



01194  
01195

FOOD27  
FOOD28



Perfekt pochiertes Ei\*\*  
Oeuf Poché\*\*

#### Zutaten

- 1 mittelgroßes Ei
- 1 Scheibe Toast (optional)
- Salz & Pfeffer (optional)

#### Zubereitung

- Das Ei (ohne Schale) in den Crackin' Eggs™-Becher geben
- Mit einem Zahnstocher (oder vergleichbarem) in das Eigelb piken
- Crackin' Eggs™ Becher für 30 Sek. bei höchster Stufe in die Mikrowelle geben.
- 30 Sek. abkühlen lassen, etwas pfeffern
- Direkt aus dem Becher genießen oder auf Toast servieren

#### Ingrédients

- 1 oeuf de taille moyenne
- 1 tranche de pain
- Poivre et Sel

#### Méthode

- Cassez l'oeuf dans votre Crackin' Eggs™
- Percez le jaune avec un cure-dent ou la pointe d'un couteau
- Placez votre Crackin' Eggs™ fermé au micro-ondes et cuisez 30s à pleine puissance
- Laissez refroidir 30s, salez, poivrez et régalez-vous
- Vous pouvez manger directement dans votre Crackin' Eggs™ ou le renverser sur la tranche de pain.



Schinkenbecher\*\*  
Oeuf Prosciutto\*\*

#### Zutaten

- 1 mittelgroßes Ei
- 2 dünne Scheiben Schinken – halbiert
- 1 Stk. Mozzarella in kleine Stücke gehackt
- 2 Basilikumblätter – gehackt
- Pfeffer

#### Zubereitung

- Den Boden vom Crackin' Eggs™ Becher mit Schinken auslegen
- Mozzarella & Basilikum hinzugeben
- Ei hinzugeben und das Eigelb aufpiken
- Mit Deckel verschließen
- Crackin' Eggs™ für 80 Sek. bei höchster Stufe in die Mikrowelle geben oder warten bis das Eiweiß fest wird
- 30 Sek. abkühlen lassen, pfeffern und genießen

#### Ingrédients

- 1 oeuf moyen
- 2 fines tranches de jambon coupées en lamelles
- 1 bocconcini haché finement
- 2 feuilles de basilic
- Poivre

#### Méthode

- Déposez le jambon dans le fond de votre Crackin' Eggs™
- Ajoutez ensuite le bocconcini et le basilic
- Cassez l'oeuf, percez le jaune avec un cure-dent puis refermez
- Mettez votre Crackin' Eggs™ au micro onde et faites cuire 80 secondes à pleine puissance pour que l'oeuf soit bien ferme
- Laissez reposer 30 secondes puis régalez-vous



Rührei\*\*  
Délicieusement brouillé\*\*

#### Zutaten

- 1 mittelgroßes Ei
- 1 EL Milch
- Ihre Wunschzutaten (z.B. Champignons, Tomaten oder Schnittlauch)
- 1 Scheibe Toast (optional)
- Salz & Pfeffer (optional)

#### Zubereitung

- Das Ei (ohne Schale), Milch und die Wunschzutaten in den Crackin' Eggs™-Becher geben
- Gut verrühren und mit Deckel verschließen
- Für 20 Sek. bei höchster Stufe in die Mikrowelle geben
- Aus der Mikrowelle entnehmen und nochmals leicht verrühren
- Für weitere 30 Sek. bei höchster Stufe in die Mikrowelle geben
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Direkt aus dem Becher genießen oder auf Toast servieren

#### Ingrédients

- 1 oeuf moyen
- 1 cuillère à café de lait
- Ajoutez vos ingrédients préférés (champignons, tomates, ...)
- 1 tranche de pain de mie
- Sel et poivre

#### Méthode

- Cassez l'oeuf dans votre Crackin' Eggs™, ajoutez le lait et vos ingrédients
- Remuez puis recouvrez
- Placez votre Crackin' Eggs™ au micro-ondes et faites cuire 20 secondes à pleine puissance.
- Retirez du micro-ondes et remuez doucement
- Faites cuire à nouveau 30 secondes à pleine puissance
- Assaisonnez avec du sel et du poivre
- Régalez-vous directement dans votre Crackin' Eggs™ ou sur une tranche de pain de mie pour les gourmands



Wichtige Informationen

Die speziell angefertigte Doppelwand ermöglicht eine stets kühle Handhabung. Bei Rezepten mit einer längeren Kochzeit, könnte sich Crackin' Eggs™ stärker erhitzen. Crackin' Eggs™ immer vorsichtig aus der Mikrowelle entfernen. Es befindet sich heiße Luft unter dem Deckel nach dem Kochen, immer an der geriffelten Oberfläche vom Crackin' Eggs™-Deckel anfassen und öffnen. Achtung: Crackin' Eggs™ immer vor Wiederverwendung vollständig abkühlen lassen. Verwenden Sie Crackin' Eggs™ nicht weiter, sollte das Plastik beschädigt sein. Lebensmittel könnten Rückstände hinterlassen. Kochzeit ist abhängig von der Leistung Ihrer Mikrowelle und der Größe der Eier. Achtung: Die empfohlene Kochzeit niemals überschreiten! Für ein optimales Kochergebnis sollten die Eier Raumtemperatur haben. \*\*Alle Rezepte wurden mit einer 1000 Watt Mikrowelle gekocht

ZUTATEN NICHT ENTHALTEN

Reinigen Sie die Mikrowelle vor der Benutzung. Nutzen Sie niemals die Grillfunktion Ihrer Mikrowelle, wenn Sie dieses Produkt verwenden. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, mit Hilfe der Herstellerinformation, ob dieses Produkt für den Einsatz mit Ihrem Gerät geeignet ist, oder kontaktieren Sie den Hersteller.



Information importante

Les récipients à double paroi permettent une manipulation même après la cuisson, néanmoins, veuillez noter qu'une cuisson prolongée en raison de recettes différentes peut résulter en une température plus haute. Soyez toujours prudents avant de sortir les récipients du four à micro-ondes. Le couvercle retient la chaleur, utilisez toujours la poignée élevée pour ouvrir le récipient. Attention : laissez toujours le produit se refroidir avant de le réutiliser. Si le plastique présente des signes de dommages résultants d'une cuisson trop longue, arrêtez d'utiliser ce produit. Certains aliments peuvent tacher le bol intérieur. Laissez l'appareil se refroidir avant de le réutiliser. Les durées de cuisson varient selon la puissance en watts du four à micro-ondes ainsi que de la taille des œufs. Avertissement: Ne dépassez pas la durée recommandée! Pour de meilleurs résultats de cuisson, les œufs devraient être à la température ambiante. \*\* Toutes les durée de cuisson des recettes se basent sur des four à micro-ondes de 1000W.

LES INGRÉDIENTS NE SONT PAS INCLUS

Veuillez à ce que votre four à micro-ondes soit bien propre avant de commencer. N'utilisez jamais la grille de votre four à micro-ondes pendant l'utilisation de ce produit. Vérifiez avant l'utilisation et à l'aide du manuel d'instructions du fabricant si ce produit est compatible avec votre appareil.



FOOD  
STANDARDS

NORMES  
ALIMENTAIRES



GESCHIRRSPÜLER  
GEEIGNET

PASSE AU  
LAVE-VAISSELLE



MIKROWELLENOFEN  
SICHER

PASSE AU  
MICRO-ONDES



BPA  
FREI

SANS  
BISPHENOL A



**BROSZIO & CO.**  
Ottensener Str. 1-5  
D-22525 Hamburg  
Tel: 0049 (0)40 54 72 92 0  
E-Mail: info@broszio.com  
[www.broszio.com](http://www.broszio.com)

**PASSAT SERVICE  
CONSOUMATEURS**  
9, rue du Général Goutierre  
F-59610 FOURMIES  
Tél: 0033 (0)3 27 60 80 80  
E-Mail: info@passat.fr  
[www.passat.fr](http://www.passat.fr)



**PASSAT AUSTRIA**  
Wiener Str. 25  
A-2100 Korneuburg  
Tel: 0043 (0)2262 61747  
E-Mail: office@passat.co.at  
[www.passat.co.at](http://www.passat.co.at)



**CRACKIN' EGGS™**  
Manual

Wie öffne ich Crackin' Eggs™?  
Comment ouvrir et fermer le Crackin' Eggs™ ?



Zum Öffnen, den Deckel gegen den  
Uhrzeigersinn drehen

Pour ouvrir, tournez le couvercle dans le sens  
inverse des aiguilles d'une montre.



Zum Schließen, den Deckel im Uhrzeigersinn bis  
zum Einrasten drehen.

Pour fermer, tournez le couvercle dans le sens  
des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous  
entendiez un déclic.



**CRACKIN' EGGS™**  
Manual

Produktbeschreibung  
Informations complémentaires

Der perfekte Snack! Ob nach der Schule,  
als Protein-Kick nach dem Training oder  
als Frühstück für unterwegs.  
Eier mit Crackin' Eggs™ zu kochen ist sehr  
einfach. Für ein pochiertes Ei, müssen Sie  
lediglich die Schale knacken und das Ei  
in den Crackin' Eggs™-Becher geben. Bitte  
achten Sie darauf, keine Schalenreste mit  
in den Becher zu geben. Pieken Sie mit  
einem Zahnstocher (oder vergleichbarem)  
in das Eigelb. Verschließen Sie den Becher  
mit dem Deckel und stellen Sie Crackin' Eggs™  
für weniger als 1 Minute in die Mikrowelle.  
So schnell & einfach!

Le Snack idéal ! Un petit creux ?? Avec  
Crackin' Eggs™, réalisez en un rien de temps  
un savoureux entremet.  
Cuire un œuf au micro-ondes avec le Zap  
Chef Crackin' Eggs™ est très simple. Vous avez  
envie d'un délicieux œuf poché ? Cassez un  
œuf frais dans votre Crackin' Eggs™,  
assurez-vous de ne pas avoir laissé tomber  
un morceau de coquille et percez-le jaune  
avec un cure-dent ou une pointe de  
couteau. Refermez votre Crackin' Eggs™,  
placez-le moins d'une minute au  
micro-ondes et régalez-vous.  
C'est simple et rapide.



**CRACKIN' EGGS™**  
Manual

Wie reinige ich Crackin' Eggs™?  
Comment nettoyer mon Crackin' Eggs™ ?

Das Reinigen ist einfach! Nehmen Sie  
Crackin' Eggs™ auseinander und legen Sie die  
einzelnen Komponenten auf das Gestell in ihrem  
Geschirrspüler. Oder waschen Sie die  
Komponenten mit der Hand unter  
warmen Wasser ab.

Produktionstechnisch kann es zu Abweichungen  
bei der Materialbeschaffenheit kommen.  
Schon nach kurzer Benutzung werden die  
einzelnen Komponenten perfekt passen.

Facile à nettoyer ! Démontez votre  
Crackin' Eggs™ et placez les 3 parties dans  
le panier supérieur de votre lave-vaisselle  
ou lavez-le à la main avec vos produits  
habituels.

Certains Crackin' Eggs™ peuvent être un  
peu plus difficile que d'autres à ouvrir.  
Ne vous inquiétez pas. Après quelques  
utilisations, tout rentrera dans l'ordre !

Wieso ist mein Crackin' Eggs™ schwer zu entriegeln?  
Mon Crackin' Eggs™ est un peu difficile à ouvrir ?



**CRACKIN' EGGS™**  
Manual

Kann ich Crackin' Eggs™ nach der Zubereitung direkt öffnen?  
Est-ce chaud au toucher ?

Dank des doppelwandigem Designs können  
Sie Crackin' Eggs™ direkt aus der Mikrowelle  
holen und sofort genießen. Durch die spezielle  
Doppelwand bleibt Crackin' Eggs™ außen kühl  
und hält das Innere länger warm.

Um Verschmutzungen durch das Eigelb  
vorzubeugen, empfehlen wir mit einem  
Zahnstocher oder scharfem Messer in  
das Eigelb zu stechen.

Chaud à l'intérieur, Froid à l'extérieur !  
Grâce à sa double cloison, le Crackin' Eggs™  
reste à une température modérée et peut  
être saisi directement dès la fin du temps  
de cuisson. Saisissez-le sans crainte et  
régalez-vous sans attendre !!

Was muss ich beachten, um Verschmutzungen zu vermeiden?  
Et le jaune d'œuf ?

Pour éviter des salissures dues au jaune  
d'œuf, nous vous conseillons de le percer  
avec un cure-dent ou la pointe d'un  
couteau.



**CRACKIN' EGGS™**  
Manual

Wie kann ich Crackin' Eggs™ pflegen?  
Instructions d'entretien

Reinigen Sie Crackin' Eggs™ vor jeder  
Verwendung. Crackin' Eggs™ ist für das  
obere Fach des Geschirrspülers geeignet.

Lavez le Crackin' Eggs™ avant chaque  
utilisation. Toutes les parties du Crackin'  
Eggs™ sont lavables en lave-vaisselle sur  
le panier supérieur.