen.
 - Ein Ei aufschlagen und in die Eggcitters®-Form füllen.
 - Den Deckel wieder schließen und die Eggcitters® dann in den Topf mit heißem Wasser geben. Das Wasser einige Minuten kochen lassen*
 - Die Formen aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Beim Herausnehmen der Formen darauf achten, dass sie heiß sein können.
 - Den Deckel aufschrauben und unten gegen die Form drücken, damit das gekochte Ei herauskommt.
- *Siehe Informationen zur Kochzeit im Anhang.

Hinweis:

Das Produkt könnte heiß sein. Um Verbrennungen zu vermeiden, Eggcitters® immer am Griff auf dem Deckel anfassen. Zum Einfetten der Formen können Sie Olivenöl, Kokosöl usw. verwenden.

Anhang:

Ungefähre GARZEITEN

EI	GARZEITEN
Großes gekochtes Ei	17 - 19 Minuten
Mittelgroßes gekochtes Ei	15 - 17 Minuten
Weich gekochtes Ei	9 - 10 Minuten
Gekochtes Eiweiß	12 Minuten
Gekochtes Eigelb	14 Minuten
Eiweiß mit Brokkoli	15 Minuten
Eigelb mit Brokkoli	17 Minuten
Omelett	17 - 18 Minuten

ITALIANO

Grazie per aver acquistato Eggcitters®, gli stampi per cucinare le uova.
Prima dell'uso, leggere tutte le istruzioni al fine di utilizzare il prodotto correttamente.

AVVERTENZE

- Lavare il prodotto prima dell'uso.
- Non usare oggetti appuntiti.
- Non mettere lo stampo Eggcitters® a contatto diretto con le fiamme.
- Non utilizzare il prodotto in microonde.
- Durante l'uso di Eggcitters® prestare attenzione. Lo stampo potrebbe essere caldo.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Non usare sostanze corrosive per pulire il prodotto.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.

MODO D'USO

- Mettere una pentola con dell'acqua a bollire. L'acqua deve essere sufficiente a far sì che Eggcitters® non tocchi il fondo della pentola. Far scaldare l'acqua.
- Svitare il coperchio superiore del prodotto.
- Ungere lo stampo con un filo d'olio.
- Rompere l'uovo e versarlo nello stampo Eggcitters®.
- Riavvitare il coperchio del prodotto e immergere Eggcitters® nella pentola dell'acqua calda. Far bollire l'acqua per qualche minuto*.
- Estrarre gli stampi dalla pentola e lasciare raffreddare. Fare attenzione nell'estrarre gli stampi perché il prodotto potrebbe essere caldo.
- Svitare il coperchio superiore del prodotto e premere sulla parte inferiore affinché l'uovo sodo esca dallo stampo.

*Consultare il documento allegato contenente le informazioni relative ai minuti di cottura.

Nota:

Il prodotto potrebbe essere caldo. Per evitare eventuali ustioni, afferrare sempre Eggcitters® dall'apposita presa posta sulla parte superiore del coperchio.
L'olio per ungere gli stampi può essere di oliva, di cocco, ecc.

Allegato:

TEMPI indicativi DI COTTURA MINUTOS PENDIENTE DE CONFIRMAR

OVO	TEMPO DI COTTURA
Ovo sodo L	17 - 19 minuti
Ovo sodo M	15 - 17 minuti
Ovo alla coque	9 - 10 minuti
Albume sodo	12 minuti
Tuorlo sodo	14 minuti
Albume con broccoli	15 minuti
Tuorlo con broccoli	17 minuti
Frittata	17 - 18 minuti

Garanzia di qualità:

Questo prodotto è coperto da garanzia contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione in vigore in ciascun paese.

Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anormale, incidenti o manomissioni.

PORTUGUÊS

Obrigado por ter adquirido Eggcitters®, as formas para cozinhar ovos.
Leia primeiro todas as instruções para utilizar o produto corretamente.

ADVERTÊNCIAS

- Lave o produto antes de utilizá-lo.
- Não utilize objetos perfurantes.
- Não coloque Eggcitters® diretamente no fogo.
- Não utilize o produto no micro-ondas.
- Preste atenção quando utilizar Eggcitters®, pois a forma pode estar quente.
- Apto para a máquina de lavar louça.
- Não utilize substâncias corrosivas para limpar o produto.
- Mantenha o produto fora do alcance das crianças.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Coloque uma panela com água suficiente para que Eggcitters® não toque no fundo. Aqueça a água.
- Desenrosque a tampa superior do produto.
- Unte a forma com um pouco de óleo.
- Parta o ovo e deite-o na forma Eggcitters®.
- Volte a enroskar a tampa do produto e coloque Eggcitters® na panela de água quente. Deixe que a água ferva durante alguns minutos*.
- Retire as formas da panela e deixe arrefecer. Tenha cuidado ao retirar os moldes, visto que o produto pode estar quente.
- Desenrosque a tampa superior do produto e pressione na parte inferior para que o ovo cozido saia da forma.
- * Consulte no anexo a informação sobre os minutos de cozadura.

Nota:

O produto pode estar quente. Para evitar eventuais queimaduras, segure sempre em Eggcitters® pela pega da parte superior da tampa.
O óleo para untar as formas pode ser de azeite, de coco, etc.

Anexo:

TEMPOS aprox. DE COZEDURA MINUTOS PENDIENTE DE CONFIRMAR

OVO	TEMPO DE COZEDURA
Ovo cozido L	17 - 19 minutos
Ovo cozido M	15 - 17 minutos
Ovo passado por água	9 - 10 minutos
Clara fervida	12 minutos
Gema fervida	14 minutos
Clara com brócolos	15 minutos
Gema com brócolos	17 minutos
Tortilha	17 - 18 minutos

Garantia de qualidade:

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.

Esta garantia não cobre os danos decorrentes dum uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.

NEDERLANDS

Hartelijk dank voor de aanschaf van Eggcitters®, de vormen om eieren in te koken.
Lees vóór het gebruik alle instructies om het product op de juiste wijze te kunnen gebruiken.

WAARSCHUWINGEN

- Het product vóór gebruik afwassen.
- Geen scherpe voorwerpen gebruiken.
- Eggcitters® niet direct op het vuur zetten.
- Gebruik het product niet in de magnetron.
- Wees voorzichtig als u Eggcitters® gebruikt, de vormen kunnen heet zijn.
- Geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik geen bijtende stoffen om het product te reinigen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.

GEBRUIKSAANWIJZING

- Doe voldoende water in een pan, zodat Eggcitters® de bodem niet raakt. Breng het water aan de kook.
- Draai het dopje van het product los.
- Vet de vorm in met een beetje olie.
- Breek het ei en giet het in de Eggcitters®-vorm.
- Draai de dop weer op het product en laat Eggcitters® in de pan met heet water glijden. Laat het water enkele minuten koken*.
- Haal de vormen uit de pan en laat ze afkoelen. Wees voorzichtig als u de vormen eruit haalt, aangezien het product heet kan zijn.
- Draai de dop van het product los en druk op de onderkant zodat het ei uit de vorm omhoog komt.
- *Kijk in de bijlage voor informatie over hoeveel minuten het ei moet koken.

NB:

Het product kan heet zijn. Pak de Eggcitters®, om brandwonden te voorkomen, altijd vast bij de handgreep bovenaan de dop.
U kunt olijfolie, kokosolie, etc. gebruiken om de vormen mee in te vetten.

Bijlage:

KOOKTIJDEN bij benadering MINUTOS PENDIENTE DE CONFIRMAR

EI	KOOKTIJD
Hardgekookt ei L	17 - 19 minuten
Hardgekookt ei M	15 - 17 minuten
Zachtgekookt ei	9 - 10 minuten
Gekookt eiwit	12 minuten
Gekookte dooier	14 minuten
Eiwit met broccoli	15 minuten
Dooier met broccoli	17 minuten
Omelet	17 - 18 minuten

Kwaliteitsgarantie:

Voor het product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende de periode die in de wetgeving van elk betreffend land is vastgelegd.

Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van een verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

Imported by Industex S.L.



Distributed by:
Industex s.l.
Av.P.Catalanes 34, 8º planta
08950 Esplugas de Llobregat
Barcelona, Spain
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Garene
CS 90021 SMOUEN LAUMONE
95046 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551



ISL GmbH
Edewechter Landstrasse 55
D 26131 Oldenburg Germany
www.isl-de.com
+49 (0) 441 93 07 08-0



PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia
Best Direct (International) Benelux B.V.
Sint Jansstraat 25a
1251 KZ Laren
www.best-direct.nl

Best Direct International Ltd,
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se



ISL ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Donizetti 3
20122 Milano - Italia
www.isl-italy.com
industex@industex.com



Made in China
Fabricado en China
Fabriqué en Chine
Hergestellt in China
Prodotto in Cina
Fabricado na China