



1 Unscrew ring. Place piece of cling film/plastic wrap* (30 x 30 cm) over base as shown.
*Use cling film/plastic wrap that is certified for use in direct contact with fatty foods up to 100°C (212°F).



2 To prevent sticking, gently brush or spray surface of cling film/plastic wrap with a small amount of olive oil where shown.



3 Crack egg into poacher base and onto cling film/plastic wrap.



4 Fold the cling film over the top of the egg.



5 Screw ring onto base to seal.



6 Using serrated teeth, tear away any excess cling film/plastic wrap.



7 Carefully place poacher face-up into a pan of gently simmering water. See cooking times below. **Caution:** hot steam can burn; do not allow the pan to boil dry.



8 Half way through cooking time, flip poacher over using a fork. **Caution:** hot steam can burn.



9 Remove poacher from pan and allow to cool slightly. Unscrew ring and lift out cling film/plastic wrap pouch.



10 Carefully tear open and serve. **Caution:** hot steam can burn.

Cooking times

Important: Flip poacher halfway through cooking

Runny yolk

6 mins.

Soft yolk

8½ mins.

Firm yolk

11 mins.

Please note: Cooking times are for guidance only and are based on cooking a medium-sized egg (58g) stored at room temperature. Please adjust cooking times to suit your egg. Add 1 minute to cooking times if the egg has been recently stored in a fridge. Make sure eggs are piping hot before serving.

Tips and advice: josephjoseph.com/poachprotips



1 Dévissez le couvercle. Recouvrez le récipient de film alimentaire/ étirable* (30 x 30 cm), tel qu'illustré.*Le film alimentaire/étirable doit être certifié pour une utilisation en contact direct avec les aliments gras et doit résister à la chaleur jusqu'à 100 °C.



2 Pour éviter à l'œuf de coller au film, étalez ou vaporisez délicatement une petite quantité d'huile d'olive sur toute la surface du film alimentaire/étirable tel qu'illustré.



3 Cassez l'œuf dans le récipient de la pocheuse.



4 Recouvrez l'œuf de film alimentaire/étirable.



5 Refermez le couvercle en le vissant sur son socle.



6 Retirez le surplus de film alimentaire/étirable.



7 Posez délicatement la pocheuse, tournée vers le haut, dans la casserole d'eau frémissante. Voir les temps de cuisson ci-dessous. **Mise en garde** : la vapeur chaude peut causer des brûlures; ne laissez pas la casserole bouillir jusqu'à évaporation complète.



8 À mi-cuisson, retournez la pocheuse à l'aide d'une fourchette. **Mise en garde** : la vapeur chaude peut causer des brûlures.



9 Retirez la pocheuse de la casserole et laissez refroidir légèrement. Dévissez le couvercle et soulevez le film alimentaire/étirable.



10 Ouvrez délicatement en déchirant le film et servez. **Mise en garde** : la vapeur chaude peut causer des brûlures.

Temps de cuisson

Important : Retourner la pocheuse à mi-cuisson

Jaune liquide

6 mins.

Jaune moelleux

8½ mins.

Jaune ferme

11 mins.

Remarque : les temps de cuisson sont indiqués pour des œufs moyens (58 g) conservés à température ambiante. Veuillez adapter le temps de cuisson en fonction de la taille et du mode de conservation de l'œuf. Ajoutez 1 minute au temps de cuisson indiqué si l'œuf sort du réfrigérateur. Vérifiez que l'œuf soit bien chaud avant de le servir.

Résolution des problèmes: josephjoseph.com/poachprotips



1 Deckel abschrauben. Ein Stück Klarsichtfolie/ Frischhaltefolie* (30 x 30 cm) wie gezeigt über das Unterteil legen. *Die Folie sollte zur Verwendung in direktem Kontakt mit fetthaltigen Speisen bis 100 °C zugelassen sein.



2 Um ein Festkleben der Frischhaltefolie zu vermeiden, bestreichen Sie diese an der gezeigten Stelle mit etwas Olivenöl.



3 Das Eis in das Unterteil des Pochierers aufschlagen.



4 Die Klarsichtfolie/Frischhaltefolie von außen über das Ei legen.



5 Den Deckel dicht auf das Unterteil schrauben.



6 Überschüssige Folie entfernen.



7 Den Pochierer vorsichtig mit der Öffnung nach oben in eine Pfanne mit köchelndem Wasser setzen. Siehe Kochzeiten. **Vorsicht:** Heißer Dampf kann Verbrühungen hervorrufen; die Pfanne nie trockengehen lassen.



8 Nach der Hälfte der Kochzeit drehen Sie den Pochierer mit einer Gabel um. **Vorsicht:** Heißer Dampf kann Verbrühungen hervorrufen.



9 Den Pochierer aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Deckel aufschrauben und den Beutel aus Klarsichtfolie/ Frischhaltefolien herausnehmen.



10 Vorsichtig aufreißen und servieren. **Vorsicht:** Heißer Dampf kann Verbrühungen hervorrufen.

Kochzeiten

Wichtig: Pochierer durch Kochen nach der Hälfte wenden

Flüssiges Eigelb

6 min

Weiches Eigelb

8½ min

Festes Eigelb

11 min

Bitte beachten: Bei den Kochzeitangaben handelt es sich um Richtwerte für ein mittelgroßes Ei (58 g). Sie sollten entsprechend der gewünschten Festigkeit des Eis angepasst werden. Falls das Ei bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahrt wurde, sollte die Kochzeit um 1 Minute verlängert werden. Das Ei sollte vor dem Servieren kochend heiß sein.

Fehlerbehebung: josephjoseph.com/poachprotips



1 Desenrosque la tapa. Coloque una lámina de film transparente/de plástico* (30 x 30 cm) sobre la base como se muestra. *El film/ envoltorio debe estar certificado para su uso en contacto directo con alimentos grasos a una temperatura de hasta 100°C.



2 Para evitar que se pegue, cepille o pulverice suavemente la superficie del papel film/ envoltorio de plástico donde se muestra con una pequeña cantidad de aceite de oliva.



3 Casque el huevo en la base del escalfador.



4 Pliegue el film transparente/de plástico sobre la parte superior del huevo.



5 Enrosque la tapa a la base para cerrarlo herméticamente.



6 Retire el exceso de film transparente/deplástico.



7 Coloque el escalfador hacia arriba con cuidado en una cazuela de agua que hierva lentamente. Ver los tiempos de cocción a continuación. **Precaución:** el vapor puede quemar; no deje que la cazuela se quede sin agua de cocción.



8 Cuando alcance la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta al escalfador utilizando un tenedor. **Precaución:** el vapor puede quemar.



9 Retire el escalfador de la cazuela y deje que se enfríe ligeramente. Desenrosque la tapa y tire de la bolsita de film transparente/de plástico para sacarla.



10 Abra la bolsita con cuidado y sirva. **Precaución:** el vapor puede quemar.

Tiempos de cocción

Importante: Dé la vuelta al escalfador cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción

Yema líquida

6 mins.

Yema blanda

8½ mins.

Yema sólida

11 mins.

Recuerde: los tiempos de cocción se indican solo a modo orientativo y se basan en los tiempos para huevos de tamaño mediano (58 g) almacenados a temperatura ambiente. Ajuste los tiempos de cocción a los huevos que vay a utilizar. Añada 1 minuto a los tiempos de cocción si el huevo ha estado guardado en el frigorífico recientemente. Asegúrese de que los huevos estén bien calientes antes de servirlos.

Resolución de problemas: josephjoseph.com/poachprotips