



EB35 - Egg Boiler

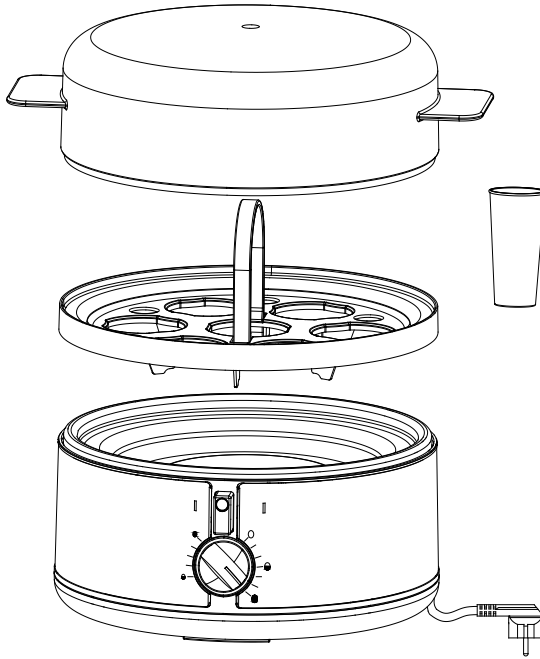


Contents

English Manual	5
Manuel d'utilisation en Français	13
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	21
Manual de Instrucciones en Español	29
Manuale D'istruzioni In Italiano	37
Instrukcja obsługi. Polski	46
Türkçe Kullanım Kılavuzu	54
Gebruikershandleiding Nederlands	62
Svensk manual	70

English Manual

Your Egg Boiler



Technical Information

Model: EB35
Voltage: 230V
Frequency: 50 Hz
Wattage: 350W
Egg capacity: 7 Eggs

Using the EB35

Caution: Do not operate the appliance without water in the boiling pan.

Danger: Handle the egg piercer with care, it is extremely sharp.

- Place the egg boiler on a flat, even, and heat-resistant surface.
- Use the egg piercer to pierce a hole in the round end of the egg. This prevents the egg shells from cracking.
- Place the eggs in the egg rack with the pierced side facing up.
- Fill the beaker up to the top with cold water, then pour the water into the boiling pan.
- The beaker must be filled up to the MIN-mark at least, otherwise the boiling process will be stopped too early or the eggs will not be as intended.



If the eggs are not dipped in cold water, they will continue to cook and become difficult to peel. If you use the egg boiler several times in succession, allow it to cool for approximately 5 minutes between each batch of eggs you boil.

After Use

After the egg boiler has cooled, tip out the residual water and wipe the boiling pan with a soft damp cloth to prevent scale deposits.

Using the Omelette Tray

1. To make steamed eggs, crack 1-2 eggs into the egg container and add any additional ingredients you prefer, such as salt, oil, or herbs.
2. Add Water: Using the measuring cup, pour water into the water tray.
3. Arrange the Containers: Place the egg holder securely over the water tray. Then, place the egg container with your prepared ingredients on top of the egg holder.
4. Cover and Start Cooking: Secure the lid over the egg boiler and turn the power knob to Hard.
5. When the eggs are fully cooked, a sound will signal that they are ready.

Using the Reheat Function

1. To reheat eggs, use the measuring cup to pour water into the water tray.
2. Position the egg tray on top of the water tray with the eggs on top.
3. Place the lid on top. Turn the knob towards the 'REHEAT' section and choose your egg harness from 'MEDIUM' and 'HARD'.
4. Press the On button to start cooking. When the eggs are done, a sound will signal that they are ready.

Note: This unit turns off automatically after 1 min and consumes 0W of power once off.

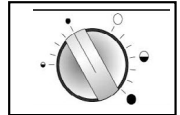
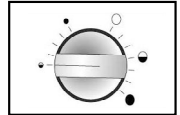
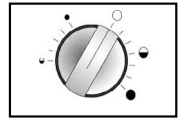
Boiling Instructions

Boiling Soft, Medium And Hard Boiled Eggs Together:



The eggs should be more or less the same size.

- Fill the egg boiler with water and eggs (see pg.7).
- Select the hardness setting for soft eggs. The setting depends on the quantity and size of the eggs (see “Boiling eggs”).
- When you hear the buzzer, turn off the appliance. Using a tablespoon, carefully remove the soft boiled eggs.
- Dip the eggs in cold water, otherwise they will continue to cook and harden.
- Replace the lid.
- Slide the control to the small symbol for medium boiled eggs and turn the appliance back on again.
- When you hear the buzzer, turn off the appliance and remove as many eggs as you require with this degree of hardness.
- Turn the control to the small hard boiled egg symbol and turn the appliance back on again.
- As soon as the signal sounds, turn off the appliance.
- The hard boiled eggs will be done.



Boiling Instructions

Setting the boiling time:

Use the control knob to set the boiling time and preferred degree of hardness. The symbols below serve as guide:

Soft Boiled Egg



Medium Boiled Egg



Hard Boiled Egg



The boiling time depends on the quantity and size of the eggs you use. Small eggs are ready sooner than large eggs. The more eggs you put in, the longer you must allow them to boil.

Soft-boiling 1 small egg:

- Set the control to the start of the boiling range.

Soft-boiling 1 large egg:

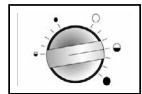
- Set the control to the middle boiling position.

Soft-boiling 7 small eggs:

- Set the control to middle boiling position.

Soft-boiling 7 large eggs:

- Set the control to the end of the boiling range.



Information about the correct boiling temperature:

A small setting deviation does not alter the result much. Sometimes you may not always get the perfect results, as you can get eggs in a variety of forms, therefore you may have to toggle the settings every now and again to get the perfect setting. Very soon you will have found the right setting to suit your preferred taste.

Boiling eggs:

Caution: The egg boiler must not be moved while it is in use as hot water may spill. The appliance heats up during use. Take extra care when handling the appliance and avoid touching the hot surfaces without appropriate safety gloves.

- Check whether the appliance is switched off. The On/Off switch must not be pressed down.
- Plug into a wall socket.
- Switch the appliance on.
- The indicator lamp lights up and the cooking process will begin. The buzzer will make a sound indicating that the eggs are ready.
- Press the On/Off switch to switch off the appliance.
- Unplug the appliance
- Hold the lid by the handles and remove it, ensuring that you avoid coming into contact with the steam.
- Carefully take out the egg rack by the handle.
- Cool the eggs in cold water for a few seconds.
- Your eggs are ready to eat!

Safety Instructions

The appliance is intended for boiling hens eggs. It is designed for home use and is not suitable for commercial use.

Danger to children - Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Risk of electric shock through moisture. The appliance must not be immersed in water or other liquids or held under running water as this will cause the risk of electric shock.

Unplug the egg boiler, before:

- filling water
- cleaning the appliance
- after use.

Always ensure you unplug the appliance by pulling the plug and not the cord.

Electrical hazards

- Only connect the appliance to a properly installed power outlet with a mains voltage which matches the rating label on the appliance.
- Do not use the egg boiler if the appliance or power cord is damaged.
- Keep the power cord away from hot surfaces or other heat sources.
- Do not make any modification to the appliance or its power cord. You must

not attempt to replace the power cord yourself. Have repairs carried out by a specialist workshop or a similarly qualified person only. Improper repair may result in considerable risk of injury to the user.

Risk of scalding

- The appliance heats up during use. Do not touch any hot surfaces with proper safety gloves.
- Do not move the egg boiler while it is in use as hot water may spill out.

Other causes of injury

- Never leave the egg boiler unattended when in use.
- Handle the egg piercer with care, it is extremely sharp.

Caution - material damage

- Do not operate the appliance without water in the boiling pan.
- Do not bend the power cord and do not wrap it around the appliance. Use the cable storage for management.
- Do not use pointed or abrasive objects to clean the appliance.
- Do not use any aggressive lime scale removers.
- Do not place the appliance next to water sources or surfaces; splashes could cause marks.

Cleaning & Care

Danger: The appliance must not be immersed in water or other liquids as this causes the risk of electric shock.

Caution: Do not use pointed or abrasive objects to clean the appliance. Do not use any aggressive limescale removers.

Cleaning after us

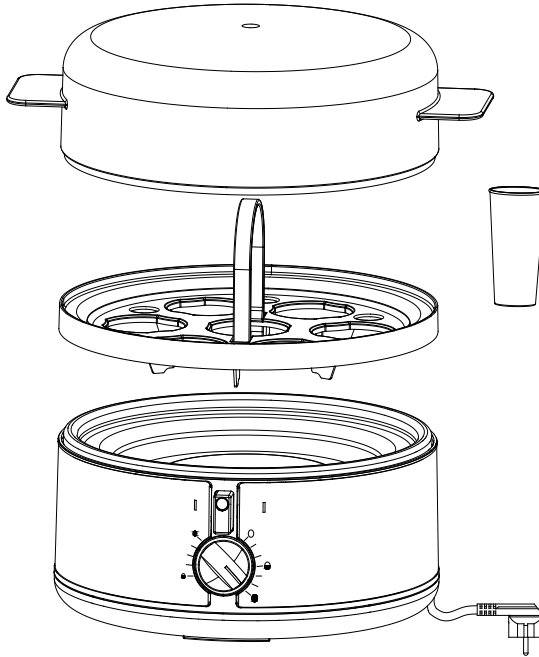
1. Unplug and allow the appliance and allow it to cool before cleaning.
2. Regularly wipe the boiling pan with a damp cloth.
3. Cleaning the lid and egg tray with warm soapy water.

Removing scale deposits

1. Fill the boiling pan with water and a dash of vinegar.
2. Set the control to the setting shown on the right, heat the vinegar solution and allow it to take effect for several minutes, then pour it away.
3. Unplug the appliance and allow it to cool before wiping it clean.

Manuel d'utilisation en français

Aperçu du produit



Informations techniques

Référence : EB35
Voltage : 220-240V
Fréquence : 50 Hz
Wattage : 350W
Capacité : 7 œufs

Instructions d'utilisation

Avertissement : n'utilisez pas l'appareil sans mettre d'eau.

Danger : manipulez le toqueur à œufs avec précaution, cet accessoire est très pointu.

- Placez le cuiseur à œuf sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur.
- Utilisez le toqueur pour percer un trou dans l'une des extrémités de l'œuf, cela permet d'éviter que la coquille ne se craque durant la cuisson.
- Placez l'œuf sur le présentoir avec l'extrémité percée pointant vers le haut.
- Remplissez le verre doseur d'eau froide puis transvidez l'eau dans l'appareil.
- Le verre doseur doit être rempli jusqu'au repère minimum « MIN », le processus de cuisson s'interromprait autrement trop tôt ce qui pourrait affecter la cuisson des œufs.



Une fois les œufs cuits, veuillez les tremper dans de l'eau froide afin d'écarter plus facilement la coquille. Si vous utilisez l'appareil plusieurs fois de suite, laissez-le refroidir pendant approximativement 5 minutes entre chaque fournée.

Après utilisation :

Après que l'appareil a refroidi, retirez les éventuels résidus d'eau et essuyez la surface intérieure avec un tissu doux pour éviter tout dépôt de calcaire.

Utilisation du plateau à omelette

1. Pour faire des œufs cuits à la vapeur, cassez 1 à 2 œufs dans le récipient à œufs et ajoutez les ingrédients supplémentaires de votre choix, tels que du sel, de l'huile ou des herbes.
2. Ajoutez de l'eau: A l'aide du gobelet doseur, versez de l'eau dans le plateau à eau.
3. Disposez les récipients: Placez le support à œufs solidement sur le plateau à eau. Ensuite, placez le récipient à œufs contenant vos ingrédients préparés sur le support à œufs.
4. Couvrez et commencez la cuisson: Fixez le couvercle sur le cuiseur à œufs et tournez le bouton de puissance sur "Dur" (Hard).
5. Lorsque les œufs sont entièrement cuits, un signal sonore indiquera qu'ils sont prêts.

Utilisation de la fonction réchauffage

1. Pour réchauffer des œufs, utilisez le verre doseur pour verser de l'eau dans le plateau à eau.
2. Positionnez le plateau à œufs sur le plateau à eau avec les œufs dessus.
3. Placez le couvercle. Tournez le bouton vers la section "RECHAUFFAGE" (REHEAT) et choisissez la cuisson des œufs entre "MOYEN" (MEDIUM) et "DUR" (HARD).
4. Appuyez sur la touche Marche pour commencer la cuisson. Lorsque les œufs sont prêts, un signal sonore vous l'indiquera.

Cet appareil s'éteint automatiquement après 1 minute et consomme 0W d'énergie une fois éteint.

Instructions de cuisson

Cuire es œufs à la coque, mollet et dur



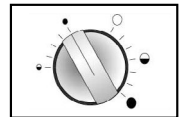
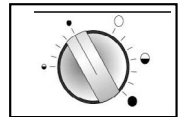
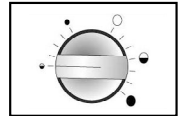
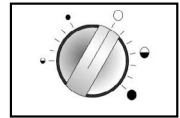
Il est recommandé d'utiliser des œufs de taille similaire.

Il est recommandé d'utiliser des œufs de taille similaire. Remplissez l'appareil d'eau et placez les œufs dans le panier.

Sélectionnez le type de cuisson adapté. Veuillez toutefois noter que le paramètre à sélectionner dépend également de la quantité et la taille des œufs (voir page précédente). Lorsque le signal sonore se fait retentir, éteignez l'appareil. Utilisez une cuillère afin de retirer attentivement les œufs.

Trempez les œufs dans de l'eau froide afin d'éviter qu'ils ne continuent de cuire et se solidifie. Replacez le couvercle.

Les diagrammes ci-contre présentent les différentes possibilités de cuisson disponibles. Pour cuire des oeufs de deux façons différentes, vous pouvez sélectionner le programme de cuisson présent sur la droite, retirer au terme de leur cuisson autant d'œufs souhaités, puis sélectionner un des programmes de cuisson présents sur la gauche pour parfaire la cuisson des œufs restants.



Instructions de cuisson

Paramétrage du type de cuisson :

Utilisez le panneau de contrôle pour paramétrer le temps et le type de cuisson souhaité. Les symboles ci-dessous servent de référence :

Œuf à la coque



Œuf Mollet



Œuf dur



Le temps de cuisson dépend de la quantité et de la taille des œufs utilisés. Les œufs plus petits seront par conséquent plus rapidement prêts que des œufs larges. De même, plus vous mettez d'œufs dans l'appareil, plus longue sera la cuisson.

Pour un petit œuf à la coque :

- Paramétrez la cuisson sur œuf à la coque.

Pour un large œuf à la coque :

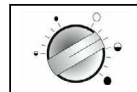
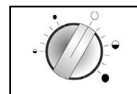
- Paramétrez la cuisson sur le deuxième mode de cuisson pour œuf à la coque.

Pour 7 petits œufs à la coque :

- Paramétrez la cuisson sur le troisième mode de cuisson pour œuf à la coque.

Pour 7 larges œufs à la coque :

- Paramétrez la cuisson sur œuf mollet.



Information sur la température de cuisson idéale :

Déplacer le curseur d'un cran n'aura pas toujours l'effet escompté, car les œufs se présentent tous sous des formes et tailles différentes. Il est donc possible que vous deviez modifier les paramètres habituels afin d'obtenir le résultat souhaité.

Cuisson des œufs :

Avertissement ! L'appareil ne doit pas être déplacé durant son utilisation car l'eau chaude présente dans l'appareil pourrait se renverser. L'appareil chauffe durant son utilisation, veuillez par conséquent veiller à manipuler l'appareil avec précaution et d'utiliser des maniques si nécessaire.

- Avant de manipuler l'appareil, veuillez toujours vérifier que l'interrupteur n'est pas enclenché.
- Branchez l'appareil.
- Allumez l'appareil.
- L'indicateur lumineux s'allume et le processus de cuisson commence. Un indicateur sonore retentira alors pour indiquer que les œufs sont prêts.
- Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF pour éteindre l'appareil.
- Débranchez l'appareil.
- Retirez le couvercle grâce aux poignées incorporées puis retirez-le en vous assurant de ne pas vous placer au-dessus afin d'éviter les émanations de vapeur.
- Retirez attentivement le panier à œufs en utilisant la poignée intégrée.
- Laissez les œufs refroidir dans l'eau froide pendant quelques secondes.
- Vos œufs sont prêts à être consommé !

Instructions de sécurité

Cet article est conçu pour cuire des œufs de poules. Il est destiné à un usage domestique et non commercial.

Danger : les enfants doivent rester sous supervision lorsque cet appareil est en fonctionnement.

Risque d'électrocution : cet appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Pour remplir le réservoir, veuillez utiliser un récipient ou le verre doseur inclus avec ce produit.

Débranchez toujours l'appareil avant de :

- remplir le réservoir d'eau
- nettoyer l'appareil
- et après chaque utilisation.

Veuillez tenir la prise et non tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.

Dangers électriques :

- Veuillez-vous assurer que le voltage indiqué sur la fiche signalétique corresponde au réseau électrique utilisé dans votre localité.
- N'utilisez pas l'appareil si un élément de l'appareil ou son alimentation est endommagé.
- Veillez à ce que l'alimentation n'entre pas en contact avec une quelconque source de chaleur.

- Ne tentez pas de modifier les composants de cet appareil ou de son alimentation. Ne tentez pas de réparer l'alimentation par vous-même, toutes les réparations ou opérations de maintenance doivent être effectuées par un électricien ou tout autre technicien qualifié. Une réparation mal effectuée pourrait provoquer un risque de danger pour l'utilisateur.

Risque de brûlures

- Cet appareil chauffe durant son fonctionnement. Ne touchez pas les parois extérieures sans utiliser des maniques ou tout autre accessoire vous protégeant de la chaleur.
- Ne déplacez pas l'appareil durant son fonctionnement afin d'éviter tout débordement d'eau chaude.

Autres sources de blessures

- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans supervision.
- Manipulez le toqueur avec précaution, cet accessoire est extrêmement aiguisé.

Avertissement - dommages matériels

- N'utilisez pas l'appareil sans mettre d'eau.
- Ne tordez pas l'alimentation et évitez de l'enrouler autour de l'appareil. Utilisez le système de gestion du câble pour ranger l'alimentation.
- N'utilisez pas de produits détartrants agressifs.
- Ne placez pas l'appareil à proximité ou sur une surface humide, des traces pourraient autrement se former sur l'appareil.

Nettoyage et maintenance

Danger : n'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ceci pourrait provoquer un risque d'électrocution pour l'utilisateur.

Avertissement : n'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil ni de produits détartrants agressifs.

Nettoyage

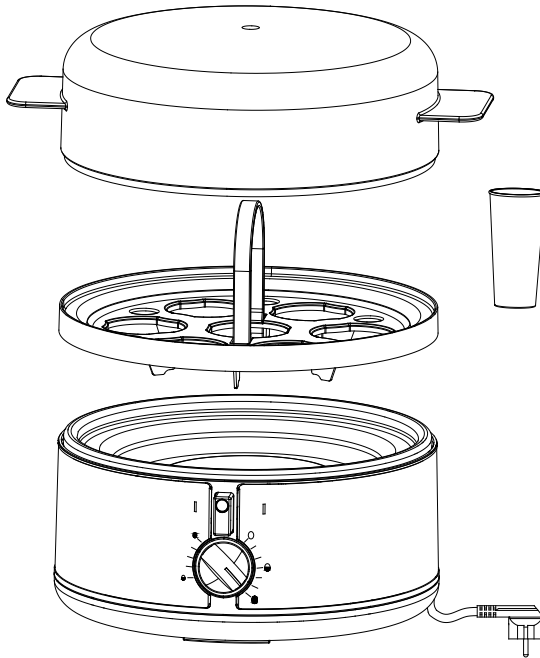
- Débranchez et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez régulièrement la surface interne avec un tissu humide.
- Nettoyez le couvercle et le panier à œufs avec de l'eau chaude savonneuse.

Retirer les dépôts calcaires

- Remplissez la cuve d'eau et d'un peu de vinaigre.
- Paramétrez la cuisson sur « œuf dur » et laissez la solution agir pendant quelques minutes.
- Débranchez l'appareil puis retirez la solution. Laissez l'appareil refroidir avant de l'essuyer.

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Eierkocher



Technische Informationen

Modell: EB35
Spannung: 230V
Frequenz: 50 Hz
Leistung: 350W
Kapazität: 7 Eier

Benutzung des EB35 Eierkochers

Vorsicht: Benutzen Sie das Gerät nur, wenn sich Wasser in dem Kochbehälter befindet.

Gefahr: Geben Sie Acht bei dem Gebrauch des Eierstechers, er ist extrem spitz.

- Positionieren Sie den Eierkocher auf einer flachen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Stechen Sie mit Hilfe des Eierstechers ein Loch in das runde Ende des Eis. Dies beugt ein Zerbrechen der Eierschale vor.
- Platzieren Sie die Eier mit der gelochten Seite nach oben auf dem Eierträger.
- Füllen Sie den Stechbecher bis zum Rand mit kaltem Wasser und gießen Sie dieses in den Kochbehälter.
- Der Wasserstand im Kochbehälter muss die MIN.-Markierung erreichen, da der Kochprozess ansonsten zu früh aufhört und die Eier nicht die gewünschte Konsistenz erreichen werden.



Wenn die Eier nach dem Kochen nicht in kaltes Wasser gehalten werden, wird der Kochvorgang fortgeführt und die Eier werden sich schwer abschälen lassen. Wenn Sie den Eierkocher mehrmals hintereinander benutzen möchten, erlauben Sie zwischen den Kochvorgängen etwa 5 Minuten zum Abkühlen.

Nach dem Kochen

Lassen Sie den Eierkocher abkühlen. Gießen Sie daraufhin das restliche Wasser in den Abfluss und wischen Sie den Kochbehälter mit einem weichem, feuchten Tuch ab, um Kalkbildung vorzubeugen.

Verwendung der Omelett-Schale

1. Eier vorbereiten: Schlagen Sie 1-2 Eier in den Eierbehälter und fügen weitere Zutaten hinzu, z. B. Salz, Öl oder Kräuter.
2. Wasser hinzufügen: Verwenden Sie den Messbecher, um Wasser in die Wasserwanne zu gießen.
3. Behälter anordnen: Platzieren Sie den Eierhalter sicher über der Wasserwanne. Stellen Sie dann den Eierbehälter mit den vorbereiteten Zutaten auf den Eierhalter.
4. Abdecken und Kochen starten: Setzen Sie den Deckel auf den Eierkocher und drehen Sie den Leistungsregler auf „Hart“.
5. Fertigstellung: Sobald die Eier vollständig gegart sind, ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass sie bereit sind.

Verwendung der Aufwärmfunktion

1. Wasser hinzufügen: Nutzen Sie den Messbecher, um Wasser in die Wasserwanne zu füllen.
2. Eier platzieren: Setzen Sie das Eierfach auf die Wasserwanne und legen Sie die Eier darauf.
3. Abdecken und Aufwärmen starten: Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie den Regler auf den „Aufwärmen“-Bereich. Wählen Sie zwischen den Härtegraden „Mittel“ und „Hart“.
4. Gerät einschalten: Drücken Sie die „Ein“-Taste, um den Vorgang zu starten. Sobald die Eier fertig sind, ertönt ein Signalton.

Dieses Gerät schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus und verbraucht 0 W Leistung im ausgeschalteten Zustand.

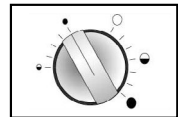
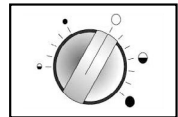
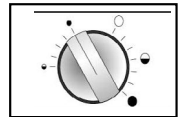
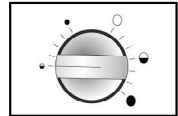
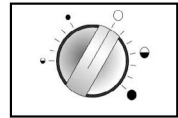
Kochanweisungen

Weiche, mittlere und harte Eier zusammen kochen:



Die Eier sollten ungefähr die gleiche Größe haben.

- Geben Sie Eier und Wasser in den Eierkocher (Abb. 7)
- Drehen Sie den Regler zur KonsistenzEinstellung 'weich'. Die Einstellung ist von der Menge und Größe der Eier abhängig (s. Eier Kochen).
- Stellen Sie das Gerät aus, wenn das Signal ertönt. Entnehmen Sie die gewünschte Menge an weichgekochten Eiern vorsichtig, zum Beispiel mit einem Teelöffel.
- Halten Sie die Eier in kaltes Wasser um den Kochvorgang zu unterbrechen, da sie ansonsten hart werden.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf.
- Drehen Sie den Regler zur KonsistenzEinstellung 'nach links' und schalten Sie das Gerät wieder ein.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn das Signal ertönt und entnehmen Sie die gewünschte Menge an Eiern mittlerer Härte. Setzen Sie den Deckel wieder auf.
- Drehen Sie den Regler zur KonsistenzEinstellung 'hartgekocht' und schalten Sie das Gerät wieder ein.
- Stellen Sie das Gerät aus, wenn das Signal ertönt.
- Ihre hartgekochten Eier werden nun fertig sein.



Kochanweisungen

Die Kochzeit einstellen:

Mit Hilfe des Reglers kann die Kochzeit und gewünschte Konsistenz gewählt werden. Diese Symbole dienen als Hinweise:

Weich-gekochtes Ei



Mittelfest-gekochtes Ei



Hart-gekochtes Ei



Die Kochzeit ist von der Anzahl und Größe der Eier abhängig. Kleinere Eier kochen schneller als große. Je mehr Eier sich in dem Gerät befinden, desto länger die Kochzeit.

Ein kleines, weich-gekochtes Ei:

- Stellen Sie den Regler an den Anfang.

Ein großes, weich-gekochtes Ei:

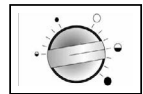
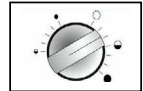
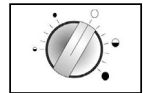
- Stellen Sie den Regler in die Mitte.

Sieben kleine, weich-gekochte Eier:

- Stellen Sie den Regler in die Mitte.

Sieben große, weich-gekochte Eier:

- Stellen Sie den Regler zum Ende.



Informationen zur korrekten Kochtemperatur:

Das Ergebnis wird durch eine kleine Einstellungsabweichung nicht groß geändert. Es kann vorkommen, dass ein perfektes Ergebnis nicht jedes Mal erzielt wird, da verschiedene Eier unterschiedlichen Eigenschaften aufweisen. Dementsprechend müssen die Einstellungen geändert werden.

Eier kochen:

Vorsicht: Bewegen Sie den Eierkocher nicht während er in Gebrauch ist, da heißes Wasser auslaufen kann. Das Gerät erhitzt sich während des Gebrauches. Achten Sie besonders darauf keine heißen Oberflächen ohne Schutzhandschuhe zu berühren, wenn Sie das Gerät bedienen.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Der Ein-/Ausschalter muss nicht nach unten gedrückt sein.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät an.
- Das Indikator-Licht wird erleuchten und der Kochprozess wird beginnen. Das Signal wird ertönen, wenn die Eier fertig gekocht sind.
- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät auszuschalten.
- Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie den Deckel mit Hilfe des Griffes. Achten Sie darauf nicht mit dem heißen Dampf in Kontakt zu kommen.
- Entnehmen Sie den Eierträger vorsichtig anhand der Griffe.
- Schrecken Sie die Eier für einige Sekunden in kaltem Wasser ab.
- Ihre Eier sind fertig gekocht.

Sicherheitsvorkehrungen

Das Gerät ist zum Kochen von Hühnereiern vorgesehen. Es ist für den Hausgebrauch konzipiert und nicht für eine kommerzielle Nutzung geeignet. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern als Spielzeug verwendet wird. Durch die Feuchtigkeit besteht die Gefahr eines Stromschlags. Halten Sie das Gerät nicht unter Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie es nicht unter einen laufenden Wasserhahn, da die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose

- bevor Sie den Behälter mit Wasser füllen
- bevor Sie das Gerät reinigen
- nach dem Gebrauch

Zum Entnehmen aus der Steckdose ziehen Sie immer direkt am Stecker und nie am Kabel.

Gefahren

- Verbinden Sie das Gerät ausschließlich mit einer ordnungsgemäß installierten Steckdose mit einer Stromstärke, die der des Etiketts des Geräts entspricht.
- Benutzen Sie den Eierkocher nicht, wenn das Gerät oder das Kabel geschädigt ist.
- Halten Sie das Gerät heißen Oberflächen und anderen Hitzequellen fern.
- Modifizieren Sie das Gerät oder den Stecker nicht. Versuchen Sie nicht das Kabel

selbstständig auszuwechseln. Reparaturen müssen ausschließlich von einer spezialisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person vorgenommen werden. Unkorrekte Reparaturen können Risiken und Verletzungen zur Folge haben.

Verbrühungsgefahr

- Das Gerät erhitzt während des Gebrauchs. Berühren Sie keine heißen Oberflächen ohne entsprechende Sicherheitshandschuhe.
- Versetzen Sie den Eierkocher nicht während des Kochvorgangs, da heißes Wasser austreten kann.

Andere Verletzungsursachen

- Lassen Sie den Eierkocher während des Kochvorgangs nicht unbeaufsichtigt.
- Geben Sie Acht bei dem Gebrauch des Eierstechers, er ist extrem spitz.

Vorsicht - Materialschäden

- Benutzen Sie das Gerät nur wenn sich Wasser in dem Kochbehälter befindet.
- Falten Sie das Kabel nicht und wickeln Sie es nicht ums Gerät herum. Benutzen Sie das vorgesehene Kabelfach zur Verstauung.
- Benutzen Sie keine spitzen oder abrasiven Gegenstände zur Reinigung.
- Benutzen Sie keine aggressiven Kalkentferner.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben Wasserquellen oder -oberflächen, da Spritzer zu flecken führen können.

Reinigung und Instandhaltung

Gefahr: Halten Sie das Gerät nicht unter Wasser oder andere Flüssigkeiten, da ein Stromschlagrisiko besteht.

Vorsicht: Benutzen Sie keine spitzen oder abrasiven Gegenstände zur Reinigung des Geräts. Benutzen Sie keine aggressiven Kalkentferner.

Reinigung nach Nutzung

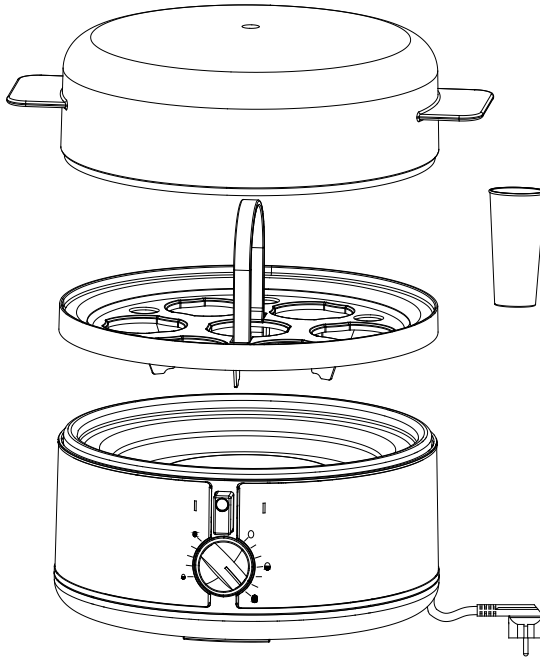
1. Ziehen Sie den Stecker aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie den Kochbehälter regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Deckel und Eierträger mit warmem Seifenwasser.

Kalkentfernung

1. Füllen Sie den Kochbehälter mit Wasser und einem Spritzer Essig.
2. Drehen Sie den Regler, erwärmen Sie die Essigmischung und lassen Sie es für einige Minuten wirken, bevor Sie es ausgießen.
3. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es sauber wischen.

Manual de instrucciones en español

Hervidor de huevos



Información técnica

Modelo: EB35
Voltaje: 230 V
Frecuencia: 50 Hz
Potencia: 350 W
Capacidad: 7 Huevos

Instrucciones de uso

Atención: no opere el aparato sin añadir agua previamente.

Precaución: manipule el perforador de huevos con cuidado, este accesorio está muy afilado.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Utilice el perforador para abrir un agujero en uno de los extremos de los huevos para evitar que se rompan durante la cocción.
- Coloque los huevos en la huevera con el lado perforado mirando hacia arriba.
- Llene el medidor de agua con agua fría y a continuación vierta el agua en el aparato.
- El vaso medidor debe estar lleno hasta la señal «MIN» ya que, de lo contrario, el proceso de hervido se interrumpirá demasiado pronto, lo que podría afectar a la cocción de los huevos.



Una vez que los huevos hayan terminado de cocerse, introdúzcalos en agua fría para facilitar el pelado de la cáscara. Si utiliza el aparato varias veces consecutivas, espere a que este se enfríe durante 5 minutos aproximadamente entre cada uso.

Tras cada uso:

Una vez que el aparato se haya enfriado, retire el agua restante y limpie la superficie interior con un paño suave para evitar que se depositen restos de cal.

Uso de la bandeja para tortillas

1. Para hacer huevos al vapor, rompa 1-2 huevos en el recipiente para huevos y añada los ingredientes adicionales que prefiera, como sal, aceite o especias.
2. Añada agua: Con la taza medidora, vierta agua en la bandeja.
3. Disponga los recipientes: Coloque el soporte para huevos firmemente sobre la bandeja de agua. A continuación, coloque el recipiente para huevos con los ingredientes preparados encima del soporte para huevos.
4. Tapa y empieza a cocinar: Coloque la tapa sobre el hervidor de huevos y gire el botón de encendido a la posición Hard.
5. Cuando los huevos estén completamente cocidos, un sonido indicará que están listos.

Uso de la función recalentar

1. Para recalentar huevos, utilice el vaso medidor para verter agua en la bandeja.
2. Coloque la bandeja de huevos encima de la bandeja de agua con los huevos encima.
3. Coloque la tapa encima. Gire el mando hacia la sección «REHEAT» y elija la dureza de los huevos entre «MEDIUM» y «HARD».
4. Pulse el botón de encendido para iniciar la cocción. Cuando los huevos estén hechos, un sonido indicará que están listos.

Esta unidad se apaga automáticamente al cabo de 1 minuto y consume 0 W de energía una vez apagada.

Instrucciones de cocción

Huevos pasados por agua, escalfados y duros:



Se recomienda seleccionar huevos con un tamaño similar.

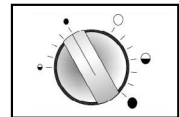
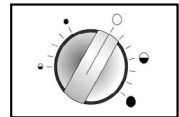
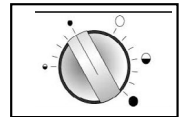
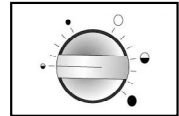
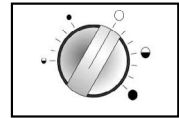
- Llene el aparato de agua y coloque los huevos en la huevera.

- Seleccione el tipo de cocción adaptada. Tenga en cuenta que este parámetro dependerá asimismo de la cantidad y tamaño de los huevos (ver pág. siguiente).

- Una vez que suene la señal sonora, apague el aparato. utilice una cuchara para sacar los huevos con cuidado.

- Introduzca los huevos en agua fría para evitar que sigan cociéndose y se pongan duros.

- Vuela a cerrar la tapadera.



Los diagramas de la derecha representan los diferentes puntos de cocción disponibles.

Para cocer los huevos a dos puntos de cocción diferentes, seleccione el modo de cocción girando la ruleta hacia la derecha. Una vez que suene la señal sonora, saque los huevos que desee y seleccione seguidamente el nuevo punto de cocción girando la ruleta hacia la izquierda para continuar cociendo los huevos restantes hasta alcanzar el punto deseado sin comenzar desde cero.

Instrucciones de cocción

Configuración del tiempo de cocción:

Use la ruleta de control para seleccionar el tiempo y tipo de cocción. Los siguientes símbolos le servirán de referencia:

Huevos pasados por agua



Huevos Escalfados



Huevos Duros



El tiempo de cocción depende de la cantidad de huevos y su tamaño. Los huevos más pequeños estarán listos antes que los huevos de mayor tamaño. Asimismo, a mayor cantidad de huevos, mayor será el tiempo necesario para su cocción.

Para un huevo pequeño pasado por agua:

- Seleccione el modo de cocción de huevo tibio.

Para un huevo grande pasado por agua:

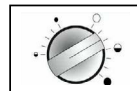
- Coloque la ruleta entre el modo de huevo tibio y escalfado.

Para 7 huevos pequeños pasados por agua:

- Seleccione el modo de cocción de huevo escalfado.

Para 7 huevos tibios grandes pasados por agua:

- Seleccione el modo de cocción de huevo duro.



Información sobre la temperatura correcta de cocción:

Una pequeña desviación de ajuste no altera el resultado. Es posible que al principio no consiga el efecto deseado, ya que puede que los huevos tengan tamaños diferentes y que necesite modificar el punto de cocción en varias ocasiones, pero tras varios usos encontrará la configuración perfecta para su gusto.

Huevos hervidos:

PRECAUCIÓN: no mueva el aparato mientras está en uso, ya que podría derramarse agua hirviendo. Este aparato alcanza temperaturas muy elevadas, por lo que se recomienda extremar la precaución al manipularlo y evitar tocar la superficie sin unos guantes de seguridad apropiados.

- Compruebe que el aparato esté apagado. El interruptor On/Off no debe estar presionado.
- Conéctelo a una toma corriente.
- Encienda el aparato.
- Una luz se encenderá y comenzará el proceso de cocción. La señal sonora indicará cuando los huevos estén listos.
- Presione el interruptor On/Off para apagar el aparato.
- Desenchufe el cable de la toma corriente.
- Sujete la tapadera por las asas y levántela. Evite que su cuerpo entre en contacto con el vapor.
- Saque la huevera con los huevos con cuidado.
- Introduzca los huevos en agua fría durante unos segundos.
- ¡Los huevos están listos!

Instrucciones de Seguridad

Este aparato ha sido concebido para hervir huevos de gallina y diseñado para uso doméstico. No apto para uso comercial.

Peligro: mantenga a los niños bajo supervisión mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.

Riesgo de electrocución: no introduzca el aparato en agua u otros líquidos. Para rellenar el agua, utilice siempre el vaso dosificador incluido o cualquier otro recipiente.

Desenchufe el aparato antes de:

- Llenarlo de agua
- Limpiarlo
- Después de cada uso.

Para desenchufar el aparato, tire siempre del enchufe y no del cable.

Riesgos Eléctricos:

- Compruebe que el voltaje indicado sobre la etiqueta se corresponde con el de la red eléctrica de su localidad.
- No utilice el aparato si alguna de las partes del mismo, incluido el cable, está dañada.
- Asegúrese que que el cable no entre en contacto con ninguna fuente de calor.

No sustituya ninguno de los componentes ni la fuente de alimentación del aparato. No intente reparar el cable usted mismo. Todas las reparaciones u operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas por un electricista o técnico cualificado. Una reparación incorrecta podría provocar daños en el usuario.

Riesgos de quemaduras

- Este aparato se calienta durante el uso. No toque la superficie exterior sin unos guantes u otro accesorio que le proteja del calor.
- No desplace el aparato mientras está en funcionamiento para evitar que el agua caliente se derrame.

Otras causas de lesiones

- Nunca deje el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- El perforador está muy afilado; manipúlelo con precaución.

Evitar daños materiales:

- No utilice el aparato sin agua.
- No retuerza el cable de alimentación ni lo enrrolle alrededor del aparato. Utilice el sistema de gestión de cables.
- No utilice productos abrasivos para su limpieza.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de agua o superficies húmedas para evitar que se acumulen manchas de cal en el aparato.

Limpieza y Mantenimiento

Peligro: no sumerja este aparato en agua u otros líquidos, ya que podría provocar la electrocución del usuario.

Aviso: no utilice productos abrasivos ni desengrasantes agresivos para limpiar el aparato.

Limpieza

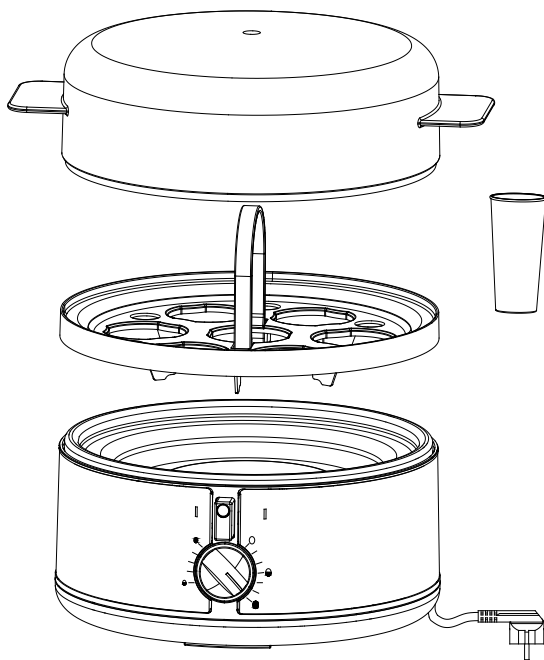
1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de su limpieza.
2. Limpie regularmente la superficie interior con un paño húmedo.
3. Limpie la tapadera y la huevera con agua y detergente.

Retirar los depósitos de cal

1. Llene el aparato con agua y un poco de vinagre.
2. Seleccione la opción para «huevos duros» y deje que la solución actúe durante unos minutos. Tire el agua.
3. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de secarlo.

Manuale D'istruzioni In Italiano

Il vostro Cuociuova



Specifiche tecniche

Modello: EB35
Vtaggio: 220V
Frequenza: 50hz
Wattaggio: 350W
Capacità uova: 7 uova

Utilizzare il EB35

Attenzione: Non utilizzare l'apparecchio senza mettere l'acqua sul piatto di bollitura.

Pericolo: Maneggiare l'ago per la foratura con cura, è molto affilato.

- Posizionare il cuociuova su di una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Utilizzare l'ago per fare un piccolo foro sotto l'uovo per prevenire che il guscio possa rompersi.
- Posizionare le uova sulla cremagliera con la parte forata rivolta verso l'alto.
- Riempire il misurino con acqua fredda, e quindi versare l'acqua nel piatto di bollitura.
- Il misurino va riempito almeno fino alla tacca MIN, altrimenti il processo di bollitura finirà troppo presto senza completare la cottura delle uova.



A cottura terminata, se le uova non verranno immerse immediatamente in acqua fredda, continueranno la cottura fino a diventare difficili da aprire o troppo sode. Se si utilizza il cuociuova più volte in sostituzione, lasciarlo raffreddare per almeno 5 minuti tra un ciclo e l'altro.

Dopo l'uso

Dopo che il cuociuova si è raffreddato, drenare l'acqua in eccesso ed asciugare il piatto di bollitura con un panno asciutto per prevenire la formazione di calcare.

Utilizzo del Vassoio per Frittata

1. Per preparare le uova al vapore, rompi 1-2 uova nel contenitore per uova e aggiungi eventuali ingredienti extra a tua scelta, come sale, olio o erbe aromatiche.
2. Aggiungi l'acqua: Usa il misurino per versare l'acqua nella vaschetta dell'acqua.
3. Sistema i contenitori: Posiziona il portauova saldamente sopra la vaschetta dell'acqua. Poi, metti il contenitore per uova con gli ingredienti preparati sopra il portauova.
4. Copri e avvia la cottura: Sistema il coperchio sopra il cuociuova e gira la manopola su "Hard".
5. Quando le uova sono cotte, un segnale acustico indicherà che sono pronte.

Utilizzo della Funzione Riscaldamento

1. Per riscaldare le uova, usa il misurino per versare l'acqua nella vaschetta dell'acqua.
2. Posiziona il portauova sopra la vaschetta dell'acqua e metti le uova sopra il portauova.
3. Sistema il coperchio sopra. Gira la manopola verso la sezione "REHEAT" e scegli la consistenza delle uova tra "MEDIUM" e "HARD".
4. Premi il pulsante di accensione per avviare la cottura. Quando le uova sono pronte, un segnale acustico lo indicherà.

Questa unità si spegne automaticamente dopo 1 minuto e consuma 0W di energia una volta spenta.

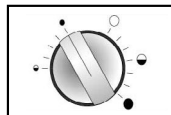
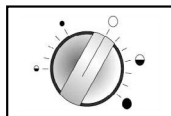
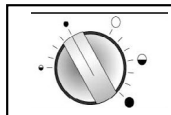
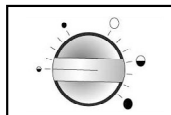
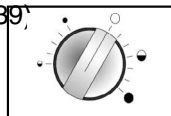
Istruzioni per la cottura

Cuocere più uova insieme a differenti livelli di cottura:



Le uova dovrebbero essere più o meno tutte delle stesse dimensioni

- Riempire il cuociuova con acqua e metterci le uova (vedi pag.39)
- Selezionare il tipo di cottura. Le impostazioni dipendono dalla quantità e dalla dimensione delle uova (Vedi “bollire le uova”).
- Quando si sentirà lo squillo del timer, spegnere l'apparecchio. Con l'aiuto di un cucchiaino, rimuovere con cautela le uova.
- Mettere le uova in acqua fredda per fermarne la cottura, altrimenti continueranno a rassodarsi.
- Riposizionare il coperchio per continuare la cottura. Selezionare il simbolo per la cottura media, a sinistra, per riaccendere l'apparecchio.
- Quando si sentirà lo squillo del timer, spegnere l'apparecchio e rimuovere le uova desiderate a questa cottura.
- Selezionare il simbolo per la cottura soda, a sinistra, e riaccendere l'apparecchio..
- Non appena si sentirà lo squillo del timer spegnere l'apparecchio e rimuovere le restanti uova.



Istruzioni per la cottura

Impostare il tempo di cottura:

Utilizzare il selettore per selezionare il tempo di cottura e la consistenza desiderati.

Utilizzare i simboli sottostanti come guida:

Uova alla coque



Uovo morbido



Uovo sodo



Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dal numero di uova utilizzate. Uova più piccole cuociono più in fretta di uova di dimensioni più grandi. Più uova si utilizzano più tempo è necessario consentire per la cottura. .

Preparare 1 uovo piccolo alla coque:

- posizionare il selettore all'inizio dell'intervallo di cottura

Preparare 1 uovo grande alla coque:

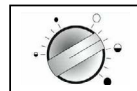
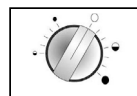
- posizionare il selettore all'inizio dell'intervallo di cottura

Preparare 7 uova piccole alla coque:

- posizionare il selettore a metà dell'intervallo di cottura

Preparare 7 uova grandi alla coque:

- posizionare il selettore alla fine dell'intervallo di cottura



Informazioni riguardo alla corretta temperatura di cottura:

Una piccola variazione nelle impostazioni non altera il risultato finale. È possibile che non si ottenga sempre il risultato desiderato in quanto si possono avere uova di diverse dimensioni, perciò sarà necessario fare più prove al fine di ottenere il miglior risultato.

Bollire le uova:

Attenzione: il cuociuova non va spostato mentre in funzione in quanto potrebbe fuoriuscire l'acqua bollente. Il prodotto si riscalda durante l'uso. Fare estrema attenzione quando si maneggia il prodotto e ed evitare di toccare le superfici calde.

- Controllare che l'apparecchio sia spento. Il tasto di accensione deve essere rivolto verso l'alto.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente ed accenderlo.
- Il led di accensione si illuminerà e processo di cottura verrà iniziato. Il timer emetterà uno squillo ad indicare che le uova sono pronte.
- Premere il tasto d'accensione per spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Togliere il coperchio dell'apparecchio facendo attenzione a non esporsi al vapore bollente che fuoriuscirà dal piatto di cottura.
- Estrarre il vassoio delle uova tenendolo per il manico.
- Lasciare raffreddare le uova in acqua fredda per qualche secondo per fermarne la cottura.

Istruzioni di sicurezza

L'apparecchio è inteso solamente per la cottura di uova di gallina; inoltre ne è previsto l'uso esclusivamente per scopi domestiche non adatto per scopi commerciali.

Pericolo per bambini – I bambini vanno supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Rischio di scosse elettriche – Questo apparecchio non va immerso in acqua o altri liquidi in quanto potrebbe causare il rischio di scosse elettriche.

Togliere la spina dalla presa di corrente prima di:

- Versare acqua all'interno
- Procedere alla pulizia dell'apparecchio
- Dopo l'uso

Assicurarsi sempre di staccare l'apparecchio dalla corrente tirando la spina e

non il cavo di alimentazione.

Rischio di scosse elettriche

- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa di corrente a muro correttamente a norma che si dello stesso voltaggio del voltaggio indicato nella etichetta energetica del prodotto.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione risulta danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde o altre fonti di calore.

- Non apportare nessuna modifica o effettuare nessun intervento sull'apparecchio o sul cavo di alimentazione. Mai tentare di sostituire il cavo di alimentazione da soli. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un centro autorizzato o un tecnico specializzato. Un tentativo di riparazione non autorizzato potrebbe portare a rischi di infortuni per l'utente.

Rischio di scottature

- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Non toccare le superfici calde senza guanti di protezione.
- Non muovere il cuociuova mentre è in utilizzo in quanto potrebbe far cadere acqua bollente.

Altre cause possibili di danni all'autente

- Mai lasciare il cuociuova senza supervisione quando in uso.
- Porre estrema attenzione quando si maneggia l'ago per la foratura in quanto è molto affilato.

Attenzione – possibili danni al prodotto

- Mai utilizzare l'apparecchio senza versare dell'acqua nel piatto di bollitura
- Non piegare il cavo di alimentazione o avvolgerlo attorno all'unità. Utilizzare l'apposito vano sotto l'unità.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o agenti abrasivi per la pulizia.
- Utilizzare solamente prodotti anti-calcare neutri.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di acqua corrente. Il contatto con l'acqua potrebbe danneggiare il prodotto.

Pulizia e manutenzione

Attenzione: L'apparecchio non va mai immerso in acqua o altri liquidi per evitare il rischio di scosse elettriche.

Attenzione: Non utilizzare oggetti appuntiti o agenti abrasivi per la pulizia. Utilizzare solamente prodotti anti-calcare neutri.

Pulizia del prodotto

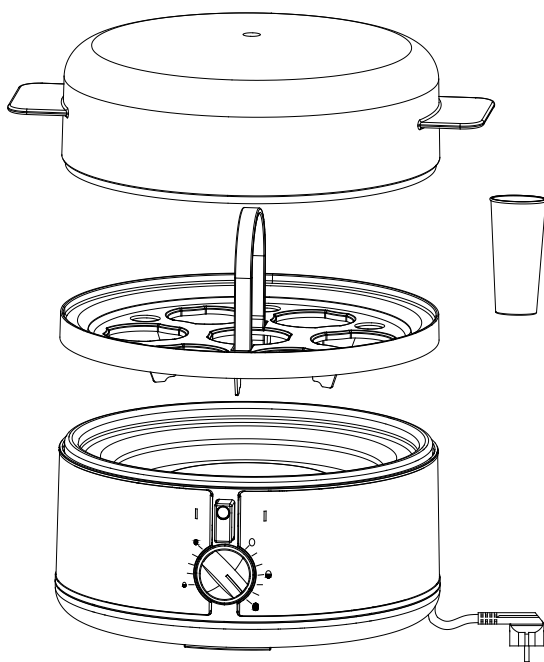
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia
2. Asciugare regolarmente il piatto di bollitura con un panno asciutto
3. Lavare il coperchio ed il vassoio delle uova con acqua tiepida insaponata

Rimozione di residui di calcare

1. Riempire il piatto di bollitura con acqua e aceto
2. Impostare il selettore sulla cottura di uova sode, e lasciare che la soluzione si riscaldi e faccia effetto per un'pò di tempo, e versarla via.
3. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di ripulirlo.

Instrukcja obsługi. Polski

Jajowar



Dane techniczne

Model: EB35

Napięcie znamionowe: 230V

Czesotliwość znamionowa: 50 Hz

Pobór prądu: 350 W Egg

Pojemność: 7 jajek

Instrukcja obsługi jajowaru EB35

Uwaga: Nie używaj urządzenia bez wody w misie do gotowania. Uwaga:

Używaj nakłuwaka do jajek z zachowaniem ostrożności – jest bardzo ostry.

- Umieść jajowar na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni.
- Użyj nakłuwaka, aby nakłuć jajka z szerszej strony. To zapobiegnie ich pękaniu w trakcie gotowania.
- Umieść jajka na stojaku ustawiając je nakłutą powierzchnią do góry.
- Napełnij miarkę z wodą do pełna i przelej do misy do gotowania.
 - Miarka musi być napełniona powyżej poziomu MIN w przeciwnym wypadku proces gotowania zostanie wstrzymany za wcześnie albo stopień przygotowania jajek będzie odbiegał od zamierzonego rezultatu



Jeżeli jajka nie będą zanurzone w zimnej wodzie w trakcie gotowania to skorupka może być trudna do usunięcia. Jeżeli używasz jajowaru kilkakrotnie w jednej sesji, przed każdym użyciem ostudź urządzenie przez ok 5 min.

Po użyciu

Po zakończeniu gotowania wylej wodę jaka pozostała w urządzeniu i wytrzyj mokrą ściereczką, aby zapobiedz osadzaniu się kamienia.

Używanie tacki do omletów

1. Wbić 1–2 jajka do pojemnika na jajka. Dodać opcjonalne składniki, np. sól, olej, zioła.
2. Dodanie wody: Za pomocą miarki wlać wodę do tacki na wodę.
3. Ułożenie pojemników: Umieścić uchwyt na jajka na tacce z wodą. Następnie ustawić pojemnik z przygotowanymi jajkami na uchwycie.
4. Gotowanie: Nałożyć pokrywę na urządzenie i przekręcić pokrętkę na "Hard".
5. Po zakończeniu gotowania jaj, sygnał dźwiękowy poinformuje o gotowości potrawy.

Używanie funkcji podgrzewania

1. Aby podgrzać jajka, wlej wodę do tacki na wodę za pomocą miarki.
2. Umieścić tackę na jajka na tacce z wodą, a następnie położyć jajka na wierzchu.
3. Nałożyć pokrywę. Przekręcić pokrętkę na funkcję „REHEAT” i wybrać poziom twardości jajek – „MEDIUM” lub „HARD”.
4. Naciśnij przycisk On, aby rozpocząć gotowanie. Gdy jajka będą gotowe, usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Urządzenie wyłącza się automatycznie po 1 minucie i pobiera 0 W energii.

Instrukcja gotowania

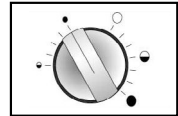
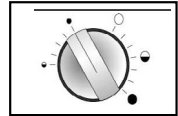
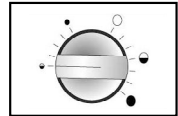
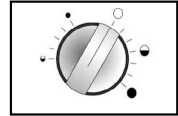
Gotowanie jaj na miękko, jajka na półtwardo, jajka na twardo jednocześnie:



Jajka powinny być w możliwie w podobnym rozmiarze.

- Napełnij misę grzewczą wodą i umieść jajka (zobacz str. 7).
- Nastaw regulator gotowania na odpowiedni poziom przygotowania jajek. Ustawienie zależy od rozmiaru i ilości jajek. (zobacz „Ustawianie czasu gotowania”).
- Kiedy usłyszysz sygnał dźwiękowy, wyłącz urządzenie. Za pomocą łyżki stołowej ostrożnie wyjmij gotowe jajka, które mają być przygotowane na miękko.
- Zanurz jajka w zimnej wodzie, w przeciwnym wypadku proces gotowania nie zostanie zatrzymany.

W celu przygotowania jajek na półtwardo i na twardo powtórz czynności opisane wyżej, ustawiając regulator gotowania zgodnie z wymaganym stopniem przygotowania jajek. Po zakończeniu gotowania wyłącz urządzenie.



Instrukcja gotowania

Ustawianie czasu gotowania:

Użyj regulatora gotowania do ustawienia czasu gotowania oraz preferowanego poziomu ugotowania jajek. Poniższe symbole pokazują stopień ugotowania jajek:

Jajka na miękko



Jajka na półtwardo



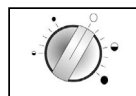
Jajka na twardo



Czas gotowania zależy od ilości i rozmiar jajek. Mniejsze jajka będą przygotowane szybciej niż większe. Im więcej jajek znajduje się w jajowarze, tym dłużej trwa proces gotowania.

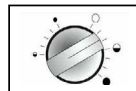
Gotowanie jednego, małego jajka na miękko:

- Ustaw regulator gotowania na początku trybu jajko na miękko



Gotowanie jednego, dużego jajka na twardo:

- Ustaw regulator gotowania pomiędzy trybem jajko na miękko, a jako na półtwardo



Gotowanie siedmiu małych jajek na miękko:

- Ustaw regulator gotowania w połowie trybu gotowania



Gotowanie siedmiu dużych jaj na miękko:

- Ustaw regulator gotowania na końcu miarki.

Informacja o właściwej temperaturze gotowania:

Niewielkie odchylenie od ustawień nie ma wpływu na efekt końcowy. Czasami możesz uzyskać rezultat inny od zamierzonego, ponieważ jajka występują w różnych wymiarach, dlatego może być konieczne zmienienie ustawień, aby uzyskać idealny wynik. Po kilku użyciach znajdziesz odpowiednie ustawienie, które będzie zgodne z zamierzonym rezultatem.

Gotowanie jajek:

UWAGA: Jajowar nie może być przemieszczany w trakcie użycia, ponieważ gorąca woda może wypłynąć. Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy. Zachowaj szczególną ostrożność przenosząc urządzenie oraz unikaj dotykania gorącej obudowy urządzenia bez ubranych rękawiczek ochronnych.

- Sprawdź czy urządzenie jest wyłączone. Przełącznik On/Off nie może być wciśnięty.
- Włóż wtyczkę do gniazdka.
- Uruchoom urządzenie.
- Gdy lampka kontrolna zacznie świecić, proces gotowania zostanie zainicjowany. Po zakończeniu gotowania usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Wciśnij przycisk On/Off, aby wyłączyć urządzenie.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Usuń Pokrywkę trzymając ją za uchwyt, unikając kontaktu z parą.
- Ostrożnie wyciągnij stojak na jajka trzymając za uchwyty.
- Ostudź jajka w zimnej wodzie przez kilka sekund.
- Tak przygotowane jajka są gotowe do spożycia.

Środki Bezpieczeństwa

Urządzenie zostało zaprojektowane w celu gotowania jajek. Jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwach domowych nie jest odpowiednie dla komercyjnego zastosowania.

Dzieci powinny być nad nadzorem, który zapewni, aby nie bawiły się urządzeniem. Ryzyko porażenia prądem przez wilgoć. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach ani trzymać pod bieżącą wodą, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Odłącz urządzenie przed:

- Napełnieniem wodą
- Czyszczeniem
- Po każdym użyciu

Odłącz urządzenie od prądu pociągając za wtyczkę, nie za kabel zasilający.

Ryzyko porażenia prądem:

- Podłączaj urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazda elektrycznego z napięciem sieciowym zgodnym z tabliczką znamionową urządzenia.
- Nie używaj jajowaru, jeżeli przewód sieciowy jest uszkodzony.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni lub źródeł ciepła.

Dokonywanie modyfikacji w urządzeniu lub przewodzie zasilającym jest zabronione. Nie próbuj wymieniać kabla sieciowego samodzielnie. Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez specjalistyczny warsztat lub osobę o podobnych kwalifikacjach. Niewłaściwa naprawa może spowodować poważne obrażenia użytkownika.

Ryzyko poparzenia

- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących powierzchni bez odpowiednich rękawic ochronnych.
- Nie wolno przesuwać jajowaru, gdy jest on używany, ponieważ może się wylać gorąca woda.

Inne przyczyny urazu

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w trakcie pracy
- Ostrożnie obchodź się nakłuwakiem, ponieważ jest bardzo ostry.

Uwaga - uszkodzenie materiału

- Nie używaj urządzenia bez wody w misce do gotowania.
- Nie zginaj przewodu zasilającego i nie owijaj go wokół urządzenia. Wykorzystaj schowek na przewód zasilający wbudowany w urządzenie.
- Nie używaj ostrych ani szorstkich przedmiotów do czyszczenia urządzenia.
- Nie używaj agresywnych środków do usuwania kamienia wapiennego.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł wody lub mokrych powierzchni; krople mogą powodować ślady.

Czyszczenie i konserwacja

Uwaga: Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach, ponieważ może to spowodować zagrożenie porażenia prądem.

Uwaga: Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych lub szorstkich przedmiotów. Nie używaj agresywnych środków do usuwania kamienia z misy do gotowania.

Czyszczenie

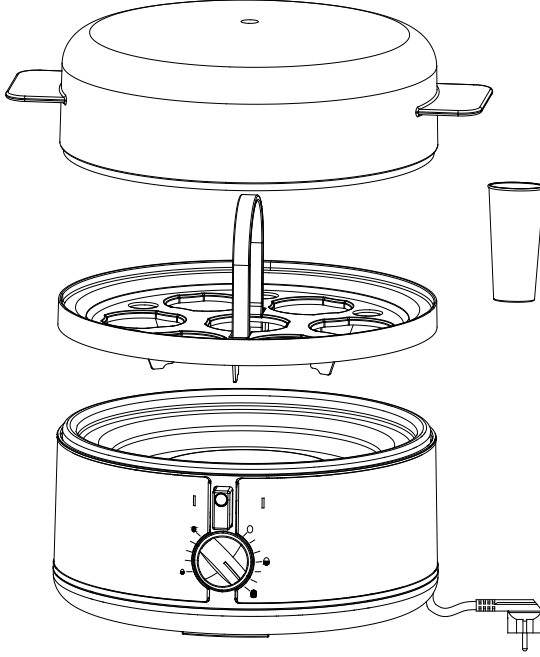
1. Odłącz urządzenie z gniazdka sieciowego i odczekaj aż ostygnie.
2. Regularnie przecieraj misę do gotowania wilgotną ściereczką.
3. Oczyść pokrywę oraz stojak na jajka ciepłą wodą z mydłem.

Usuwanie kamienia:

1. Napełnij misę do gotowania wodą z odrobiną octu.
2. Ustaw regulator na pozycję po prawej stronie na „gotowanie na twardo”, podgrzej roztwór octu i pozostaw do gotowania na kilka minut, a następnie wylej płyn.
3. Odłącz urządzenie i pozostaw do ostygnięcia.

Türkçe Kullanım Kılavuzu

Yumurta Pişirme Makineniz



Teknik Bilgi

Model: EB35

Voltaj: 230V

Frekans: 50 Hz

Watt: 350W

Yumurta kapasitesi: 7 Yumurta

EB35'i kullanmak

Dikkat: Cihazı kaynatma kabında su olmadan çalıştırmayın.

Uyarı: Yumurta deliciyi dikkatli kullanın, son derece keskindir.

- Yumurta haşlama makinesini düz, eşit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Yumurtanın yuvarlak ucunda bir delik açmak için yumurta deliciyi kullanın. Bu, yumurta kabuklarının çatlamasını önler.
- Yumurtaları delikli tarafı yukarı bakacak şekilde yumurta rafına yerleştirin.
- Su kabını tepesine kadar soğuk suyla doldurun, ardından suyu kaynayan tencereye dökün.
- Kap en az MIN işaretine kadar doldurulmalıdır, aksi takdirde kaynatma işlemi çok erken durdurulur veya yumurtalar istenildiği gibi olmaz.



Yumurtalar soğuk suya daldırılmazsa, pişmeye devam edecek ve soyulmaları zorlaşacaktır. Yumurta kazanını arka arkaya birkaç kez kullanacaksanız, kaydattığınız her yumurta grubu arasında yaklaşık 5 dakika soğumasını bekleyin.

Kullanımdan Sonra

Yumurta kazanısoğuduktan sonra, kalan suyu boşaltınve kireç birikmesini önlemek için kaynatma kabını yumuşak nemli bir bezle silin.

Omlet Tepsisinin Kullanımı

1. Buharda pişmiş yumurta yapmak için, yumurta kabına 1-2 yumurta kırın ve tercihinize göre tuz, yağ veya otlar gibi ek malzemeler ekleyin.
2. Su Ekleyin: Ölçü kabını kullanarak suyu su haznesine dökün.
3. Kapları Yerleştirin: Yumurta tutucuyu su haznesinin üzerine güvenli bir şekilde yerleştirin. Ardından, hazırladığınız malzemelerle birlikte yumurta kabını yumurta tutucunun üzerine yerleştirin.
4. Kapatın ve Pişirmeye Başlayın: Yumurta pişiricinin kapağını kapatın ve güç düğmesini "Sert" konumuna çevirin.
5. Yumurtalar tamamen piştiğinde bir ses sinyali, yumurtaların hazır olduğunu bildirecektir.

Yeniden Isıtma Fonksiyonunun Kullanımı:

1. Yumurtaları yeniden ısıtmak için, ölçü kabını kullanarak su haznesine su dökün.
2. Yerleştirme: Yumurta tepsisini su haznesinin üzerine koyun ve yumurtaları üstüne yerleştirin.
3. Kapağı Kapatın ve Ayarlayın: Kapağı kapatın. Düğmeyi "YENİDEN ISITMA" bölümüne çevirin ve yumurta sertliğini "ORTA" veya "SERT" olarak seçin.
4. Başlatın: Pişirmeye başlamak için Açma düğmesine basın. Yumurtalar hazır olduğunda bir ses sinyali duyulacaktır.

Bu cihaz 1 dakika sonra otomatik olarak kapanır ve kapandıktan sonra 0W güç tüketir.

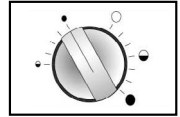
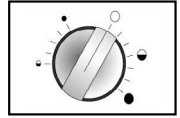
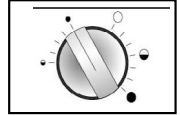
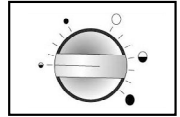
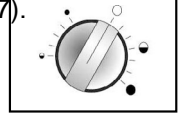
Kaynatma Talimatları

Yumuşak, Orta ve Sert Haşlanmış Yumurtaları Birlikte Haşlama:



Yumurtalar aşağı yukarı aynı büyüklükte olmalıdır.

- Yumurta haşlama kabını su ve yumurtalarla doldurun (bkz. sf. 7).
- Yumuşak yumurtalar için sertlik ayarını seçin. Ayar, yumurta miktarına ve büyüklüğüne bağlıdır (bkz. "Yumurta haşlama").
- Zil sesini duyduğunuzda cihazı kapatın. Bir çorba kaşığı kullanarak yumuşak haşlanmış yumurtaları dikkatlice çıkarın.
- Yumurtaları soğuk suya batırın, aksi takdirde pişmeye ve sertleşmeye devam edeceklerdir.
- Kapağı yerine takın.
- Orta boy haşlanmış yumurta için kumandayı küçük sembole kaydırın ve cihazı tekrar açın.
- Zil sesini duyduğunuzda cihazı kapatın ve bu sertlik derecesinde istediğiniz kadar yumurta çıkarın.
- Kumandayı küçük haşlanmış yumurta sembolüne getirin ve cihazı tekrar açın.
- Sinyal sesi duyulur duyulmaz cihazı kapatın.
- Haşlanmış yumurtalar hazır olacaktır.



Kaynatma Talimatları (devamı)

Kaynama süresinin ayarlanması:

Kaynatma süresini ve tercih edilen sertlik derecesini ayarlamak için kontrol düğmesini kullanın. Aşağıdaki semboller kılavuz görevi görür:

Rafadan Yumurta



Orta Haşlanmış Yumurta



Katı Haşlanmış Yumurta



Kaynatma süresi kullandığınız yumurtaların miktarına ve büyüklüğüne bağlıdır. Küçük yumurtalar büyük yumurtalardan daha hızlıdır. Ne kadar çok yumurta koyarsanız, o kadar uzun süre kaynatmanız gerekir.

1 küçük yumurtayı rafadan haşlama:

- Ayarı kaynatma aralığının başlangıcına getirin.

1 büyük yumurtayı rafadan haşlama:

- Ayarı orta kaynama seviyesine getirin.

7 küçük yumurtayı rafadan haşlama:

- Ayarı orta kaynama konumuna getirin.

7 büyük yumurtayı rafadan haşlama:

- Ayarı kaynatma aralığının sonuna getirin.



Doğru kaynatma sıcaklığı hakkında bilgi:

Küçük bir ayar sapması sonucu çok fazla değiştirmeyecektir. Her zaman mükemmel sonuçlar alamayabilirsiniz, çünkü yumurtalar çeşitli şekillerde olabilir, bu nedenle mükemmel ayarı elde etmek için ayarları ara sıra değiştirmeniz gerekebilir. Çok yakında tercih ettiğiniz damak tadına uygun doğru ayarı bulmuş olacaksınız.

Yumurta Haşlama:

Dikkat: Sıcak su dökülebileceği için yumurta kazanı kullanımdayken hareket ettirilmemelidir. Cihaz kullanım sırasında ısınır. Cihazı tutarken ekstra özen gösterin ve uygun güvenlik eldivenleri olmadan sıcak yüzeylere dokunmaktan kaçınınız.

- Cihazın kapalı olup olmadığını kontrol edin. Açma/Kapama düğmesi aşağı bastırılmamalıdır.
- Fişi prize takın.
- Cihazı çalıştırın.
- Gösterge lambası yanıp söner ve pişirme işlemi başlar. Zil, yumurtaların hazır olduğunu belirten bir ses çıkaracaktır.
- Cihazı kapatmak için Açma/Kapama düğmesine basın.
- Cihazın fişini çekin.
- Kapağı kulplarından tutun ve buharla temas etmemesine dikkat ederek çıkarın.
- Yumurta rafını kulpundan dikkatlice çıkarın.
- Yumurtaları birkaç saniye soğuk suda soğutun.
- Yumurtalarınız yemeye hazırdır!

Güvenlik Talimatları

Cihaz tavuk yumurtası kaynatmak için tasarlanmıştır. Evde kullanım için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için uygun değildir.

Çocuklar için tehlike - Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmaları gerekir. Nem nedeniyle elektrik çarpması riski vardır. Elektrik çarpması riskine neden olacağından, cihaz suya veya diğer sıvılara daldırılmamalı veya akan suyun altında tutulmamalıdır.

Bunlardan önce yumurta haşlama makinesinin fişini çekin:

- su doldurma
- cihazın temizlenmesi
- kullanımdan sonra.

Cihazın fişini her zaman kablodan değil, fişten çekerek çıkardığınızdan emin olun.

Elektrik tehlikeleri

- Cihazı yalnızca cihazın üzerindeki etiketle eşleşen şebeke voltajına sahip, doğru şekilde kurulmuş bir elektrik prizine bağlayın.
- Cihaz veya güç kablosu hasarlıysa yumurta haşlama makinesini kullanmayın.
- Güç kablosunu sıcak yüzeylerden veya diğer ısı kaynaklarından uzak tutun.
- Cihazda veya güç kablosunda herhangi bir değişiklik yapmayın G üç

kablosunu kendiniz deęiřtirmeye alıřmamalısınız. Onarımlarınıyalnızca uzman bir atölye veya benzer niteliklere sahip bir kiři tarafından yapılmasını saęlayın. Yanlıřonarım, kullanıcının ciddi řekilde yaralanma riskiyle karřı karřıya kalmasına neden olabilir.

Hařlanma riski

- Cihaz kullanım sırasında ısınır. Uygun güvenlik eldivenleri olmadan sıcak yüzeylere dokunmayın.
- Sıcak su dklebileceęinden, kullanım sırasında yumurta kazanını hareket ettirmeyin.

Dięer yaralanma sebepleri

- Kullanım sırasında yumurta hařlama makinesini asla gözetimsiz bırakmayın.
- Yumurta deliciyi dikkatli kullanın, son derece keskindir.

Dikkat - malzeme hasarı

- Cihazı kaynatma kabında su olmadan çalıřtırmayın.
- Güç kablosunu bükmeyin ve cihazın etrafına sarmayın. Yönetim için kablo saklama alanını kullanın.
- Cihazı temizlemek için sivri uçlu veya ařındırıcı nesnelere kullanmayın.
- Ařındırıcı kireç sökücüler kullanmayın.
- Cihazı su kaynaklarının veya yzelerinin yanına yerleřtirmeyin; sıçramalar izlere neden olabilir.

Temizlik & Bakım

Dikkat: Elektrik arpması riskine neden olabileceęinden, cihaz suya veya dięer sıvılara daldırılmamalıdır.

Dikkat: Cihazı temizlemek için sivri uçlu veya ařındırıcı nesnelere kullanmayın. Agresif kireç sökücüler kullanmayın.

Kullanımdan sonra temizlik

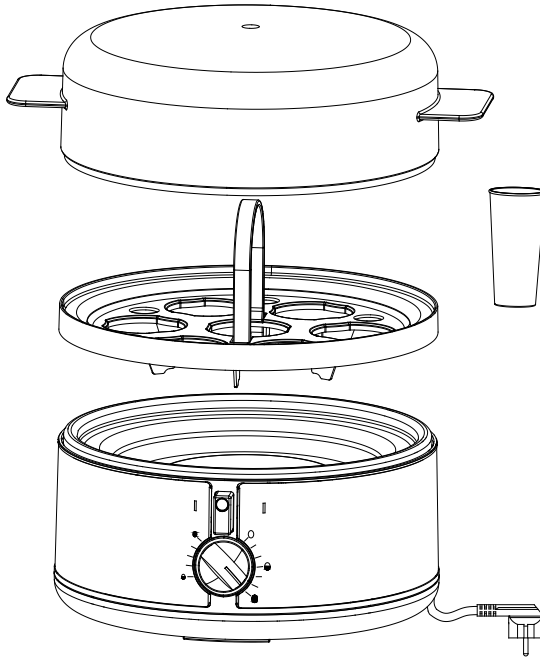
1. Temizlemeden önce cihazın fiřini çekin ve soęumasını bekleyin.
2. Kaynatma kabını düzenli olarak nemli bir bezle silin.
3. Kapaęı ve yumurta tepsisini ılık sabunlu suyla temizleyin.

Kireç birikintilerinin temizlenmesi

1. Kaynayan tencereyi su ve bir tutam sirke ile doldurun.
2. Kumandayı saęda gösterilen ayara getirin, sirke çözeltisini ısıtın ve birkaç dakika etki etmesini bekleyin, ardından dökün.
3. Cihazın fiřini çekin ve silmeden önce soęumasını bekleyin.

Gebruikershandleiding Nederlands

Your Egg Boiler



Technische Informatie

Model: EB35
Voltage: 230V
Frequentie 50 Hz
Wattage: 350W
Ei capaciteit: 7 eieren

De EB35 gebruiken

Let op: Gebruik het apparaat niet zonder water in de kookpan.

Gevaar: Ga voorzichtig om met de eierprikker, hij is extreem scherp.

- Plaats de eierkoker op een vlakke, gelijkmatige en hittebestendige ondergrond.
- Prik met de eierprikker een gaatje in het ronde uiteinde van het ei. Dit voorkomt dat de eierschalen barsten.
- Plaats de eieren in het eierrekje met de doorboorde kant naar boven.
- Vul het bekersglas tot de rand met koud water en giet het water in de kokende pan.
- Het bekersglas moet minstens tot de MIN-markering gevuld zijn, anders wordt het kookproces te vroeg gestopt of worden de eieren niet zoals bedoeld.



Als de eieren niet in koud water worden gedompeld, blijven ze koken en worden ze moeilijk te pellen. Als je de eierkoker meerdere keren achter elkaar gebruikt, laat hem dan ongeveer 5 minuten afkoelen tussen elke partij eieren die je kookt

Na het gebruik

Nadat de eierkoker is afgekoeld, lepel je het overgebleven water eruit en veeg je de kookpan af met een zachte vochtige doek om kalkaanslag te voorkomen.

Gebruik van de omelet bakplaat

1. Om gestoomde eieren te maken, breek je 1-2 eieren in de eiercontainer en voeg je eventuele extra ingrediënten toe die je voorkeur hebben, zoals zout, olie of kruiden.
2. Voeg water toe: Gebruik de maatbeker om water in het waterbakje te gieten.
3. Plaats de containers: Zet de eierhouder stevig op het waterbakje. Plaats vervolgens de eiercontainer met je voorbereide ingrediënten bovenop de eierhouder.
4. Dek af en begin met koken: Bevestig het deksel op de eierkoker en draai de bedieningsknop naar "Hard".
5. Wanneer de eieren volledig gaar zijn, zal een geluidssignaal aangeven dat ze klaar zijn.

Gebruik van de opwarmfunctie

1. Om eieren op te warmen, gebruikt u de maatbeker om water in het waterbakje te gieten.
2. Plaats de eierbak op het waterbakje met de eieren erop.
3. Plaats het deksel erop. Draai de knop naar het "OPWARMEN"-gedeelte (REHEAT) en kies de gewenste eiergaarheid tussen "MEDIUM" en "HARD".
4. Druk op de aan-knop om te beginnen met koken. Wanneer de eieren klaar zijn, zal een geluidssignaal aangeven dat ze klaar zijn.

Dit apparaat schakelt automatisch uit na 1 minuut en verbruikt 0 W vermogen zodra het is uitgeschakeld.

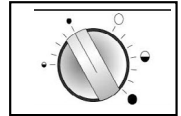
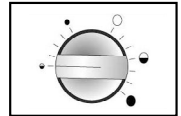
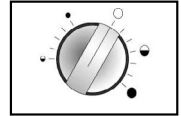
Kookinstructies

Samen zacht, medium en hardgekookte eieren koken:



De eieren moeten min of meer even groot zijn.

- Vul de eierkoker met water en eieren (zie pg.7).
- Kies de hardheidsinstelling voor zachte eieren. De instelling is afhankelijk van de hoeveelheid en grootte van de eieren (zie "Eieren koken").
- Schakel het apparaat uit wanneer u de zoemer hoort. Verwijder de zachtgekookte eieren voorzichtig met een eetlepel.
- Dompel de eieren in koud water, anders zullen ze verder koken en hard worden.
- Plaats het deksel terug.
- Schuif de regelaar naar het kleine symbool voor medium gekookte eieren en zet het apparaat weer aan.
- Wanneer u de zoemer hoort, zet u het apparaat uit en neemt u zoveel eieren als u nodig hebt met deze hardheidsgraad.
- Draai de knop naar het kleine symbool voor hardgekookte eieren en zet het apparaat weer aan.
- Schakel het apparaat uit zodra het signaal klinkt.
- De hardgekookte eieren zijn klaar.



Kookinstructies

Kooktijd instellen:

Gebruik de regelknop om de kooktijd en de gewenste hardheidsgraad in te stellen. De onderstaande symbolen dienen als richtlijn:

Zachtgekookt ei



Middelgekookt ei



Hardgekookt ei



De kooktijd hangt af van de hoeveelheid en grootte van de eieren die je gebruikt. Kleine eieren zijn eerder klaar dan grote eieren.

Hoe meer eieren je erin doet, hoe langer je ze moet laten koken.

- Zacht koken van 1 klein ei:

- Zet de regelaar op het begin van het kookbereik.

- Zacht koken van 1 groot ei:

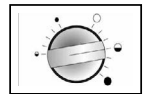
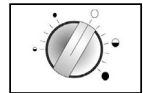
- Stel de regelaar in op de middelste kookstand

- 7 kleine eieren zacht koken::

- Stel de regelaar in op de middelste kookstand.

- 7 grote eieren zacht koken:

- Stel de regelaar in op het einde van het kookbereik..



Informatie over de juiste kooktemperatuur:

Een kleine afwijking in de instelling verandert het resultaat niet veel. Soms krijg je niet altijd het perfecte resultaat, omdat je eieren in verschillende vormen kunt krijgen. Daarom moet je af en toe de instellingen veranderen om de perfecte instelling te krijgen. Al snel zul je de juiste instelling hebben gevonden die bij jouw smaak past.

Eieren koken:

Let op: De eierkoker mag niet worden verplaatst terwijl deze in gebruik is, omdat er heet water kan morsen. Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Wees extra voorzichtig bij het hanteren van het apparaat en raak de hete oppervlakken niet aan zonder de juiste veiligheidshandschoenen.

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld. De aan/uit-schakelaar mag niet ingedrukt zijn.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Schakel het apparaat in.
- Het controlelampje gaat branden en het kookproces begint. De zoemer geeft aan dat de eieren klaar zijn.
- Druk op de Aan/Uit-schakelaar om het apparaat uit te schakelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact
- Pak het deksel vast bij de handgrepen en verwijder het, zorg ervoor dat u niet in contact komt met de stoom.
- Haal het eierrekje er voorzichtig aan het handvat uit.
- Laat de eieren enkele seconden afkoelen in koud water.
- Je eieren zijn klaar om te eten!

Veiligheidsinstructies

Het apparaat is bedoeld voor het koken van kippeneieren. Het is ontworpen voor thuisgebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gevaar voor kinderen - Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Gevaar voor elektrische schokken door vocht. Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden, aangezien dit het risico op elektrische schokken met zich meebrengt

Haal de stekker van de eierkoker uit het voordat mensen: stopcontact:

- water vullen
- het apparaat schoonmaken

Na gebruik

Trek de stekker altijd uit het stopcontact door aan de stekker te trekken en niet aan het snoer.

• Elektrische gevaren

- Sluit het apparaat alleen aan op een goed geïnstalleerd stopcontact met een netspanning die overeenkomt met het typeplaatje op het apparaat.
- Gebruik de eierkoker niet als het apparaat of het netsnoer beschadigd is.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken of andere warmtebronnen.
- Breng geen wijzigingen aan in het apparaat of het netsnoer. Probeer niet zelf het netsnoer te vervangen.

Laat reparaties uitvoeren door een gespecialiseerde werkplaats of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke risico's op letsel voor de gebruiker..

• Gevaar voor verbranding

- Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Raak geen hete oppervlakken aan zonder de juiste veiligheidshandschoenen.
- Verplaats de eierkoker niet terwijl deze in gebruik is, omdat er heet water uit kan lopen.

Andere oorzaken van letsel

- Laat de eierprikker nooit onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Ga voorzichtig om met de eierprikker, hij is zeer scherp.

• Let op - materiële schade

- Gebruik het apparaat niet zonder water in de kookpan.
- Buig het netsnoer niet en wikkel het niet rond het apparaat. Gebruik de kabelopbergruimte voor het beheer.
- Gebruik geen puntige of schurende voorwerpen om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen agressieve kalkverwijderaars.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van waterbronnen of oppervlakken; spatten kunnen vlekken veroorzaken.

Schoonmaak en onderhoud

Gevaar: Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen, omdat dit het risico op elektrische schokken verhoogt.

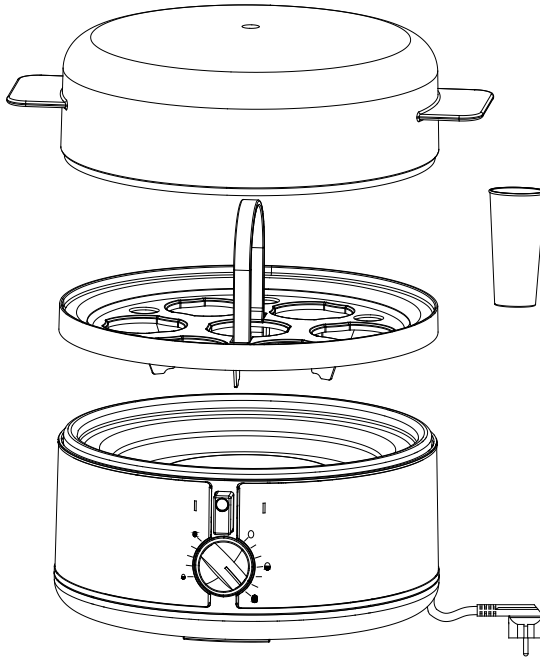
Let op: Gebruik geen puntige of schurende voorwerpen om het apparaat schoon te maken. Gebruik geen agressieve kalkverwijderaars.

Schoonmaken na gebruik

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
2. Neem de kookpan regelmatig af met een vochtige doek.
3. Maak het deksel en de eierbak schoon met warm zeepwater.
4. Verwijderen van kalkaanslag
5. Vul de kookpan met water en een scheutje azijn.
6. Stel de regelaar in op de stand hiernaast, verwarm de azijnoplossing en laat het enkele minuten inwerken, giet het dan weg.
7. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonveegt.

Svensk manual

Din äggpanna



Teknisk information

Modell: EB35
Spänning: 230V
Frekvens: 50 Hz
Effekt: 350W
Kapacitet för ägg: 7 ägg

Använda EB35

Varning! Använd inte apparaten utan vatten i kokkärlet.

Varning: Var försiktig med äggpiercern, den är extremt vass.

- Placera äggkokaren på en plan, jämn och värmetålig och värmetålig yta.
- Stick ett hål i den runda delen av ägget med äggpiercern. Detta förhindrar att äggskalet spricker.
- Placera äggen i äggstället med den genomborrade sidan uppåt.
- Fyll bägaren upp till kanten med kallt vatten och häll sedan vattnet i kokkärlet.
- Bägaren måste fyllas minst upp till MIN-markeringen, annars avbryts kokningen för tidigt eller så blir äggen inte som de ska.



Om äggen inte doppas i kallt vatten kommer de att fortsätta koka och bli svåra att skala. Om du använder äggkokaren flera gånger i följd ska du låta den svalna i ca 5 minuter mellan varje omgång ägg som du kokar.

Efter användning

När äggkokaren har svalnat, häll ut kvarvarande vatten och torka av kokkärlet med en mjuk, fuktig trasa för att förhindra kalkavlagringar.

Använda omelettbrickan

1. För att göra ångade ägg, knäck 1–2 ägg i äggbehållaren och tillsätt eventuella extra ingredienser, såsom salt, olja eller örter.
2. Tillsätt vatten: Använd måttkoppen för att hälla vatten i vattenbrickan.
3. Placera behållarna: Placera ägghållaren stadigt över vattenbrickan. Placera sedan äggbehållaren med dina förberedda ingredienser ovanpå ägghållaren.
4. Täck och starta tillagningen: Sätt fast locket över äggkokaren och vrid strömknappen till "Hard".
5. När äggen är färdigkokta hörs en signal som indikerar att de är klara.

Använda återuppvärmningsfunktionen

1. För att värma upp ägg, använd måttkoppen för att hälla vatten i vattenbrickan.
2. Placera äggbrickan ovanpå vattenbrickan med äggen ovanpå.
3. Placera locket ovanpå. Vrid knappen mot "REHEAT"-sektionen och välj önskad konsistens mellan "MEDIUM" och "HARD".
4. Tryck på På-knappen för att starta tillagningen. När äggen är klara hörs en signal som indikerar att de är färdiga.

Den här enheten stängs av automatiskt efter 1 minut och förbrukar 0 W effekt när den är avstängd.

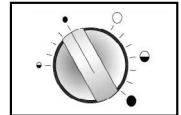
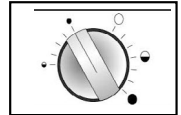
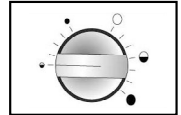
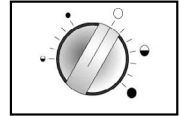
Anvisningar för kokning

Koka mjuka, medelkokta och hårdkokta ägg tillsammans:



Äggen ska vara mer eller mindre lika stora.

- Fyll äggkokaren med vatten och ägg (se sid. 7).
- Välj hårdhetsinställning för mjuka ägg. Inställningen beror på mängden ägg och äggens storlek (se "Koka ägg").
- Stäng av apparaten när du hör ljudsignalen. Ta försiktigt upp de mjuka kokta äggen med en matsked.
- Doppa äggen i kallt vatten, annars fortsätter de att koka och stelna.
- Sätt tillbaka locket.
- För reglaget till den lilla symbolen för medelkokta ägg och slå på apparaten igen.
- När du hör ljudsignalen stänger du av apparaten och tar ut så många ägg som du behöver med denna hårdhetsgrad.
- Vrid reglaget till den lilla symbolen för hårdkokta ägg och sätt på apparaten igen.
- Stäng av apparaten så snart signalen hörs.
- De hårdkokta äggen är klara.



Anvisningar för kokning

Inställning av koktid:

Ställ in koktid och önskad hårdhetsgrad med hjälp av vredet. Symbolerna nedan fungerar som vägledning:

Mjukkokt ägg



Medium kokt ägg



Hårdkokt ägg



Koktiden beror på mängden och storleken på de ägg du använder. Små ägg är klara tidigare än stora ägg. Ju fler ägg du lägger i, desto längre tid måste du låta dem koka.

Mjukkokning av 1 litet ägg:

- Ställ in reglaget på början av kokområdet.

Mjukkokning av 1 stort ägg:

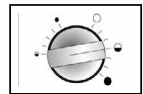
- Ställ in reglaget på den mellersta kokpositionen.

Mjukkokning av 7 små ägg:

- Ställ in reglaget på mitten av kokpunkten.

Mjukkokning av 7 stora ägg:

- Ställ in reglaget i slutet av kokintervallet.



Information om korrekt koktemperatur:

En liten inställningsavvikelse påverkar inte resultatet särskilt mycket. Ibland kan det hända inte alltid få det perfekta resultatet, eftersom ägg kan finnas i en mängd olika former, och därför kan du behöva ändra inställningarna då och då för att få den perfekta inställningen. Mycket snart kommer du att ha hittat rätt inställning för att passa din önskade smak.

Kokning av ägg:

Varning! Äggkokaren får inte flyttas när den används eftersom hett vatten kan spillas ut. Apparaten värms upp under användning. Var extra försiktig när du hanterar apparaten och undvik att vidröra de heta ytorna utan lämpliga skyddshandskar.

- Kontrollera om apparaten är frånkopplad. På/av-brytaren får inte vara nedtryckt.
- Sätt i kontakten i ett vägguttag.
- Slå på apparaten.
- Indikatorlampan tänds och tillagningsprocessen startar. Summern avger ett ljud som indikerar att äggen är klara.
- Tryck på på/av-knappen för att stänga av apparaten.
- Koppla ur apparaten
- Håll locket i handtagen och ta bort det, se till att du inte kommer i kontakt med ångan.
- Ta försiktigt ut ägghyllan i handtaget.
- Kyl äggen i kallt vatten i några sekunder.
- Dina ägg är redo att ätas!

Säkerhetsanvisningar

Apparaten är avsedd för kokning av hönsägg. Den är avsedd för hemmabruk och är inte lämplig för kommersiellt bruk.

Risk för barn - Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. Risk för elektriska stötar genom fukt. Apparaten får inte sänkas ned i vatten eller andra vätskor eller hållas under rinnande vatten eftersom det då finns risk för elektriska stötar.

Koppla ur äggkokaren, innan:

- påfyllning av vatten
- rengöring av apparaten
- efter användning.

Se alltid till att du drar ur kontakten genom att dra i kontakten och inte i sladden.

Elektriska faror

- Anslut endast apparaten till ett korrekt installerat eluttag med en nätspänning som överensstämmer med märkskylten på apparaten.
- Använd inte äggpannan om apparaten eller nätsladden är skadad.
- Håll nätsladden borta från heta ytor eller andra värmekällor.
- Gör inga ändringar på apparaten eller dess nätsladd. Du får inte

själv försöka byta ut nätsladden. Låt reparationer utföras av en fackverkstad eller en person med motsvarande kvalifikationer. Felaktig reparation kan leda till avsevärd risk för personskador.

Risk för skållning

- Apparaten blir varm under användning. Vidrör inte heta ytor utan lämpliga skyddshandskar.
- Flytta inte äggkokaren när den används eftersom hett vatten kan rinna ut.

Andra orsaker till skador

- Lämna aldrig äggkokaren utan uppsikt när den används.
- Var försiktig med äggpikaren, den är mycket vass.

Varning - materiella skador

- Använd inte apparaten utan vatten i kokkärlet.
- Böj inte nätsladden och linda den inte runt apparaten. Använd kabelförvaring för hantering.
- Använd inte spetsiga eller slipande föremål för att rengöra apparaten.
- Använd inte aggressiva kalkborttagningsmedel.
- Placera inte apparaten i närheten av vattenkällor eller vattenytor; stänk kan orsaka märken.

Rengöring och skötsel

Fara: Apparaten får inte sänkas ned i vatten eller andra vätskor eftersom detta orsakar risk för elektriska stötar.

Varning: Använd inte spetsiga eller slipande föremål för att rengöra apparaten. Använd inte aggressiva kalkborttagningsmedel.

Rengöring efter användning

1. Dra ut stickproppen och låt apparaten svalna innan du rengör den.
2. Torka regelbundet av kokkärlet med en fuktig trasa.
3. Rengör locket och äggbrickan med varmt tvålsvatten.

Avlägsnande av kalkavlagringar

1. Fyll kokkärlet med vatten och en skvätt ättika.
2. Ställ in reglaget på den inställning som visas till höger, värm vinägerlösningen och låt den verka i några minuter, håll sedan bort den.
3. Koppla ur apparaten och låt den svalna innan du torkar av den.

UK Information for consumers on the disposal of Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE).

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).

Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.

If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

FR Information sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que pour procéder à la destruction de ce produit, celui-ci doit être traité comme un déchet électrique et électronique (WEEE).

Les produits marqués WEEE ne doivent être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour traitement et recyclage des composants. Afin de traiter et recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement.

Si les clients jettent les déchets électriques et électroniques WEEE correctement, ce geste aidera la préservation de ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé humaine et l'environnement.

DE Information über Abfalllagerung für Verbraucher von elektrischen und elektronischen Geräten.

Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss.

Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermisch werden. Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.

Wenn die Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

ES Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y electrónicos:

Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como equipos residuos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados. Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.

Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayudan a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos.

IT Information for consumers on the disposal of Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE).

Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE).

Tutti i prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti i prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.

Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

PL Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Ustawienie wyeksplloatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekażać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe uswanie produktu. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

TR Elektrikli ve Elektronik Ekipman Tüketicileri için Atık Bertarafına İlişkin Bilgiler.

Bir ürün ve/veya beraberindeki belgeler üzerindeki bu işaret, ürünün bertaraf edileceksi, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (WEEE) olarak değerlendirilmelidir.

WEEE işaretli ürünler genel evsel atıklarla karıştırılmamalı, kullanılan malzemelerin işlenmesi, geri kazanımı ve geri dönüşümü için ayrı tutulmalıdır. Uygun işlem, geri kazanım ve geri dönüşüm için; lütfen tüm WEEE işaretli atıkları, ücretsiz olarak kabul edilecekleri Yerel Yetkili Sivil atık sahanıza götürün.

Müşteriler Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanı doğru bir şekilde bertaraf ederlerse, değerli kaynakların korunmasına yardımcı olacak ve atığın içerebileceği tehlikeli maddelerin insan sağlığı ve çevre üzerindeki olası olumsuz etkilerini önleyeceklerdir.

NL Informatie over afvalverwerking voor Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit teken geeft aan dat een product en/of bijbehorende documentatie bij verwijdering, dient te worden behandeld als Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Alle AEEA gemarkeerde producten dienen niet te worden gemengd met algemeen huishoudelijk afval, maar moeten apart worden gehouden voor de behandeling, herwinning en hergebruik van de gebruikte materialen. Voor de juiste verwerking, terugwinning en recycling; breng al het AEEA-afval naar de gemeentewerf, waar het gratis wordt geaccepteerd.

Als klanten afgedankte elektrische en elektronische apparatuur op de juiste manier weggevoen, helpen ze waardevolle hulpbronnen te besparen en voorkomen ze potentiële negatieve gevolgen voor de volksgesondheid en het milieu van gevaarlijke materialen die het afval kan bevatten.

SE Information om avfallshantering för konsumenter av elektrisk och elektronisk utrustning.

Detta märke på en produkt och/eller medföljande dokument anger att när den ska kasseras, måste den behandlas som avfall Elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

WEEE-märkta produkter får inte blandas med vanligt hushållsavfall, utan ska hållas åtskilda för behandling, återvinning och återanvändning av de material som använts. För korrekt behandling, återvinning och återanvändning, vänligen ta all WEEE-märkt avfall till din lokala myndighets kommunala avfallsstation, där det tas emot kostnadsfritt.

Om kunderna kasserar avfall från elektrisk och elektronisk utrustning på rätt sätt hjälpa till att spara värdefulla resurser och förhindra eventuella negativa effekter på människors hälsa och miljön, av eventuella farliga material som avfallet kan innehålla.

