



D A CH Gebrauchsanleitung:

Das brauchen Sie: Unterlage aus Zeitungspapier, Küchentücher, max. 12 Eier, 1 Kochtopf ca. 24 cm.

1. Arbeitsplatz mehrlagig mit Zeitungspapier auslegen.
2. Handschuhe anziehen.
3. **Grundieren mit Klarlaktuch** (max. 6 Eier pro Tuch). Beutel mit dem Klarlaktuch an der markierten Stelle aufreißen. Klarlaktuch entnehmen und auseinander falten. Die zu färbenden **rohen Eier** nacheinander in die Hand nehmen und jeweils mit dem Tuch ganzflächig über die Ei-Schale wischen.

Bitte beachten:

- Die Tücher enthalten Lack mit (natürlichen) Alkohol und sind deshalb leicht entzündbar. Bitte nicht in unmittelbarer Nähe offener Flamme, z. B. Kerzen, Zigaretten arbeiten.
 - Das Tuch trocknet in wenigen Minuten, nach dem Öffnen bitte sofort verwenden.
 - Klarlaktuch bitte vor dem Entsorgen mindestens 5 Min. auf der Zeitung trocknen lassen.
4. In einen großen Kochtopf 1 Liter warmes Wasser füllen.
 5. In ein kleineres Gefäß (z. B. Messbecher) einen Beutel stellen und 300 ml warmes Wasser einfüllen.
 6. Farben schütteln und mit der Schere trennen. Von einer Farbpatrone Spitze abschneiden und den Inhalt in den Beutel spritzen. Die Hälfte von einer Farbverstärkpatrone - klare Flüssigkeit 2,5 ml - ebenfalls in den Beutel geben.
 7. Max. 3 rohe, grundierte Eier mit einem Löffel in das Farbbad des Beutels legen.
 8. Beutel mit einem der beiliegenden Clips verschließen. Dann den

- gefüllten Färbebeutel in den Kochtopf stellen.
9. Die anderen Färbebeutel genauso befüllen und nebeneinander in den Topf stellen. Darauf achten, dass die Eier am Boden liegen und vom Farbbad bedeckt sind. Die Beutel müssen aus dem Wasser herausragen.
10. Das Wasser jetzt zum Kochen bringen und dann ca. 5-8 Minuten kochend weiterfärben.
11. Danach den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Beutel einzeln herausnehmen, in der Spüle oder einer Schüssel absetzen und unterhalb der Clips abschneiden. Mit kaltem Wasser spülen bis die überschüssige Farbe abgelaufen ist. Eier herausnehmen und mit Küchentuch abtrocknen.

F CH B Mode d'emploi :

Voici ce dont vous avez besoin : Support en papier journal, papier de ménage, 12 œufs au maximum, 1 casserole de 24 cm env.

1. Poser plusieurs couches de papier journal sur la table de travail.
2. Enfiler les gants.
3. **Passer une première couche avec le chiffon transparent** (6 œufs maximum par chiffon). Déchirer le sachet du chiffon transparent à l'endroit indiqué. Prendre le chiffon et le délier. Prendre successivement en main **les œufs crus** et passer le chiffon sur toute la surface de la coquille de l'œuf.

Veillez noter :

- Les chiffons contiennent de la peinture avec de l'alcool (naturel) et sont donc facilement inflammables. Ne pas travailler à proximité immédiate d'une flamme, par exemple d'une bougie, d'une cigarette.
- Le chiffon sèche quelques minutes. Utiliser immédiatement après l'ouverture.

- Veuillez laisser sécher le chiffon transparent au moins 5 min. sur le papier journal avant de le jeter.
4. Remplir une grande casserole d'1 litre d'eau chaude.
 5. Mettre un sachet dans un récipient plus petit (par exemple un verre mesureur) et remplir de 300 ml d'eau chaude.
 6. Secouer les couleurs et les séparer avec les ciseaux puis pulvériser le contenu dans le sachet. Mettre également la moitié d'une cartouche de renforteur de couleur - liquide clair 2,5 ml - dans le sachet.
 7. Poser 3 œufs crus enduits maximum dans le bain de couleur du sachet à l'aide d'une cuillère.
 8. Fermer le sachet avec le clip joint. Puis placer le sachet de couleur rempli dans la casserole.
 9. Remplir les autres sachets de couleur de manière identique et les juxtaposer dans la casserole. Veiller à ce que les œufs reposent au fond et à ce qu'ils soient recouverts par le bain coloré. Les sachets doivent dépasser de la surface de l'eau.
 10. Désormais, faire bouillir l'eau puis continuer à les colorer en les cuisant pendant 5 à 8 minutes.
 11. Enlever ensuite la casserole du plan de cuisson. Enlever successivement les sachets, les mettre dans l'évier ou dans un récipient et couper sous les clips. Rincer à l'eau froide jusqu'à ce que le surplus de couleur soit éliminé. Enlever les œufs et les sécher avec le papier de ménage.

GB Instructions for use:

You need: Newspaper to lay underneath, kitchen towels, max. 12 eggs, 1 saucepan approx. 24 cm.

1. Cover work area with several layers of newspaper.
2. Put on gloves.

3. **Apply a base coat** with the clear coat cloth (max. 6 eggs per cloth). Open the bag with the clear coat cloth at the marked position. Remove the clear coat cloth and unfold. Hold the **raw eggs** to be dyed one at a time in your hand and use the cloth to coat the entire shell of each egg.

Please note:

- The cloths contain paint with (natural) alcohol and are therefore highly inflammable. Please do not work in the direct proximity of open flames, e.g. candles, cigarettes.
 - The cloth will dry in a few minutes. Please use immediately after opening.
 - Please allow the clear cloth to dry on the newspaper for at least 5 min. before disposing of it.
4. Fill a large saucepan with 1 litre of warm water.
 5. Place a bag in a smaller container (e.g. measuring jug) and fill with 300 ml of warm water.
 6. Shake the dyes and cut using scissors. Cut off the tip of a dye capsule and squeeze the contents into the bag. Also add half of a dye intensifier capsule - clear liquid 2.5 ml - into the bag.
 7. Place no more than three raw, base-coated eggs using a spoon into the dye bath in the bag.
 8. Seal the bag using one of the enclosed clips before placing the filled dye bag in the saucepan.
 9. Fill the other dye bags in the same way and place them side-by-side in the saucepan. Ensure that the eggs are on the bottom of the saucepan and that they are covered by the dye bath. The bags must stand out of the water.
 10. Bring the water to the boil and then continue to allow the eggs to dye for approx. 5-8 minutes in the boiling water.
 11. Then remove the saucepan from the hob. Remove the bags one at a time, place them in the sink or a bowl and cut below the clips. Rinse with cold water until the excess dye has run off. Remove the eggs and dry them off with a kitchen towel.

I CH Istruzioni per l'uso:

Ecco ciò di cui avete bisogno: carta di giornale come base, carta da cucina, max. 12 uova, 1 pentola da ca. 24 cm.

1. Rivestite la postazione di lavoro con diversi strati di carta di giornale.

2. Indossate i guanti.
3. **Preparate con panno di smalto trasparente** (max. 6 uova per ogni panno). Aprite il sacchetto contenente il panno sul punto segnato. Prelevate il panno di smalto trasparente e dispiegate. Prendete in mano uno dopo l'altro le **uova crude** da colorare e passatele su tutta la superficie del guscio con il panno.

Attenzione:

- I panni contengono vernice con alcool (naturale) e sono pertanto facilmente infiammabili. Si prega di non lavorare nelle immediate vicinanze di fiamme vive, per es. candele o sigarette.
 - Il panno si asciuga in pochi minuti; utilizzatelo immediatamente dopo l'apertura della confezione.
 - Prima di gettare via il panno di smalto trasparente, fatelo asciugare almeno 5 minuti sul giornale.
4. Mettete 1 litro di acqua calda in una grande pentola.
 5. Mettete un sacchetto in un piccolo recipiente (per es. un misurino) e versatevi dentro 300 ml di acqua calda.
 6. Agitate le tempere e separatele con la forbice. Tagliate la punta di una cartuccia di colore e iniettate il contenuto nel sacchetto. Versate nel sacchetto anche la metà di una cartuccia di esaltatore di colore - liquido chiaro 2,5 ml.
 7. Con l'ausilio di un cucchiaino mettete al massimo 3 uova crude passate con il panno di smalto trasparente nel bagno di colore del sacchetto.
 8. Chiudete il sacchetto con una delle clip fornite in dotazione. Poi mettete il sacchetto colorante riempito nella pentola.
 9. Riempite gli altri sacchetti coloranti procedendo allo stesso modo e metteteli uno vicino all'altro nella pentola. Badate che le uova si trovino sul fondo e siano coperte dal bagno di colore. I sacchetti devono spuntare fuori dall'acqua.
 10. Ora fate bollire l'acqua e poi lasciate proseguire la coloratura nell'acqua bollente per 5-8 minuti.
 11. Dopo di ciò togliete la pentola dalla piastra. Prelevate i sacchetti uno dopo l'altro dalla pentola, posateli nel lavello o in una terrina e tagliateli sotto le clips. Sciacquate con acqua fredda fino a quando il colore in eccesso non è scolato. Estrae le uova e asciugatele con carta da cucina.

BRAUNS HEITMANN



Brauns-Heitmann GmbH & Co.KG
Luetkefeld 15 · D-34414 Warburg · Tel. 05641/950
www.heitmann-eierfarben.de
www.heitmann-colours.com