

USER CARE AND INSTRUCTION MANUAL

MICROWAVE Double Egg Poacher



PARTS IDENTIFICATION

Product may vary slightly from diagram.



- 1. container
- 2. lid
- 3. water fill line
- 4. pour spouts

WARNINGS

- :: Do not use in the oven, on a stovetop, an open flame or direct heat source. For microwave use only.
- :: Do not use with oil, butter or other fat substitutes.
- :: Do not exceed the water fill line.
- :: Be sure to always gently pierce the yolks of the eggs with a fork to prevent splatter of egg yolks once poached.**

Manual carefully before using this product.

Thank you for purchasing the **RICARDO** microwave double egg poacher. Please read the user

10-Carefully slide poached eggs onto a plate and serve!

9-Remove both handles (poached eggs will now be in the lid).

8-Once all water has been removed, place the poacher lid side-down onto a level surface.

CAUTION Water will be hot. While still holding the poacher tilted downward, gently rock poacher back and forth to ensure that all water has been removed.
From you, carefully pour the water into the sink.

7- With the clear lid in place and the pour spouts facing away from the tabs on either side of the container, carefully remove poacher from the microwave.

6- Using the tabs on either side of the container, carefully remove

:: Never leave microwave unattended while in use.

:: **CAUTION** Be careful when removing from microwave and use oven mitts as product may be hot. Handle with care as steam and hot liquids can burn.

:: Do not use if cracked or damaged.

:: Do not use abrasive cleaners or scouring pads for cleaning.

KEY TO SUCCESSFUL MICROWAVE COOKING

Cooking on high power can result in overcooking. Cooking times may vary depending on the strength of your microwave. The suggested cooking times are provided as a guide only and are given for microwaves of 1000 watts and above. Optimize your microwave experience by learning how to adjust the power level of your microwave. For best results, refer to the microwave's instruction manual.

INSTRUCTIONS

Before first use, wash all parts in warm soapy water or in the top rack of the dishwasher.

- 1- Fill container with cool tap water until it reaches the fill line. Place container on a level surface.
- 2- Crack one egg into each section of the poacher.
- 3- Gently pierce the yolks of the eggs with a fork. **This step is important to prevent splatter of egg yolks once poached.**
- 4- Snap the clear lid onto the container, a "click" should be heard indicating it is securely locked. Place poacher in the microwave.
- 5- For either 1 or 2 eggs, cook at full power from **1 minute 15 seconds to 2 minutes** depending on the wattage of the microwave.



GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Pocheuse à œufs double au micro-ondes



IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



AVERTISSEMENTS

:: Ne pas utiliser dans le four, sur la cuisinière, au-dessus d'une flamme ou d'une source de chaleur directe.
Pour un usage au micro-ondes seulement.

:: Ne pas utiliser avec de l'huile, du beurre ou autres matières grasses.

:: Ne pas dépasser la ligne de remplissage d'eau.

:: Toujours percer délicatement les jaunes d'œufs avec une fourchette pour éviter les éclaboussures une fois les œufs pochés.



ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.
Merci d'avoir acheté la pocheuse à œufs double au micro-ondes **RICARDO**. Avant d'utiliser

et servir !
10. Glisser délicatement les œufs pochés dans une assiette

polignées (les œufs pochés seront désormais dans le couvercle).

sur les languettes transparentes situées à l'intérieur des deux

9. Retirer le récipient de la pocheuse en appuyant vers le bas

le couvercle vers le bas, sur une surface plane.

8. Une fois l'eau refroidie, placer la pocheuse le côté avec

en arrière pour s'assurer que toute l'eau a été vidée.

la pocheuse inclinée vers le bas, la balancer doucement devant

dans l'évier. **ATTENTION** L'eau sera chaude. Tout en maintenant

verser tournez à l'opposé de vous, verser délicatement l'eau

7. Avec le couvercle transparent verrouillé en place et les bêches

delicatement la pocheuse du micro-ondes.

6. À l'aide des poignées de chaque côté du récipient, sortir

et selon la consistance désirée.

secondes à 2 minutes, selon la puissance du micro-ondes utilisé

5. Pour 1 ou 2 œufs, cuire à puissance élevée de **1 minute 15**



:: Toujours rester à proximité du micro-ondes durant l'utilisation.

:: **ATTENTION** Retirer le produit du micro-ondes avec précaution et utiliser des mitaines pour le four car il peut être chaud. Soyez prudent en ouvrant le couvercle ou en égouttant les liquides chauds, la vapeur et l'eau chaude peuvent causer des brûlures.

:: Ne pas utiliser le produit s'il est fissuré ou endommagé.

:: Ne pas utiliser de détergent abrasif ni de tampon à récurer lors du nettoyage.

CONSEIL POUR UNE CUISSON RÉUSSIE

La cuisson à puissance élevée dans le micro-ondes peut entraîner une cuisson excessive des aliments. Les temps de cuisson peuvent varier selon la puissance du micro-ondes utilisé. Les temps de cuisson suggérés ci-dessous sont fournis à titre indicatif seulement et sont donnés pour des micro-ondes de 1000 watts et plus. Optimisez vos résultats en apprenant comment ajuster les différents niveaux de puissance de votre micro-ondes. Pour de meilleurs résultats, il est suggéré de consulter le manuel d'instructions fourni avec le micro-ondes.

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation, laver toutes les pièces à la main dans une eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

1- Remplir le récipient avec de l'eau froide du robinet jusqu'à la ligne de remplissage. Déposer le récipient sur une surface plane.

2- Casser un œuf dans chaque partie de la pocheuse.

3- Percer délicatement les jaunes d'œufs avec une fourchette. **Cette étape est importante pour éviter les éclaboussures une fois les œufs pochés.**

4- Fermer le couvercle transparent sur le récipient, un « clic » doit être entendu indiquant qu'il est verrouillé en place. Placer la pocheuse dans le micro-ondes.