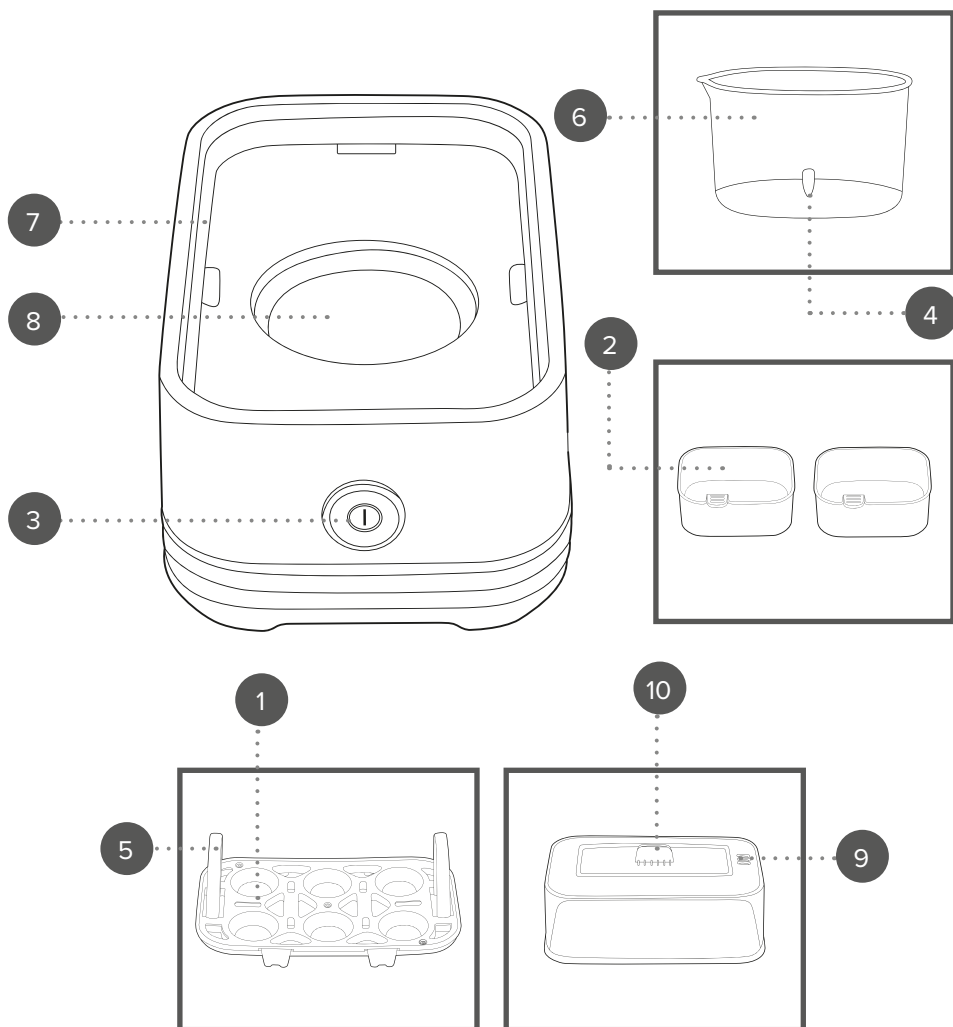


User manual

Egg cooker



EN | Description of parts

1. Removable egg tray
2. Egg poachers (qty. 2)
3. Power button
4. Egg piercer
5. Removable egg tray handle
6. Measuring cup
7. Egg cooker main unit
8. Heating plate
9. Lid with steam vent
10. Lid handle

FR | Description des pièces

1. Plateau à œufs amovible
2. Pocheuses à œufs (qté : 2)
3. Bouton d'alimentation
4. Perceur d'œuf
5. Poignée du plateau à œufs amovible
6. Verre doseur
7. Unité principale du cuiseur à œufs
8. Plaque chauffante
9. Couverture avec évent à vapeur
10. Poignée de couvercle

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Uitneembare eierschaal
2. Eipocheerders (aantal: 2)
3. Aan-uitknop
4. Eierprikker
5. Handvat van uitneembare eierschaal
6. Maatbeker
7. Hoofdeunit van de eierkoker
8. Verwarmingsplaat
9. Deksel met stoomopening
10. Dekselgreep

DE | Beschreibung der Teile

1. Herausnehmbare Eierschale
2. Pochierpfannen (Menge: 2 Stück)
3. Ein-/Aus-Taste
4. Eierstecher
5. Herausnehmbarer Griff für Eierschale
6. Messbecher
7. Haupteinheit des Eierkochers
8. Heizschale
9. Deckel mit Dampföffnung
10. Deckelgriff

ES | Descripción de las piezas

1. Bandeja extraíble para huevos
2. Escalfadores de huevos (2 unidades)
3. Botón de encendido
4. Perforador de huevos
5. Asa de la bandeja extraíble para huevos
6. Vaso medidor
7. Unidad principal del cuecehuevos
8. Placa calefactora
9. Tapa con salida de vapor
10. Asa de la tapa

PT | Descrição das peças

1. Tabuleiro para ovos amovível
2. Escalfadores de ovos (qtd. 2)
3. Botão de alimentação
4. Perfurador de ovos
5. Pega do tabuleiro para ovos amovível
6. Copo medidor
7. Unidade principal do cozedor de ovos
8. Placa de aquecimento
9. Tampa com respiro de vapor
10. Pega da tampa

IT | Descrizione dei componenti

1. Portauova rimovibile
2. Recipienti per uova in camicia (q.tà 2)
3. Pulsante di accensione
4. Fora uova
5. Manico del portauova rimovibile
6. Misurino
7. Unità principale del cuociuova
8. Piastra riscaldante
9. Coperchio con sfato del vapore
10. Maniglia del coperchio

PL | Opis części

1. Wyjmowana tacka na jajka
2. Foremki do jajek w koszulce (sztuk 2)
3. Przycisk zasilania
4. Nakłuwacz do jajek
5. Uchwyt wyjmowanej tacki na jajka
6. Dozownik
7. Korpus główny jajowaru
8. Płyta grzewcza
9. Pokrywka z otworem wylotu pary
10. Uchwyt pokrywki

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts**DO:**

Switch off the egg cooker and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

DON'T:

Use the egg cooker if it has been dropped, if there are visible signs of damage or if it is leaking.

Use parts if they are loose, damaged or broken.

Care and maintenance

STEP 1: Switch off and unplug the egg cooker from the mains power supply. Allow the egg cooker to cool fully before performing any cleaning or maintenance.

STEP 2: Wipe the egg cooker main unit with a soft, damp cloth and allow to dry thoroughly.

STEP 3: Wash all of the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Do not use harsh or abrasive scourers to clean the egg cooker, as this could cause damage.



NOTE: The egg cooker should be cleaned after each use.

Removing limescale/scorch marks

Limescale/scorch marks can develop over time around the heating plate, affecting the performance and lifespan of the egg cooker. It is recommended to use a commercial descaling agent to remove limescale from the egg cooker regularly, at least once a month.

STEP 1: Add the descaling solution to the heating plate, following the manufacturer's instructions.

STEP 2: Plug in and switch on the egg cooker at the mains power supply, then press the power button to turn on the egg cooker.

STEP 3: After approx. 15 minutes or if all solution has evaporated, press the power button to turn off the egg cooker. Allow it to cool before emptying the heating plate and wiping it several times with a soft, damp cloth. Leave to dry thoroughly.



CAUTION: This process will cause steam to escape which could cause scalding. Allow for sufficient ventilation around the egg cooker during this process.



WARNING: Do not leave the egg cooker unattended whilst removing limescale.

Instructions for use Before first use

Clean the egg cooker following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.



NOTE: When using the egg cooker for the first time, a slight odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the egg cooker.

Using the egg cooker To make boiled eggs

STEP 1: Check that the egg cooker is switched off and unplugged from the mains power supply and place it onto a clean, dry, stable surface, at a height that is comfortable for the user.

STEP 2: Remove the lid and take out the removable egg tray and egg poachers from the egg cooker.

STEP 3: Determine the desired consistency and number of the eggs to be cooked (soft, medium or hard-boiled). Fill the cup to the appropriate quantity with cold water, following the table in the section entitled '**Water quantities for cooking eggs**'.

STEP 4: Pour the cold water onto the heating plate and then place the removable egg tray on top.

STEP 5: Prepare the number of eggs to be cooked (up to 6 eggs at once). Use the egg piercer to create a small hole in the larger end of each egg and then place the small end of each egg securely into the holes in the removable egg tray. This will prevent the eggs from breaking during the cooking process.

STEP 6: Place the lid back onto the egg cooker.

STEP 7: Plug in and switch on the egg cooker at the mains power supply.

STEP 8: Press the power button on the egg cooker main unit; the power button will illuminate and the cooking process will begin.

STEP 9: Once the water has completely evaporated and the eggs are cooked, the egg cooker will beep. Press the power button on the egg cooker main unit to turn off the egg cooker.

STEP 10: Remove the lid with caution, as steam will be emitted from the egg cooker. Carefully remove the eggs; they will have become hot during the cooking process.



CAUTION: Do not touch the lid during the cooking process, as it will become extremely hot. The piercing pin on the underside of the water measuring cup is very sharp. Use extreme caution when handling.

Water quantities for cooking eggs

Quantities will vary depending upon the desired result. For best results use distilled water, as tap water contains minerals which can cause discoloration of the eggs.

Type	Water quantity
Soft-boiled	50 ml
Medium-boiled	70 ml
Hard-boiled	100 ml



NOTE: These are approximate quantities. The quantity of water needed may vary depending on egg size, personal preference and type of water.

To make poached eggs

STEP 1: Check that the egg cooker is switched off and unplugged from the mains power supply and place it onto a clean, dry, stable surface, at a height that is comfortable for the user.

STEP 2: Remove the lid and then take out the removable egg tray and egg poachers from the egg cooker.

STEP 3: Fill the measuring cup with cold water to 50 ml. Pour the cold water onto the heating plate.

STEP 4: Lightly coat the egg poachers with oil or butter. Break one egg into each egg poacher.

STEP 5: Place the removable egg tray onto the egg cooker, place the egg poacher on top of the egg tray and then close the lid.

STEP 6: Plug in and switch on the egg cooker at the mains power supply.

STEP 7: Press the power button on the front of the egg cooker main unit; the power button will illuminate and the cooking process will begin.

STEP 8: Once the water has completely evaporated and the eggs are cooked, the egg cooker will beep intermittently. Press the power button on the egg cooker main unit to turn off the egg cooker.

STEP 9: Using a small heat-resistant plastic or wooden spatula, carefully remove the poached eggs from the egg poachers. Remove the eggs immediately to prevent over-poaching.

Storage

Check that the egg cooker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the egg cooker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6725

Operating voltage: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Power: 400 W

Power consumption (off mode): 0 W

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Éteignez le cuiseur à œufs et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

À NE PAS FAIRE :

Utiliser le cuiseur à œufs s'il est tombé, s'il présente des dommages visibles ou s'il fuit.

Utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : éteignez et débranchez le cuiseur à œufs de l'alimentation secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien.

ÉTAPE 2 : essuyez l'unité principale du cuiseur à œufs avec un chiffon doux et humide et laissez sécher complètement.

ÉTAPE 3 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

N'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs pour nettoyer le cuiseur à œufs, car cela pourrait l'endommager.



REMARQUE : l'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Détartrage

Des dépôts de calcaire peuvent se développer avec le temps autour de la plaque chauffante, ce qui affecte les performances et la durée de vie du cuiseur à œufs. Il est recommandé d'utiliser un détartrant commercial pour éliminer le calcaire de l'appareil régulièrement, au moins une fois par mois.

ÉTAPE 1 : ajoutez la solution de détartrage sur la plaque chauffante, en suivant les instructions du fabricant.

ÉTAPE 2 : branchez le cuiseur à œufs à l'alimentation secteur, puis appuyez sur le bouton de mise en marche.

ÉTAPE 3 : après environ 15 minutes ou si toute la solution s'est évaporée, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le cuiseur à œufs. Laissez le refroidir avant de vider la plaque chauffante et de l'essuyer plusieurs fois avec un chiffon doux et humide. Laissez sécher complètement.



ATTENTION : cette procédure provoque une évacuation de vapeur qui pourrait entraîner des brûlures. Laissez suffisamment d'espace autour du cuiseur à œufs pour une bonne ventilation pendant cette procédure.



AVERTISSEMENT : ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la procédure de détartrage.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Nettoyez le cuiseur à œufs en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation du cuiseur à œuf, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du cuiseur à œufs pour une bonne ventilation.

Utilisation du cuiseur à œufs

Pour faire des œufs durs

ÉTAPE 1 : vérifiez que le cuiseur à œufs est éteint et débranché de l'alimentation secteur et placez-le sur une surface propre, sèche et stable, à une hauteur confortable.

ÉTAPE 2 : retirez le couvercle et sortez le plateau à œufs amovible, ainsi que les pocheuses à œufs du cuiseur.

ÉTAPE 3 : déterminez la consistance souhaitée (à la coque, mollet ou dur) et le nombre d'œufs à cuire. Remplissez le verre doseur avec la quantité appropriée d'eau froide, en suivant le tableau de la section intitulée « **Quantités d'eau pour la cuisson des œufs** ».

ÉTAPE 4 : versez l'eau froide sur la plaque chauffante et placez ensuite le plateau à œufs amovible sur le dessus.

ÉTAPE 5 : préparez le nombre d'œufs à cuire (jusqu'à 6 œufs à la fois). Utilisez le perceur d'œuf pour créer un petit trou dans l'extrémité la plus large de chaque œuf, puis placez la petite extrémité de chaque œuf avec précaution dans les emplacements du plateau à œufs amovible. Cela permettra d'éviter que les œufs ne se cassent pendant la cuisson.

ÉTAPE 6 : remettez le couvercle sur le cuiseur à œufs.

ÉTAPE 7 : branchez le cuiseur à œufs sur l'alimentation secteur, puis allumez-le.

ÉTAPE 8 : appuyez sur le bouton d'alimentation de l'unité principale du cuiseur à œufs ; le bouton d'alimentation s'allume et le processus de cuisson débute.

ÉTAPE 9 : une fois que l'eau s'est complètement évaporée et que les œufs sont cuits, le cuiseur à œufs émet un bip sonore. Appuyez sur le bouton d'alimentation de l'unité principale du cuiseur à œufs pour éteindre le cuiseur à œufs.

ÉTAPE 10 : retirez le couvercle avec précaution, car le cuiseur à œufs dégage de la vapeur. Retirez les œufs avec prudence pour éviter toute brûlure.



ATTENTION : ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson, car il est extrêmement chaud. L'extrémité perçante sur le dessous du verre doseur est très pointue. Manipulez-la avec prudence.

Quantités d'eau pour la cuisson des œufs

Les quantités varient en fonction du résultat souhaité. Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée, car l'eau du robinet contient des minéraux qui peuvent provoquer une décoloration des œufs.

Type	Quantité d'eau
À la coque	50 ml
Mollets	70 ml
Durs	100 ml



REMARQUE : il s'agit de quantités approximatives. La quantité d'eau nécessaire peut varier en fonction de la taille des œufs, des préférences personnelles et du type d'eau.

Pour faire des œufs pochés

ÉTAPE 1 : vérifiez que le cuiseur à œufs est éteint et débranché de l'alimentation secteur et placez-le sur une surface propre, sèche et stable, à une hauteur confortable.

ÉTAPE 2 : retirez le couvercle et sortez le plateau à œufs amovible, ainsi que les pocheuses à œufs du cuiseur.

ÉTAPE 3 : remplissez le verre doseur d'eau froide (50 ml). Versez l'eau froide sur la plaque chauffante.

ÉTAPE 4 : enduisez légèrement d'huile ou de beurre les pocheuses à œufs. Cassez un œuf dans chaque pocheuse.

ÉTAPE 5 : placez le plateau à œufs amovible sur le cuiseur à œufs, placez les pocheuses à œufs sur le dessus du plateau à œufs et fermez le couvercle.

ÉTAPE 6 : branchez le cuiseur à œufs sur l'alimentation secteur, puis allumez-le.

ÉTAPE 7 : appuyez sur le bouton d'alimentation à l'avant de l'unité principale du cuiseur à œufs ; le bouton d'alimentation s'allume et le processus de cuisson commence.

ÉTAPE 8 : une fois que l'eau s'est complètement évaporée et que les œufs sont cuits, le cuiseur à œufs émet un bip sonore de manière intermittente. Appuyez sur le bouton d'alimentation de l'unité principale du cuiseur à œufs pour éteindre le cuiseur à œufs.

ÉTAPE 9 : à l'aide d'une petite spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, retirez soigneusement les œufs pochés des pocheuses à œufs. Retirez les œufs immédiatement afin d'éviter une surcuisson.

Stockage

Vérifiez que le cuiseur à œufs est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du cuiseur à œufs. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6725

Tension de fonctionnement : 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Alimentation : 400 W

Consommation énergétique (mode arrêt) : 0 W

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Schakel de eierkoker uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

NIET DOEN:

Gebruik de eierkoker niet als deze is gevallen, als er zichtbare tekenen van beschadiging zijn of als deze lekt.

Gebruik geen onderdelen als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

Verzorging en onderhoud

STAP 1 : Schakel de eierkoker uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de eierkoker volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.

STAP 2 : Veeg de hoofdbehuizing van de eierkoker schoon met een zachte, vochtige doek en laat goed drogen.

STAP 3 : Was alle accessoires af in een warm sopje, spoel ze daarna goed schoon en droog ze grondig af.

Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de eierkoker schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.



OPMERKING: De eierkoker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Kalk/schroeiplekken verwijderen

Rond de verwarmingsplaat kunnen na verloop van tijd kalkaanslag/schroeiplekken ontstaan, waardoor de prestaties en levensduur van de eierkoker afnemen. Het wordt aanbevolen om regelmatig, ten minste eenmaal per maand, een vrij verkrijgbaar ontkalkingsmiddel te gebruiken om kalkaanslag uit de eierkoker te verwijderen.

STAP 1: Breng de ontkalkingsoplossing aan op de verwarmingsplaat volgens de instructies van de fabrikant.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Druk vervolgens op de aan-uitknop om de eierkoker in te schakelen.

STAP 3: Druk na ongeveer 15 minuten of als de vloeibare inhoud is verdampt op de aan-uitknop om de eierkoker uit te schakelen. Laat de eierkoker afkoelen voordat u de verwarmingsplaat leegt en enkele keren afveegt met een zachte, vochtige doek. Laat goed drogen.



LET OP: Dit proces zorgt ervoor dat stoom ontsnapt, wat verbranding kan veroorzaken. Zorg tijdens dit proces voor voldoende ventilatie rond de eierkoker.



WAARSCHUWING: Laat de eierkoker niet onbeheerd achter tijdens het verwijderen van kalkaanslag.

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

Reinig het strijkijzer volgens de instructies in het gedeelte 'Verzorging en onderhoud'.



OPMERKING: Wanneer u de eierkoker voor de eerste keer gebruikt, kan deze een lichte geur verspreiden. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de eierkoker.

De eierkoker gebruiken

Eieren koken

STAP 1: Controleer of de eierkoker is uitgeschakeld en of de stekker uit het stopcontact is gehaald. Plaats de eierkoker op een schoon, droog en stabiel oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

STAP 2: Verwijder het deksel en haal de uitneembare eierschaal en de eipocheerders uit de eierkoker.

STAP 3: Bepaal hoeveel eieren u wilt koken en hoe u uw gekookte eieren wilt hebben (zachtgekookt, gemiddeld of hardgekookt). Vul de beker tot de juiste hoeveelheid met koud water volgens de tabel in het gedeelte 'Hoeveelheid water voor het koken van eieren'.

STAP 4: Giet het koude water op de verwarmingsplaat en plaats vervolgens de uitneembare eierschaal hierop.

STAP 5: Bereid het aantal eieren dat u wilt koken (maximaal 6 eieren tegelijk). Gebruik de eierprikker om een klein gaatje te maken in het grotere uiteinde van elk ei en plaats het smalle uiteinde vervolgens stevig in de gaten in de uitneembare eierschaal. Zo voorkomt u dat de eieren breken tijdens het bereidingsproces.

STAP 6: Plaats het deksel terug op de eierkoker.

STAP 7: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de eierkoker in.

STAP 8: Druk op de aan-uitknop op de hoofdbehuizing van de eierkoker. Het indicatielampje gaat branden en het bereidingsproces begint.

STAP 9: Zodra het water volledig is verdampt en de eieren gaar zijn, gaat de eierkoker piepen. Druk op de aan-uitknop op de hoofdunit van de eierkoker om de eierkoker uit te schakelen.

STAP 10: Verwijder het deksel voorzichtig, want er komt stoom uit de eierkoker. Verwijder de eieren voorzichtig; ze zijn heet geworden tijdens het bereidingsproces.



LET OP: Raak het deksel niet aan tijdens het bereidingsproces, omdat het zeer heet wordt. De eierprikker aan de onderkant van de watermaatbeker is heel scherp. Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik ervan.

Hoeveelheid water voor het koken van eieren

De hoeveelheid is afhankelijk van het gewenste resultaat. Gebruik voor het beste resultaat gedistilleerd water, omdat kraanwater mineralen bevat die verkleuring van de eieren kunnen veroorzaken.

Type	Hoeveelheid water
Zacht	50 ml
Halfzacht	70 ml
Hard	100 ml



OPMERKING: Dit zijn geschatte hoeveelheden. De benodigde hoeveelheid water kan variëren en is afhankelijk van de grootte van het ei, de persoonlijke voorkeur en het type water.

Gepocheerde eieren maken

STAP 1: Controleer of de eierkoker is uitgeschakeld en of de stekker uit het stopcontact is gehaald. Plaats de eierkoker op een schoon, droog en stabiel oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

STAP 2: Verwijder het deksel en haal vervolgens de uitneembare eierschaal en de eipocheerders uit de eierkoker.

STAP 3: Vul de maatbeker met koud water tot 50 ml. Giet het koude water op de verwarmingsplaat.

STAP 4: Vet de eipocheerders licht in met olie of boter. Breek één ei in elke eipocheerder.

STAP 5: Plaats de uitneembare eierschaal op de eierkoker, plaats de eipocheerder boven op de eierschaal en sluit het deksel.

STAP 6: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de eierkoker in.

STAP 7: Druk op de aan-uitknop op de voorkant van de hoofdbehuizing van de eierkoker. Het indicatielampje gaat branden en het bereidingsproces begint.

STAP 8: Zodra het water volledig is verdampd en de eieren gaar zijn, gaat de eierkoker piepen. Druk op de aan-uitknop op de hoofduit van de eierkoker om de eierkoker uit te schakelen.

STAP 9: Gebruik een kleine hittebestendige spatel van plastic of hout om de gepocheerde eieren voorzichtig uit de eipocheerders te verwijderen. Verwijder de eieren onmiddellijk om te lang pocheren te voorkomen.

Opbergen

Controleer of de eierkoker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de eierkoker, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6725

Bedrijfsspanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Voeding: 400 W

Stroomverbruik (uit): 0 W

DE I Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie den Eierkoker aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Verwenden Sie den Eierkoker, wenn er heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.

Verwenden Sie keine Teile, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Schalten Sie den Eierkoker aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Eierkoker vollständig abkühlen, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

SCHRITT 2: Wischen Sie den Eierkoker mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn gründlich trocknen.

SCHRITT 3: Reinigen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Schwämme, um den Eierkoker zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Der Eierkoker sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Entfernen von Kalkablagerungen/Brandflecken

Im Laufe der Zeit können sich um die Heizschale herum Kalkablagerungen und Brandflecken bilden, die die Leistung und Lebensdauer des Eierkokers beeinträchtigen können. Es wird empfohlen, einen handelsüblichen Entkalker zu verwenden, um Kalkablagerungen im Eierkoker regelmäßig zu entfernen, mindestens jedoch einmal pro Monat.

SCHRITT 1: Geben Sie die Entkalkungslösung gemäß den Anweisungen des Herstellers in die Heizschale.

SCHRITT 2: Schließen Sie den Eierkoker an das Stromnetz an, schalten Sie ihn ein und drücken Sie anschließend die Ein-/Austaste, um den Eierkoker einzuschalten.

SCHRITT 3: Drücken Sie nach ca. 15 Minuten, wenn die gesamte Lösung verdunstet ist, die Ein-/Austaste, um den Eierkoker auszuschalten. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie die Heizschale entleeren und sie mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Lassen Sie den Eierkoker vollständig trocknen.



ACHTUNG: Bei diesem Vorgang entweicht Dampf, der Verbrühungen verursachen kann. Sorgen Sie während dieses Vorgangs dafür, dass um den Eierkoker herum genug Platz für Luftzirkulation ist.



WARNUNG: Lassen Sie den Eierkoker während des Entkalkens nicht unbeaufsichtigt.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Eierkoker gründlich gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie den Eierkoker zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie dafür, dass um den Eierkoker herum genug Platz für Luftzirkulation ist.

Den Eierkoker benutzen

Eier kochen

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass der Eierkoker ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Stellen Sie ihn in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine flache, trockene und stabile Oberfläche.

SCHRITT 2: Entfernen Sie den Deckel und nehmen Sie die herausnehmbare Eierschale und Pochierpfannen aus dem Eierkocher.

SCHRITT 3: Entscheiden Sie sich für die gewünschte Konsistenz und Anzahl der Eier (weich, mittel oder hart gekocht). Füllen Sie den Becher bis zur entsprechenden Menge mit kaltem Wasser. Beachten Sie dabei die Tabelle im Abschnitt „**Wassermengen zum Kochen von Eiern**“.

SCHRITT 4: Gießen Sie das kalte Wasser in die Heizschale und geben Sie dann die herausnehmbare Eierschale hinein.

SCHRITT 5: Bereiten Sie die gewünschte Anzahl an zu kochenden Eiern vor (maximal 6 Eier gleichzeitig). Machen Sie mit dem Eierstecher ein kleines Loch in das größere Ende jedes Eis und geben Sie das kleine Ende der Eier in die Aussparungen der herausnehmbaren Eierschale. So zerspringen die Eier während des Kochvorgangs nicht.

SCHRITT 6: Setzen Sie den Deckel wieder auf den Eierkocher.

SCHRITT 7: Schließen Sie den Eierkocher an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.

SCHRITT 8: Drücken Sie die Ein-/Austaste des Eierkochers. Die Kontrolllampe leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.

SCHRITT 9: Sobald das Wasser vollständig verdunstet ist und die Eier gekocht sind, gibt der Eierkocher einen Ton aus. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter des Eierkochers, um den Eierkocher auszuschalten.

SCHRITT 10: Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab, da aus dem Eierkocher Dampf austritt. Seien Sie beim Entnehmen der Eier vorsichtig, da diese während des Kochvorgangs heiß werden.



ACHTUNG: Berühren Sie den Deckel während des Kochvorgangs nicht, da er extrem heiß werden kann. Der Anstichstift an der Unterseite des Wassermessbechers ist sehr spitz. Gehen Sie bei der Handhabung mit äußerster Vorsicht vor.

Wassermengen zum Kochen von Eiern

Die Mengen variieren je nachdem, welches Ergebnis Sie erzielen möchten. Nutzen Sie destilliertes Wasser, um ein optimales Ergebnis zu erzielen, da Leitungswasser Mineralien enthält, die dazu führen können, dass sich die Eier verfärben.

Typ	Wassermenge
Weich gekocht	50 ml
Wachweich gekocht	70 ml
Hart gekocht	100 ml



HINWEIS: Dies sind ungefähre Mengenangaben. Die benötigte Wassermenge kann je nach Eiergröße, persönlichen Vorlieben und Wasserart variieren.

Eier pochieren

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass der Eierkocher ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Stellen Sie ihn in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine flache, trockene und stabile Oberfläche.

SCHRITT 2: Entfernen Sie den Deckel und nehmen Sie anschließend die herausnehmbare Eierschale und Pochierpfannen aus dem Eierkocher.

SCHRITT 3: Füllen Sie den Messbecher mit kaltem Wasser auf 50 ml. Gießen Sie das kalte Wasser in die Heizschale.

SCHRITT 4: Bestreichen Sie die Pochierpfannen mit etwas Öl oder Butter. Schlagen Sie die Eier auf und geben Sie jeweils ein Ei in eine Pochierpfanne.

SCHRITT 5: Setzen Sie die herausnehmbare Eierschale in den Eierkocher, setzen Sie die Pochierpfanne auf die Eierschale und schließen Sie anschließend den Deckel.

SCHRITT 6: Schließen Sie den Eierkocher an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.

SCHRITT 7: Drücken Sie die Ein-/Austaste an der Vorderseite des Eierkochers. Die Ein-/Austaste leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.

SCHRITT 8: Sobald das Wasser vollständig verdunstet ist und die Eier gekocht sind, gibt der Eierkocher in Abständen einen Ton aus. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter des Eierkochers, um den Eierkocher auszuschalten.

SCHRITT 9: Entfernen Sie die pochierten Eier vorsichtig mit einem kleinen hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz aus den Pochierpfannen. Entfernen Sie die Eier sofort, damit sie nicht nachgaren.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Eierkocher abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Eierkocher. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6725
 Betriebsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz
 Stromversorgung: 400 W
 Leistungsaufnahme (Aus-Modus): 0 W

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague el cuecehuevos y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

QUÉ NO HACER:

No utilice el cuecehuevos si se ha caído, si presenta signos visibles de daño o si tiene fugas.
 No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Apague y desconecte el cuecehuevos de la corriente eléctrica. Deje que el cuecehuevos se enfríe por completo antes de limpiarlo o realizar labores de mantenimiento.

PASO 2: Limpie la unidad principal del cuecehuevos con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente.

PASO 3: Limpie todos los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos completamente.

No utilice estropajos fuertes o abrasivos para limpiar el cuecehuevos, ya que su uso podría causar daños en el dispositivo.



NOTA: El cuecehuevos debe limpiarse después de cada uso.

Eliminación de la cal o de marcas de quemaduras

Con el paso del tiempo, pueden aparecer marcas de quemaduras o cal alrededor de la placa calefactora, lo que afectará al rendimiento y a la vida útil del cuecehuevos. Se recomienda utilizar un agente desincrustante comercial para eliminar la cal del cuecehuevos periódicamente, al menos una vez al mes.

PASO 1: Añada la solución desincrustante a la placa calefactora siguiendo las instrucciones del fabricante.

PASO 2: Enchufe el cuecehuevos a la red eléctrica y enciéndalo pulsando el botón de encendido.

PASO 3: Pasados unos 15 minutos, o si la solución se ha evaporado por completo, pulse de nuevo el botón de encendido para apagar el cuecehuevos. Deje que se enfríe antes de vaciar la placa calefactora. A continuación, límpiela varias veces con un paño suave y húmedo. Deje que se seque completamente.



PRECAUCIÓN: Este proceso hará que salga vapor, lo que podría provocar quemaduras. Ventile adecuadamente la ubicación del cuecehuevos durante este proceso.



ADVERTENCIA: No deje el cuecehuevos sin supervisión mientras elimina la cal.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Limpie el cuecehuevos de acuerdo con las instrucciones de la sección **"Cuidados y mantenimiento"**.



NOTA: Es posible que el cuecehuevos desprenda un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación del cuecehuevos.

Uso del cuecehuevos

Para hacer huevos cocidos

PASO 1: Compruebe que el cuecehuevos esté apagado y desenchufado de la red eléctrica. Colóquelo sobre una superficie limpia, seca y estable, a una altura cómoda para el usuario.

PASO 2: Retire la tapa y saque la bandeja extraíble para huevos y los escalfadores de huevos del cuecehuevos.

PASO 3: Establezca la consistencia y la cantidad deseadas de los huevos que va a cocer (blanda, media o dura). Llene el vaso medidor con la cantidad necesaria de agua fría según la tabla incluida en la sección **"Cantidades de agua para la cocción de huevos"**.

PASO 4: Vierta el agua fría en la placa calefactora y coloque la bandeja extraíble para huevos encima.

PASO 5: Prepare el número de huevos que vaya a cocer (como máximo 6 huevos a la vez). Utilice el perforador de huevos para hacer un pequeño orificio en el extremo más grande de cada huevo. A continuación, coloque el extremo pequeño de cada huevo de forma segura en los orificios de la bandeja extraíble para huevos. De este modo evitará que los huevos se rompan durante el proceso de cocción.

PASO 6: Coloque de nuevo la tapa en el cuecehuevos.

PASO 7: Enchufe el cuecehuevos a la corriente eléctrica y enciéndalo.

PASO 8: Pulse el botón de encendido en la unidad principal del cuecehuevos. El botón de encendido se iluminará y comenzará el proceso de cocción.

PASO 9: Una vez que el agua se haya evaporado completamente y los huevos estén cocidos, el cuecehuevos emitirá un pitido. Pulse el botón de encendido en la unidad principal del cuecehuevos para apagarlo.

PASO 10: Retire la tapa con precaución, ya que saldrá vapor del cuecehuevos. Extraiga los huevos con cuidado, ya que se habrán calentado durante el proceso de cocción.



PRECAUCIÓN: No toque la tapa durante el proceso de cocción, ya que estará extremadamente caliente. La aguja perforadora de la parte inferior del vaso medidor de agua está muy afilada. Extremar las precauciones al manipularla.

Cantidades de agua para la cocción de huevos

Las cantidades variarán dependiendo del resultado deseado. Para obtener los mejores resultados, utilice agua destilada, ya que el agua del grifo contiene minerales que pueden provocar la decoloración de los huevos.

Tipo	Cantidad de agua
Pasado por agua	50 ml
Mollet	70 ml
Cocido	100 ml



NOTA: Estas son cantidades aproximadas. La cantidad de agua necesaria puede variar según el tamaño del huevo, la preferencia personal y el tipo de agua.

Para hacer huevos escalfados

- PASO 1:** Compruebe que el cuecehuevos esté apagado y desenchufado de la red eléctrica. Colóquelo sobre una superficie limpia, seca y estable, a una altura cómoda para el usuario.
- PASO 2:** Retire la tapa y saque la bandeja extraíble para huevos y los escalfadores de huevos del cuecehuevos.
- PASO 3:** Llene el vaso medidor con agua fría hasta la marca de 50 ml. Vierta el agua fría en la placa calefactora.
- PASO 4:** Unte ligeramente los escalfadores de huevos con aceite o mantequilla. Rompa un huevo en cada escalfador de huevos.
- PASO 5:** Coloque la bandeja extraíble para huevos en el cuecehuevos, coloque el escalfador de huevos encima de la bandeja para huevos y luego cierre la tapa.
- PASO 6:** Enchufe el cuecehuevos a la corriente eléctrica y enciéndalo.
- PASO 7:** Pulse el botón de encendido en la unidad principal del cuecehuevos. El botón de encendido se iluminará y comenzará el proceso de cocción.
- PASO 8:** Una vez que el agua se haya evaporado completamente y los huevos estén cocidos, el cuecehuevos emitirá un pitido intermitente. Pulse el botón de encendido en la unidad principal del cuecehuevos para apagarlo.
- PASO 9:** Con una pequeña espátula de madera o de plástico resistente al calor, retire con cuidado los huevos escalfados del escalfador. Retire los huevos inmediatamente para evitar que se escalfen demasiado.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, asegúrese de que el cuecehuevos esté frío, limpio y seco. No enrolle el cable con fuerza alrededor del cuecehuevos; enróllelo sin apretar para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6725
Voltaje: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Fuente de alimentación: 400 W
Consumo de energía (modo apagado): 0 W

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Desligar o cozedor de ovos e retirar a ficha da fonte de alimentação da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

O QUE NÃO FAZER:

Utilizar o cozedor de ovos se este tiver caído, se existirem sinais visíveis de danos ou se apresentar fugas. Utilizar peças se estiverem soltas, danificadas ou partidas.

Cuidados e manutenção

- PASO 1:** desligue o cozedor de ovos e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe o cozedor de ovos arrefecer completamente antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção.
- PASO 2:** limpe a unidade principal do cozedor de ovos com um pano macio e húmido, e deixe secar completamente.
- PASO 3:** lave todos os acessórios em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente. Não utilize esfregões agressivos ou abrasivos para limpar o cozedor de ovos, pois tal pode causar danos.



NOTA: o cozedor de ovos deve ser limpo após cada utilização.

Remover o calcário/marcas de queimaduras

O calcário e as marcas de queimaduras podem desenvolver-se ao longo do tempo à volta da placa de aquecimento, afetando o desempenho e a vida útil do cozedor de ovos. Recomenda-se a utilização de um agente de descalcificação comercial para remover o calcário do cozedor de ovos regularmente, pelo menos, uma vez por mês.

PASO 1: adicione a solução de descalcificação à placa de aquecimento seguindo as instruções do fabricante.

PASO 2: ligue a ficha do cozedor de ovos à tomada elétrica e, em seguida, prima o botão de alimentação para ligar o cozedor de ovos.

PASO 3: após cerca de 15 minutos, ou se toda a solução tiver evaporado, prima o botão de alimentação para desligar o cozedor de ovos. Deixe a placa de aquecimento arrefecer antes de a esvaziar e limpar várias vezes com um pano macio e húmido. Deixe secar completamente.



CUIDADO: este processo fará com que o vapor saia, o que poderá provocar queimaduras. Durante este processo, mantenha uma ventilação suficiente em redor do cozedor de ovos.

AVISO: não deixe o cozedor de ovos sem vigilância enquanto estiver a remover o calcário.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Limpe o cozedor de ovos seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



NOTA: ao utilizar o cozedor de ovos pela primeira vez, pode detetar um ligeiro odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor do cozedor de ovos.

Utilizar o cozedor de ovos

Cozer ovos

PASSO 1: verifique se o cozedor de ovos está desligado e a ficha retirada da tomada elétrica e coloque-o numa superfície limpa, seca e estável, a uma altura confortável para o utilizador.

PASSO 2: remova a tampa e retire o tabuleiro para ovos amovível e os escalfadores de ovos do cozedor de ovos.

PASSO 3: determine a consistência e a quantidade desejadas dos ovos a cozer (mal cozido, no ponto médio ou bem cozido). Encha o copo com a quantidade adequada de água fria seguindo a tabela na secção "**Quantidade de água para cozer ovos**".

PASSO 4: coloque a água fria na placa de aquecimento e de seguida coloque o tabuleiro para ovos amovível por cima.

PASSO 5: prepare o número de ovos a serem cozidos (até 6 ovos de uma só vez). Use o perfurador de ovos para criar um pequeno orifício na extremidade maior de cada ovo e, em seguida, coloque a extremidade mais pequena de cada ovo firmemente nos buracos no tabuleiro para ovos amovível. Isto evitará que os ovos se partam durante o processo de cozedura.

PASSO 6: coloque novamente a tampa no cozedor de ovos.

PASSO 7: ligue a ficha do cozedor de ovos à tomada elétrica e ligue o cozedor de ovos.

PASSO 8: prima o botão de alimentação na unidade principal do cozedor de ovos; o botão de alimentação acende-se e o processo de cozedura começa.

PASSO 9: assim que a água evaporar completamente e os ovos estiverem cozidos, o cozedor de ovos irá emitir sinais sonoros. Prima o botão de alimentação na unidade principal do cozedor de ovos para desligar o cozedor de ovos.

PASSO 10: remova a tampa com cuidado, pois o cozedor de ovos irá libertar vapor. Remova cuidadosamente os ovos; ficaram quentes durante o processo de cozedura.



CUIDADO: não toque na tampa durante o processo de cozedura, pois ficará extremamente quente. O pino perfurador na parte inferior do copo medidor de água é muito afiado. Tenha muito cuidado ao manusear.

Quantidade de água para cozer ovos

A quantidade varia consoante o resultado pretendido. Para obter melhores resultados, use água destilada, pois a água da torneira contém minerais que podem causar descoloração dos ovos.

Tipo	Quantidade de água
Gema mole	50 ml
Gema intermédia	70 ml
Gema dura	100 ml



NOTA: estas quantidades são aproximadas. A quantidade de água necessária pode variar consoante o tamanho do ovo, a preferência pessoal e o tipo de água.

Escalfar ovos

PASSO 1: verifique se o cozedor de ovos está desligado e a ficha retirada da tomada elétrica e coloque-o numa superfície limpa, seca e estável, a uma altura confortável para o utilizador.

PASSO 2: remova a tampa e retire o tabuleiro para ovos amovível e os escalfadores de ovos do cozedor de ovos.

PASSO 3: encha o copo medidor com água fria até 50 ml. Coloque a água fria na placa de aquecimento.

PASSO 4: unte os escalfadores de ovos com uma camada fina de óleo ou manteiga. Parta um ovo em cada escalfador de ovos.

PASSO 5: coloque o tabuleiro para ovos amovível no cozedor de ovos, coloque o escalfador de ovos em cima do tabuleiro para ovos e de seguida feche a tampa.

PASSO 6: ligue a ficha do cozedor de ovos à tomada elétrica e ligue o cozedor de ovos.

PASSO 7: prima o botão de alimentação na parte da frente da unidade principal do cozedor de ovos; o botão de alimentação acende-se e o processo de cozedura começa.

PASSO 8: assim que a água evaporar completamente e os ovos estiverem cozidos, o cozedor de ovos irá emitir sinais sonoros de forma intermitente. Prima o botão de alimentação na unidade principal do cozedor de ovos para desligar o cozedor de ovos.

PASSO 9: Utilizando uma espátula de plástico ou de madeira pequena resistente ao calor, remova cuidadosamente os ovos escalfados do escalfador de ovos. Remova os ovos imediatamente para evitar que cozam demasiado.

Armazenamento

Verifique se o cozedor de ovos está frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.
Nunca enrole o cabo muito apertado à volta do cozedor de ovos. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6725
Tensão de funcionamento: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Potência: 400 W
Consumo de energia (modo desligado): 0 W

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Spegnere il cuociuova e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

COSA NON FARE

Non utilizzare il cuociuovain seguito a urti violenti o in presenza di segni visibili di danneggiamento o perdite.
Non utilizzare componenti allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: spegnere e scollegare il cuociuova dall'alimentazione elettrica. Lasciare raffreddare completamente il cuociuova prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

PASSAGGIO 2: pulire l'unità principale del cuociuova con un panno morbido e umido e lasciarlo asciugare completamente.

PASSAGGIO 3: lavare tutti gli accessori con acqua calda e detersivo, sciacquarli e asciugarli accuratamente.

Non utilizzare spugne dure o abrasive per pulire il cuociuova, onde evitare possibili danni.



NOTA: il cuociuova deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

Rimozione di calcare/bruciature

Nel tempo, possono formarsi depositi di calcare o segni di bruciature intorno alla piastra riscaldante che possono compromettere il funzionamento e la durata del cuociuova. Si consiglia di rimuovere regolarmente (almeno una volta al mese) il calcare dal cuociuova con un apposito prodotto in commercio.

PASSAGGIO 1: aggiungere la soluzione anticalcare nella piastra riscaldante seguendo le istruzioni del produttore.

PASSAGGIO 2: collegare il cuociuova all'alimentazione elettrica, quindi accenderlo premendo l'apposito pulsante.

PASSAGGIO 3: dopo circa 15 minuti, o una volta che l'acqua è completamente evaporata, premere il pulsante di accensione per spegnere il cuociuova. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di svuotare la piastra riscaldante e pulirla più volte con un panno morbido e umido. Lasciare asciugare completamente.



ATTENZIONE: questa procedura causa la fuoriuscita di vapore che potrebbe provocare ustioni. Durante l'operazione, mantenere una ventilazione adeguata intorno al cuociuova.



AVVERTENZA: non lasciare il cuociuova incustodito durante la rimozione del calcare.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Pulire il cuociuova seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Cura e manutenzione".



NOTA: la prima volta che si utilizza il cuociuova, si potrebbe percepire un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio.

Preparazione delle uova sode

Utilizzo del cuociuova

Preparazione delle uova sode

PASSAGGIO 1: assicurarsi che il cuociuova sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica e posizionarlo su una superficie pulita, asciutta e stabile, a un'altezza confortevole per l'utente.

PASSAGGIO 2: rimuovere il coperchio ed estrarre il portauova rimovibile e i recipienti per uova in camicia dall'apparecchio.

PASSAGGIO 3: scegliere il numero e la consistenza delle uova da cuocere (à la coque, barzotte o sode). Riempire il misurino con acqua fredda fino al livello appropriato, seguendo la tabella riportata nella sezione "Acqua necessaria per la cottura delle uova".

PASSAGGIO 4: versare l'acqua fredda nella piastra riscaldante e collocare il portauova rimovibile sulla stessa.

PASSAGGIO 5: preparare il numero di uova desiderato (massimo 6 contemporaneamente). Utilizzare il fora uovo per praticare un piccolo foro sull'estremità più grande di ciascun uovo, quindi inserire l'estremità più sottile negli scomparti del portauova rimovibile, per evitare che si rompano in fase di cottura.

PASSAGGIO 6: riposizionare il coperchio sul cuociuova.

PASSAGGIO 7: collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e accenderlo.

PASSAGGIO 8: premere il pulsante di accensione sull'unità principale del cuociuova; il pulsante di accensione si accende e viene avviato il processo di cottura.

PASSAGGIO 9: quando l'acqua è completamente evaporata e le uova sono pronte, il cuociuova emetterà un suono acustico. Premere il pulsante di accensione sull'unità principale del cuociuova per spegnere l'apparecchio.

PASSAGGIO 10: rimuovere il coperchio con cautela, facendo attenzione al vapore emesso dal cuociuova. Rimuovere le uova con cautela, poiché durante la cottura diventano molto calde.



ATTENZIONE: non toccare il coperchio durante il processo di cottura, poiché si surriscalda. Il foro uovo sul lato inferiore del misurino è molto appuntito. Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo.

Acqua necessaria per la cottura delle uova

Le quantità variano a seconda del risultato desiderato. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare acqua distillata poiché l'acqua del rubinetto contiene minerali che possono scolorire le uova.

Tipo	Quantità di acqua
À la coque	50 ml
Barzotte	70 ml
Sode	100 ml



NOTA: si tratta di quantità approssimative. La quantità di acqua necessaria può variare a seconda delle dimensioni dell'uovo, delle preferenze personali e del tipo di acqua.

Preparazione delle uova in camicia

PASSAGGIO 1: assicurarsi che il cuociuova sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica e posizionarlo su una superficie pulita, asciutta e stabile, a un'altezza confortevole per l'utente.

PASSAGGIO 2: rimuovere il coperchio ed estrarre il portauova rimovibile e i recipienti per uova in camicia dall'apparecchio.

PASSAGGIO 3: riempire il misurino con acqua fredda fino a 50 ml. Versare l'acqua fredda sulla piastra riscaldante.

PASSAGGIO 4: ungere leggermente i recipienti per uova in camicia con olio o burro. Rompere un uovo in ciascun recipiente.

PASSAGGIO 5: posizionare il portauova rimovibile sul cuociuova, sovrapporre il recipiente per uova in camicia e chiudere il coperchio.

PASSAGGIO 6: collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e accenderlo.

PASSAGGIO 7: premere il pulsante di accensione sulla parte anteriore dell'unità principale del cuociuova; il pulsante di accensione si accende e viene avviato il processo di cottura.

PASSAGGIO 8: quando l'acqua è completamente evaporata e le uova sono pronte, il cuociuova emetterà un suono acustico a intermittenza. Premere il pulsante di accensione sull'unità principale del cuociuova per spegnere l'apparecchio.

PASSAGGIO 9: con una piccola spatola in plastica termoresistente o in legno, rimuovere con cautela le uova in camicia dal recipiente. Rimuovere immediatamente le uova per evitare di cuocerle eccessivamente.

Come riporre il prodotto

Controllare che il cuociuova sia freddo, pulito e asciutto prima di riporlo in un luogo fresco e privo di umidità.

Avvolgere il cavo attorno al cuociuova senza stringerlo troppo per evitare che si danneggi.

Specifiche

Codice prodotto: EK6725

Tensione d'esercizio: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Alimentazione: 400 W

Consumo energetico (modalità off): 0 W

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć jajorar i odłączyć go od zasilania sieciowego.

OGRANICZENIA:

nie korzystać z jajoraru, jeśli został upuszczony, widoczne są oznaki uszkodzenia lub jeżeli przecieka.

Nie należy używać części, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

Konserwacja

KROK 1: wyłącz jajorar i odłączyć go od źródła zasilania. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji jajoraru należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 2: wytrzy jajorar miękką, wilgotną ściereczką i poczekaj, aż całkowicie wyschnie.

KROK 3: Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie je wypłucz i dokładnie osusz.

Do czyszczenia jajoraru nie należy używać silnie działających środków ściernych ani drucianych zmywaków, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.



UWAGA: jajorar należy czyścić po każdym użyciu.

Usuwanie kamienia / śladów przypalenia

Z upływem czasu wokół płyty grzewczej może osadzać się kamień lub mogą pojawiać ślady przypalenia, co wpływa na wydajność i trwałość jajowaru. Zaleca się regularne usuwanie kamienia z jajowaru, co najmniej raz w miesiącu, za pomocą dostępnego w handlu środka do usuwania kamienia.

KROK 1: nałóż roztwór do usuwania kamienia na płytę grzewczą, postępując zgodnie z instrukcjami producenta.

KROK 2: podłącz jajowar do zasilania sieciowego, a następnie włącz go przyciskiem.

KROK 3: po około 15 minutach lub wyparowaniu całego roztworu naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć jajowar. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie, a następnie opróżnij płytę grzewczą i wytrzyj ją kilkakrotnie miękką, wilgotną szmatką. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia.



PRZESTROGA: proces ten spowoduje wydostawanie się pary, co może spowodować oparzenia. Podczas tego procesu należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół jajowaru.



OSTRZEŻENIE: podczas usuwania kamienia nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Oczyść parowar zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Konserwacja”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu jajowaru może pojawić się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół jajowaru.

Korzystanie z jajowaru

Gotowanie jaj

KROK 1: sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania sieciowego, a następnie umieść je na czystej, suchej i stabilnej powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

KROK 2: zdejmij pokrywkę i wyjmij tackę na jajka oraz foremki do jajek w koszulce.

KROK 3: określ żądaną konsystencję jaj, które chcesz ugotować (na miękko, półtwardo lub twardo), oraz ich liczbę. Napełnij pojemnik odpowiednią ilością zimnej wody zgodnie z tabelą w części zatytułowanej „Ilość wody do gotowania jaj”.

KROK 4: wlej zimną wodę na płytkę grzejną, a następnie umieść na niej wyjmowaną tackę na jajka.

KROK 5: przygotuj tyle jaj, ile chcesz ugotować (maks. 6 jaj jednocześnie). Za pomocą nakłuwacza do jaj utwórz mały otwór w większej części każdego jajka, a następnie umieść je mniejszą częścią bezpiecznie w otworach w wyjmowanej tacy na jajka. Zapobiegnie to pękaniu jaj podczas gotowania.

KROK 6: załóż pokrywkę z powrotem na urządzenie.

KROK 7: podłącz jajowar do źródła zasilania i włącz.

KROK 8: naciśnij przycisk zasilania na korpusie jajowaru. Przycisk się podświetli i rozpocznie się proces gotowania.

KROK 9: po całkowitym wyparowaniu wody i ugotowaniu jajek jajowar wyemituje sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk zasilania na korpusie jajowaru, aby wyłączyć urządzenie.

KROK 10: zdejmij pokrywkę, robiąc to delikatnie, ponieważ z urządzenia będzie wydostawać się para. Ostrożnie wyjmij jajka, które podczas gotowania nagrzewają się do wysokiej temperatury.



PRZESTROGA: nie dotykaj pokrywki podczas gotowania, ponieważ może ona bardzo się nagrzewać. Nakłuwacz do przebijania jajek znajdujący się na spodzie miarki wody jest bardzo ostry. Podczas obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.

Ilości wody do gotowania jaj

Ilość wody zależy odżądanego rezultatu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać wody destylowanej, ponieważ woda z kranu zawiera minerały, które mogą spowodować odbarwienie jaj.

Typ	Ilość wody
Na miękko	50 ml
Na półtwardo	70 ml
Na twardo	100 ml



UWAGA: Są to przybliżone ilości. Wymagana ilość wody może się różnić w zależności od wielkości jaja, osobistych preferencji i rodzaju wody.

Przygotowanie jajek w koszulce

KROK 1: sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania sieciowego, a następnie umieść je na czystej, suchej i stabilnej powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

KROK 2: zdejmij pokrywkę jajowaru i wyjmij z niego tackę na jajka oraz foremki do jajek w koszulce.

KROK 3: napełnij miarkę zimną wodą (50 ml). Nalej zimną wodę na płytę grzewczą.

KROK 4: pokryj foremki cienką warstwą oleju lub masła. Rozbij po jednym jajku do każdej foremki.

KROK 5: umieścić wyjmowaną tackę na jajka w urządzeniu, umieścić na niej foremki do jajek w koszulce, a następnie zamknij pokrywkę.

KROK 6: podłącz jajowar do źródła zasilania i włącz.

KROK 7: naciśnij przycisk zasilania znajdujący się z przodu korpusu jajowaru. Przycisk się podświetli i rozpocznie się proces gotowania.

KROK 8: po całkowitym wyparowaniu wody i ugotowaniu jajek jajowar będzie emitować sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk zasilania na korpusie jajowaru, aby wyłączyć urządzenie.

KROK 9: Za pomocą małej termoodpornej plastikowej lub drewnianej szpatułki ostrożnie wyjmij gotowane jajka z foremek. Natychmiast wyjmij jajka, aby zapobiec przegotowaniu.

Przechowywanie

Przed odłożeniem jajowaru w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół jajowaru. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6725

Napięcie robocze: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Zasilanie: 400 W

Zużycie energii (tryb wyłączenia): 0 W



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.

CD210525/MD000000/V1