

105x145mm

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Pour empêcher l'œuf de couler :

- S'assurer d'avoir **préchauffé** l'appareil.
- S'assurer que la plaque à œuf a été tournée jusqu'au bout et qu'elle est bien positionnée.
- N'utiliser que des œufs de calibre gros ou plus petit.
- Utiliser **UNIQUEMENT** des blancs d'œufs frais.
- **NE PAS UTILISER** de blancs d'œufs du commerce.
- **NE PAS TROP REMPLIR** l'appareil.
- **NE PAS PRESSER** le couvercle sur le contenu. Le couvercle doit « flotter » sur le pain. Il se soulèvera pendant la cuisson de l'œuf.

Pour faciliter le nettoyage :

- Vaporiser la plaque à œuf et les anneaux avec un aérosol antiadhésif avant chaque utilisation.
- Laver la plaque à œuf et les anneaux à la main après chaque utilisation pour réduire les dommages au revêtement antiadhésif.

105x145mm

FOR BEST RESULTS

To avoid egg leaking:

- Make sure unit is **Preheated**
- Make sure cooking plate is pushed all the way into place
- Use large eggs or smaller
- Use fresh egg whites **ONLY**
- **DO NOT** use store-bought egg whites
- **DO NOT** overfill sandwich maker
- **DO NOT** push lid down on unit. It is intended to “float” on the bread. Lid will rise as egg cooks.

To make clean up easier:

- Use nonstick cooking spray on the cooking plate & rings before each use
- Hand wash cooking plate & rings after each use to reduce nonstick damage