



EGG COOKER

Model:OP-EB808

Instruction Manual



ENGLISH

Please read all instructions carefully before use and retain for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS, WARNINGS, AND PRECAUTIONS COMPLETELY AND CAREFULLY BEFORE USE.

1. THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Do not use this appliance for other than intended use.

2. Remove all packaging and labels from appliance prior to use.

3. To protect against risk of electrical shock, do not put cords, plugs or the appliance in or near water or any other liquid.

4. Children must not use the appliance unless they are older than eight years old and are supervised.

5. Only use approved ingredients with this product – other food may damage the appliance.

6. Unplug from outlet when not in use, during assembly, during disassembly and before cleaning.

7. CAUTION: This appliance generates heat during use. Proper precaution must be taken to prevent the risk of burn, fire or other damage to persons or properties.

8. Do not operate this appliance with a damaged cord, damaged plug, after the appliance malfunctions, is dropped, or damaged in any manner.

9. Make sure the Egg Cooker is off before plugging in.

10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

11. Do not leave eggs in Egg Cooker after timer has finished for prolonged period.

12. Do not let the cord hang over the edge of a table, edge of a counter, over the sink or touch any hot surfaces.

13. Only use the Egg Cooker on a stable surface.

14. Do not put your hands or other objects into the Egg Cooker while it is in operation. If food spills on the Heating Plate, make sure the Egg Cooker is turned off and cool before cleaning.

15. Internal base and contents (water and eggs) of the Egg Cooker are hot when in use. Let cool before handling/or cleaning.

16. Do not place on or near a hot gas burner, hot electric burner or in a heated oven.
17. Use extreme caution when handling the Measuring Cup, as it contains a sharp Pin located on the bottom which may cause injury.
18. When cleaning the body, do not submerge in any liquid. Instead, use a soft, wet cloth to wipe it down.
19. The shell Lid becomes very hot while in use- do not touch while the eggs are cooking. Let it cool before touching.
20. Be certain the Lid is securely in place before engaging appliance.
21. Do not open Lid when Egg Cooker is cooking.
22. Make sure to turn off before removing the cord from the wall or the eggs from the EggCooker.
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

CAUTION: "Avoid injuries from the egg pricking device"

WARNING: The heating element surface is subject to residual heat after use.

WARNING: Use according to this instruction. There is potential injury from misuse.

Save these instructions in an easily accessible place for future use.

Important Cord Information:

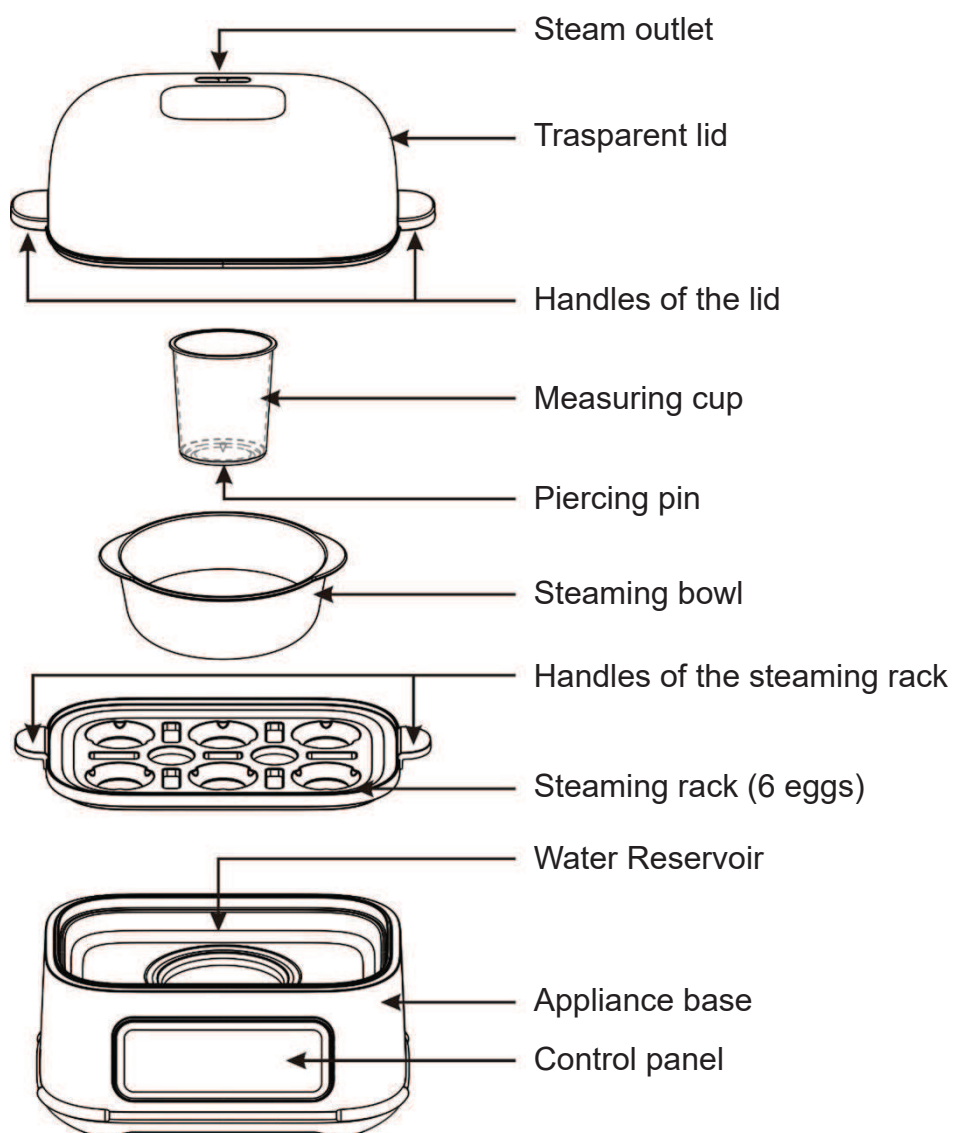
A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord maybe used if care is properly exercised in its use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of theappliance. The extension cordshould be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on bychildren or tripped over unintentionally.

Technical Data:

Rated Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Rated Power	320-380W
Protection Class	I
Available Cooking No. of Eggs	6

Product Features:



Operating Guide:

Before Using for the First Time

1. Carefully unpack all parts of your Egg Cooker. Set the base aside.
2. Wash lid, boiling rack, poaching tray, omelet tray and water measuring cup in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: The piercing pin on the underside of the water measuring cup is very sharp. Use extreme caution when handling.

3. Wipe the base's water reservoir with a damp, non-abrasive cloth.

Important!

1. Use cold or room temperature eggs. Do not use warm eggs, as this may affect cooking time or results.
2. Store eggs in their carton to assure freshness and to keep the yolks centered.
3. This Egg Cooker works best for medium sized eggs. It may be necessary to adjust the amount the of water for other sizes.
4. Always use cold water, preferably distilled or filtered to reduce mineral deposits.
5. Boiled eggs in their shells, may be kept refrigerated for up to 5 days.

Control Panel:



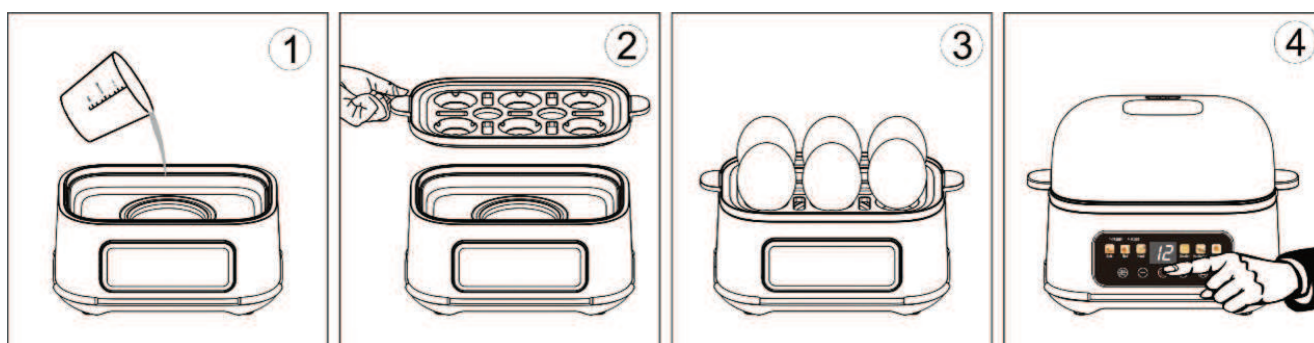
1. Select Egg Number Button
2. Time Adjustment Button
3. Power / Start Button
4. Time Adjustment Button
5. Preset Program Selector Button

Operation Instructions:

1. Press the Power/Start Button once
-> The egg cooker enters standby mode.
2. Press the Power/Start Button again after selecting a function
->The egg cooker starts operating mode.
3. Press and hold the Power/Start Button during operation
->The egg cooker stops working and returns to standby mode.

Quick Start:

(Note: Please be careful that the unit just finished operating is very hot)



Soft, Med and Hardboiled Eggs:

1. Pour the 100ml water into the base tray with the measuring cup. Please keep the product in a horizontal state.
2. Put the steaming rack on the base tray.
3. Put eggs on the steaming rack.
4. Put on the transparent lid, plug in the power, push the Power/Start button to standby mode, Press the Power/Start Button again after selecting a function, the egg cooker starts working mode. and it will automatically shut off when eggs are done.

Poached Eggs:

1. Set the unit on a dry, level surface and plug into an electrical outlet.
2. Remove the Lid and the Steaming Rack .
3. Pour 100ml of water into the Water Reservoir using the measuring cup.
4. Place the Steaming Rack over the Appliance Base.
5. Place a little butter or nonstick cooking spray in the egg bowl to avoid sticking.
6. Break an egg into the Egg Bowl and place bowl on top of Steaming Rack.
7. Cover the Lid, first press the Power Button, then press the Preset Program Selector Button to choose the "Poach " mode, and finally press the Start Button to begin operation.
8. When the Poached Egg program completes, the egg cooker will emit five loud beeps and automatically power off.
9. Carefully remove the Lid. Keep hands safe by using an oven mitt to remove the Lid.

CAUTION: Steam will be released from vent holes in the Lid during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.

Omelet Eggs:

Ingredients & Tools:

- 1 eggs
- 10ml milk or cream (optional)
- Salt, black pepper, or other seasonings
- Fillings: diced ham, shredded cheese, spinach, mushrooms, etc. (pre-cooked)
- Butter or nonstick cooking spray

Step-by-Step Instructions:

1. Grease the Container

- Lightly coat the steaming bowl with butter or nonstick spray.

2. Prepare the Egg Mixture

- Crack eggs into steaming bowl and beat thoroughly.
- Add milk (optional), salt, and pepper. Mix well.

3. Add Fillings

- Sprinkle pre-cooked fillings (e.g., ham, cheese) evenly over the mixture.

4. Assemble the Egg Cooker

- Fill the Water Reservoir with 100ml water using the measuring cup.
- Place the Steaming Rack over the base.
- Position the container with the egg mixture on the Steaming Rack.

5. Start Cooking

- Cover the Lid.
- Press the Power Button, then press the Preset Program Selector Button to choose the "Omelet " mode.
- Press the Start Button to begin operation.

6. Steam the Omelet

- Cooking time: 10–12 minutes (adjust based on thickness).
- When the Omelet Egg program completes, the egg cooker will emit five loud beeps and automatically power off.

7. Serve

- Carefully remove the container using oven mitts.
- Loosen the edges with a silicone spatula and slide the omelette onto a plate.

Please note :

- The above data of the needs amount of water is not absolute, and may vary according to the size of eggs. The data of time is also for reference only, and may vary according to the ambient temperature and altitude.
- The bottom of the cup features a pin to pierce the shell. (please hit a hole on the top of the egg instead of press it, directly pressed or over-force will easily make the egg breaks).
- Eggs are stored for less than one months without piercing.
- After completing the setting work, the machine will be turn off automatically, the indicator light off.

Cleaning Instructions:

CAUTION: NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. All Egg Cooker parts, with the exception of the base, may be cleaned in the top rack of a dishwasher. To clean by hand, wash in warm, soapy water.

CAUTION: THE BASE UNIT IS EXTREMELY HOT AFTER USE. Allow base to cool completely before cleaning.

3. To remove mineral deposits, wipe the base's water reservoir with a paper towel moistened with 1 tablespoon distilled white vinegar. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe the exterior of the base with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base, as they may damage the surfaces.

Storing Instructions:

1. Never store the Egg Cooker while it is hot or wet. Make sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store appliance in its box or in a clean, dry place.
3. To store, assemble with parts in place with the lid securely fitted on top.

Energy Consumption and Power Management Information:

This egg cooker complies with the Ecodesign requirements set out in Commission Regulation (EU) 2023/826 for energy-related products.

Operation Mode:

The appliance operates for a single cooking cycle and automatically switches to off mode once the cycle is complete.

Power Management Function:

The appliance does not include a separate power management function, as it automatically enters off mode immediately after the cooking process ends.

Power Consumption in Off Mode:

The appliance consumes less than 0.5W in off mode.

Standby Mode:

This appliance does not have a standby mode.

For optimal energy efficiency and safety, it is recommended to unplug the appliance when not in use.

DUTCH

Lees alle instructies zorgvuldig door vóór gebruik en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ALLE INSTRUCTIES, WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN VOLLEDIG EN ZORGVULDIG DOOR VOOR GEBRUIK.

1. DIT PRODUCT IS ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK.
Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
2. Verwijder alle verpakking en etiketten van het apparaat vóór gebruik.
3. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, dompel geen snoeren, stekkers of het apparaat in water of andere vloeistoffen.
4. Kinderen mogen het apparaat alleen gebruiken als ze ouder zijn dan acht jaar en onder toezicht staan.
5. Gebruik alleen goedgekeurde ingrediënten met dit product – ander voedsel kan het apparaat beschadigen.
6. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, bij montage, demontage en vóór het schoonmaken.
7. **LET OP: Dit apparaat wordt heet tijdens gebruik. Neem de juiste voorzorgsmaatregelen om het risico op brandwonden, brand of andere schade aan personen of eigendommen te voorkomen.**
8. Gebruik dit apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat defect is, gevallen is of op enige wijze beschadigd is.
9. Zorg ervoor dat de Eierkoker is uitgeschakeld voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
10. Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
11. Laat geen eieren in de Eierkoker zitten na afloop van de timer gedurende een langere periode.
12. Laat het snoer niet over de rand van een tafel, aanrecht, boven een gootsteen hangen of hete oppervlakken raken.
13. Gebruik de Eierkoker alleen op een stabiel oppervlak.
14. Steek geen handen of voorwerpen in de Eierkoker tijdens gebruik. Als er voedsel op de verwarmingsplaat is gemorst, schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voor het schoonmaken. paraat aanraakt of schoonmaakt.

15. De binnenkant van het apparaat en de inhoud (water en eieren) zijn heet tijdens gebruik. Laat afkoelen voor u het apparaat aanraakt of schoonmaakt.
16. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.
17. Wees extra voorzichtig bij het hanteren van het maatbekertje; aan de onderkant bevindt zich een scherpe pin die letsel kan veroorzaken.
18. Reinig het apparaat niet door het onder te dompelen in vloeistof. Gebruik in plaats daarvan een zachte, vochtige doek om het schoon te maken.
19. Het deksel wordt erg heet tijdens gebruik – raak het niet aan terwijl de eieren koken. Laat het afkoelen voordat u het aanraakt.
20. Zorg ervoor dat het deksel goed vastzit voordat u het apparaat inschakelt.
21. Open het deksel niet terwijl de Eierkoker aan het koken is.
22. Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt of de eieren verwijdert.
23. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.

LET OP: Vermijd verwondingen door het eierprikapparaat.

Waarschuwing: Het verwarmingselement kan na gebruik nog heet zijn.

WAARSCHUWING: Gebruik het apparaat volgens deze instructies. Misbruik kan letsel veroorzaken.

Bewaar deze instructies op een gemakkelijk toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

Belangrijke informatie over het snoer:

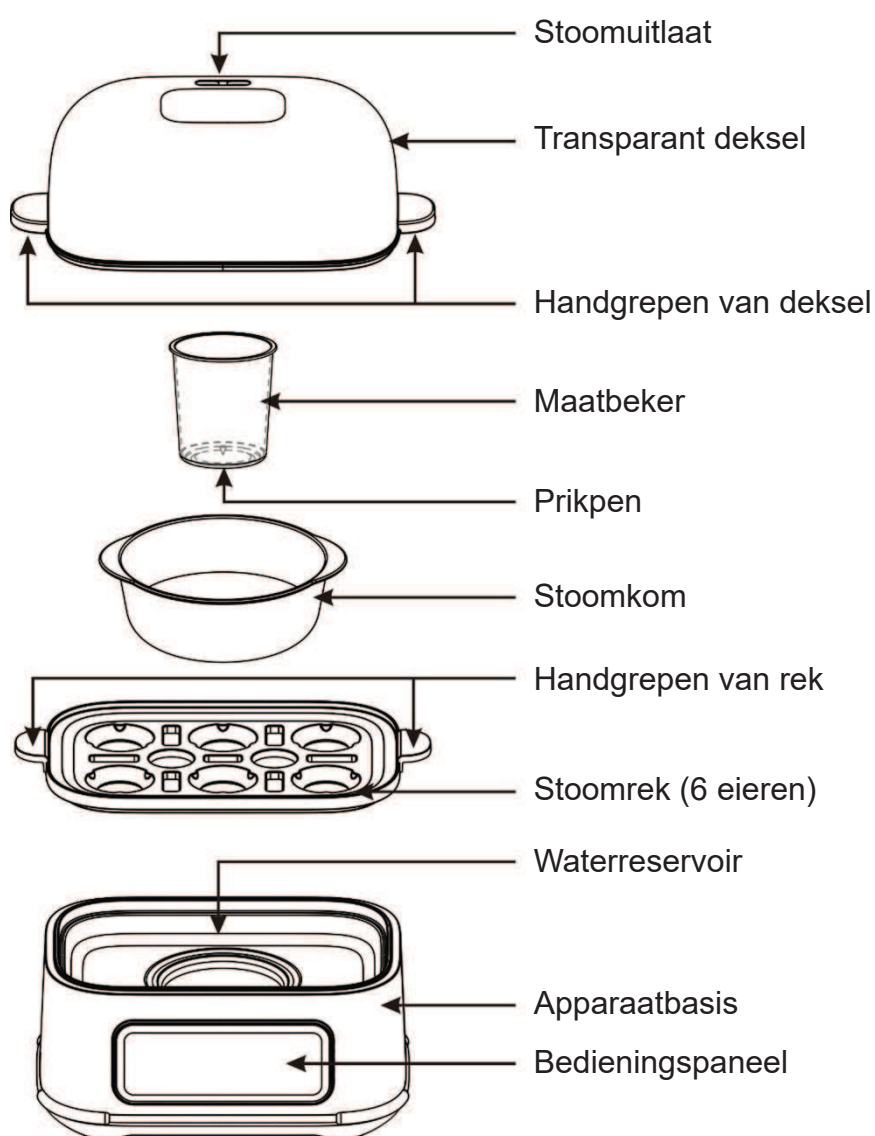
Er wordt een kort netsnoer meegeleverd om het risico te verminderen dat men erin verstrikt raakt of erover struikelt. Een verlengsnoer mag worden gebruikt, mits met de nodige zorg.

Als er een verlengsnoer wordt gebruikt, moet de vermelde elektrische belasting van het verlengsnoer minstens gelijk zijn aan die van het apparaat. Het verlengsnoer moet zodanig worden geplaatst dat het niet over het aanrecht of de tafel hangt, waar het door kinderen kan worden meegesleurd of waar men er per ongeluk over kan struikelen.

Technische Gegevens:

Nominale spanning	220-240V~ 50-60Hz
Nominaal vermogen	320-380W
Beschermingsklasse	I
Aantal beschikbare kookposities voor eieren	6

Product Features:



Gebruiksaanwijzing:

Voor het eerste gebruik

1. Pak alle onderdelen van de eierkoker voorzichtig uit. Zet de basis opzij.
2. Was het deksel, het kookrek, het pocheerbakje, het omeletbakje en het maatbekertje met warm zeepwater. Spoel goed af en droog grondig.

LET OP: De prikken aan de onderzijde van het maatbekertje is zeer scherp. Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren.

3. Veeg het waterreservoir van de basis schoon met een vochtige, niet-schurende doek.

Belangrijk!

1. Gebruik bij voorkeur koude eieren. Sommige mensen bewaren eieren niet in de koelkast; in dat geval kan het kookresultaat afwijken.
2. Bewaar eieren in het originele doosje om versheid te behouden en de dooiers gecentreerd te houden.
3. Deze eierkoker werkt het beste met eieren van gemiddelde grootte. Het kan nodig zijn de hoeveelheid water aan te passen voor andere formaten.
4. Gebruik altijd koud water, bij voorkeur gedestilleerd of gefilterd om kalkaanslag te verminderen.
5. Gekookte eieren in hun schaal kunnen tot 5 dagen in de koelkast worden bewaard.

Control Panel:



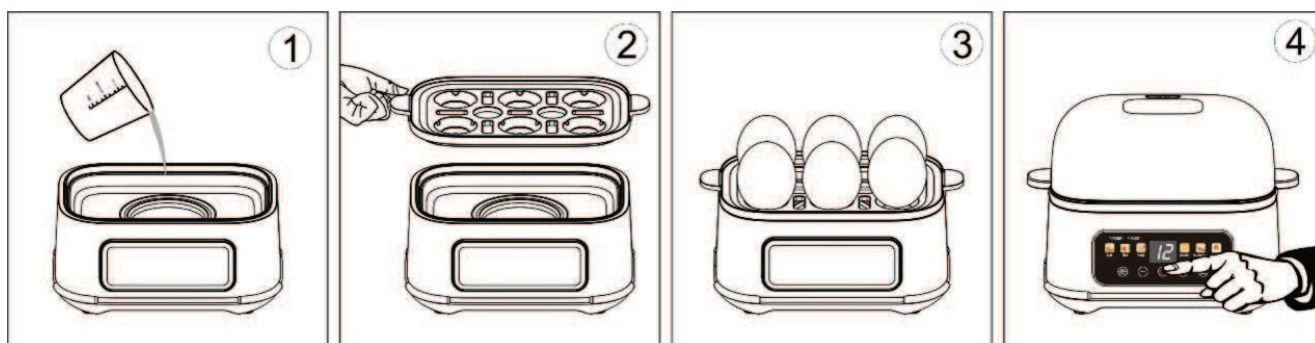
1. Aantal eieren selecteren
2. Tijd aanpassen knop
3. Aan / Start knop
4. Tijd aanpassen knop
5. Voorinstelling kiezen knop

Gebruiksaanwijzing:

1. Druk eenmaal op de Power/Start-knop
-> De eierkoker gaat naar standby-modus.
2. Druk opnieuw op de Power/Start-knop na het selecteren van een functie
-> De eierkoker gaat naar werkingsmodus.
3. Houd de Power/Start-knop ingedrukt tijdens werking
-> De eierkoker stopt en keert terug naar standby-modus.

Snelle start:

(Let op: het apparaat is zeer heet na gebruik)



Zacht-, halfzacht- en hardgekookte eieren:

1. Giet 100 ml water in de bodemplade met behulp van de maatbeker. Zorg dat het apparaat horizontaal staat.
2. Plaats het eierrek op de bodemplade.
3. Leg de eieren in het eierrek.
4. Plaats de transparante deksel, steek de stekker in het stopcontact en druk op de Power/Start-knop om naar stand-by te gaan.
5. Selecteer de gewenste functie en druk opnieuw op de Power/Start-knop. De eierkoker start automatisch en schakelt zichzelf uit zodra de eieren klaar zijn.

Gepocheerde eieren:

1. Plaats het apparaat op een droge, vlakke ondergrond en steek de stekker in het stopcontact.
2. Verwijder het deksel en het stoomrek.
3. Giet 100 ml water in het waterreservoir met behulp van het maatbekertje.
4. Plaats het stoomrek op de basis van het apparaat.
5. Doe een beetje boter of antiaanbakspray in het eierbakje om plakken te voorkomen.
6. Breek een ei in het eierbakje en plaats het bakje op het stoomrek.
7. Sluit het deksel, druk eerst op de aan/uit-knop, vervolgens op de knop voor de voorgeprogrammeerde modi om "Pocheren" te selecteren, en druk tenslotte op Start om te beginnen.
8. Wanneer het pocheren is voltooid, laat het apparaat vijf luide pieptonen horen en schakelt het automatisch uit.
9. Verwijder voorzichtig het deksel. Gebruik een ovenwant om je handen te beschermen.

LET OP: Tijdens het koken komt er stoom uit de ontluchttingsgaten in het deksel. Vermijd contact met de hete stoom om verbranding te voorkomen.

Omelet Eieren:

Ingrediënten & Benodigdheden:

- 1 ei
- 10 ml melk of room (optioneel)
- Zout, zwarte peper of andere kruiden
- Vulling: blokjes ham, geraspte kaas, spinazie, champignons, enz. (voorgekookt)
- Boter of antiaanbakspray

Stapsgewijze Instructies:

1. Vet de Kom in

- Vet de stoomkom licht in met boter of antiaanbakspray.

2. Bereid het Eimengsel

- Breek het ei in de stoomkom en klop goed.
- Voeg melk (optioneel), zout en peper toe. Meng goed.

3. Voeg de Vulling toe

- Strooi de voorgekookte vulling (bijv. ham, kaas) gelijkmatig over het mengsel.

4. Stel het Apparaat Samen

- Vul het waterreservoir met 100 ml water met behulp van het maatbekertje.
- Plaats het stoomrek op de basis.

5. Start het Koken

- Sluit het deksel.
- Druk op de aan/uit-knop, druk vervolgens op de programmakeuzeknop om de "Omelet"-modus te kiezen.
- Druk op Start om te beginnen.

6. Stoom de Omelet

- Kooktijd: 10–12 minuten (afhankelijk van dikte).
- Bij voltooiing piept het apparaat vijf keer en schakelt automatisch uit.

7. Serveren

- Verwijder de kom voorzichtig met ovenwanten.
- Maak de randen los met een siliconen spatel en schuif de omelet op een bord.

Opmerking:

- De benodigde hoeveelheid water kan variëren afhankelijk van het formaat van de eieren. Ook de tijd is slechts een indicatie en afhankelijk van omgevingstemperatuur en hoogte.
- Onderaan het maatbekertje zit een pin om een gaatje in het ei te prikken. (Prik een gaatje aan de bovenkant van het ei – niet drukken! Druk of te veel kracht kan het ei doen barsten.)
- Eieren kunnen tot één maand worden bewaard zonder prikken.
- Na afronden schakelt het apparaat automatisch uit en gaat het lampje uit.

Reinigingsinstructies:

LET OP: DOMPEL DE BASIS OF DE SNOER NOOIT ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN.

1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen vóór het reinigen.
2. Alle onderdelen behalve de basis kunnen in het bovenste rek van de vaatwasser. Met de hand reinigen kan met warm zeepsop.

LET OP: DE BASIS IS ZEER HEET NA GEBRUIK. Laat volledig afkoelen.

3. Verwijder kalkaanslag met een papieren doekje en 1 eetlepel witte azijn. Spoel af en droog goed.
4. Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.

Opbergen:

1. Berg het apparaat nooit op als het nog heet of nat is. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
2. Bewaar in de originele doos of op een droge plek.
3. Monteer de onderdelen en plaats het deksel stevig op de bovenkant voor compacte opslag.

Energieverbruik en informatie over energiebeheer:

Deze eierkoker voldoet aan de Ecodesign-vereisten zoals vastgesteld in Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie voor energiegerelateerde producten.

Bedrijfsmodus:

Het apparaat werkt per kookcyclus en schakelt automatisch uit zodra de kookcyclus is voltooid.

Functie voor energiebeheer:

Het apparaat heeft geen aparte energiebeheerfunctie, omdat het automatisch uitschakelt na het koken.

Energieverbruik in uitgeschakelde modus:

Het apparaat verbruikt minder dan 0,5W in uitgeschakelde modus.

Stand-bymodus:

Dit apparaat heeft geen stand-bymodus.

Voor optimale energie-efficiëntie en veiligheid wordt aangeraden het apparaat los te koppelen wanneer het niet wordt gebruikt.

GERMAN

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, WARNUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG.

1. DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN HAUSHALT GEEIGNET.
Verwenden Sie dieses Gerät nur wie vorgesehen.
2. Entfernen Sie vor der Verwendung alle Verpackungen und Etiketten vom Gerät.
3. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, halten Sie Kabel, Stecker und das Gerät von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern.
4. Kinder dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie älter als acht Jahre sind und beaufsichtigt werden.
5. Verwenden Sie nur zugelassene Zutaten – andere Lebensmittel können das Gerät beschädigen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bei der Montage, Demontage und vor der Reinigung.
7. VORSICHT: Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Hitze. Ergreifen Sie geeignete Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungen, Feuer oder andere Schäden an Personen oder Eigentum zu vermeiden.
8. Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
9. Stellen Sie sicher, dass der Eierkocher ausgeschaltet ist, bevor Sie den Stecker einstecken.
10. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen
11. Lassen Sie keine Eier längere Zeit im Eierkocher, nachdem der Timer abgelaufen ist.
12. Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten, Arbeitsplatten, das Spülbecken hängen oder heiße Oberflächen berühren.
13. Verwenden Sie den Eierkocher nur auf einer stabilen Fläche.
14. Stecken Sie keine Hände oder andere Gegenstände in den Eierkocher

während des Betriebs. Wenn Speisen auf die Heizplatte gelangen, schalten Sie den Eierkocher aus und lassen Sie ihn vor dem Reinigen abkühlen.

15. Der innere Boden und der Inhalt (Wasser und Eier) des Eierkochers sind während des Betriebs heiß. Vor dem Anfassen oder Reinigen abkühlen lassen.

16. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen platzieren.

17. Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit dem Messbecher, da sich an der Unterseite eine scharfe Nadel befindet, die Verletzungen verursachen kann.

18. Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen nicht in Flüssigkeit. Verwenden Sie stattdessen ein weiches, feuchtes Tuch zum Abwischen.

19. Der Deckel wird während des Betriebs sehr heiß – berühren Sie ihn nicht, während die Eier kochen. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn anfassen.

20. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher befestigt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.

21. Öffnen Sie den Deckel nicht, während der Eierkocher in Betrieb ist.

22. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen oder die Eier entnehmen.

23. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

VORSICHT: Verletzungsgefahr durch die Eier-Anstechvorrichtung.

Warnung: Die Heizfläche kann nach dem Gebrauch noch heiß sein.

WARNUNG: Verwenden Sie das Gerät gemäß dieser Anleitung. Missbrauch kann Verletzungen verursachen.

Bewahren Sie diese Anweisungen an einem leicht zugänglichen Ort für die zukünftige Verwendung auf.

Wichtige Informationen zum Netzkabel:

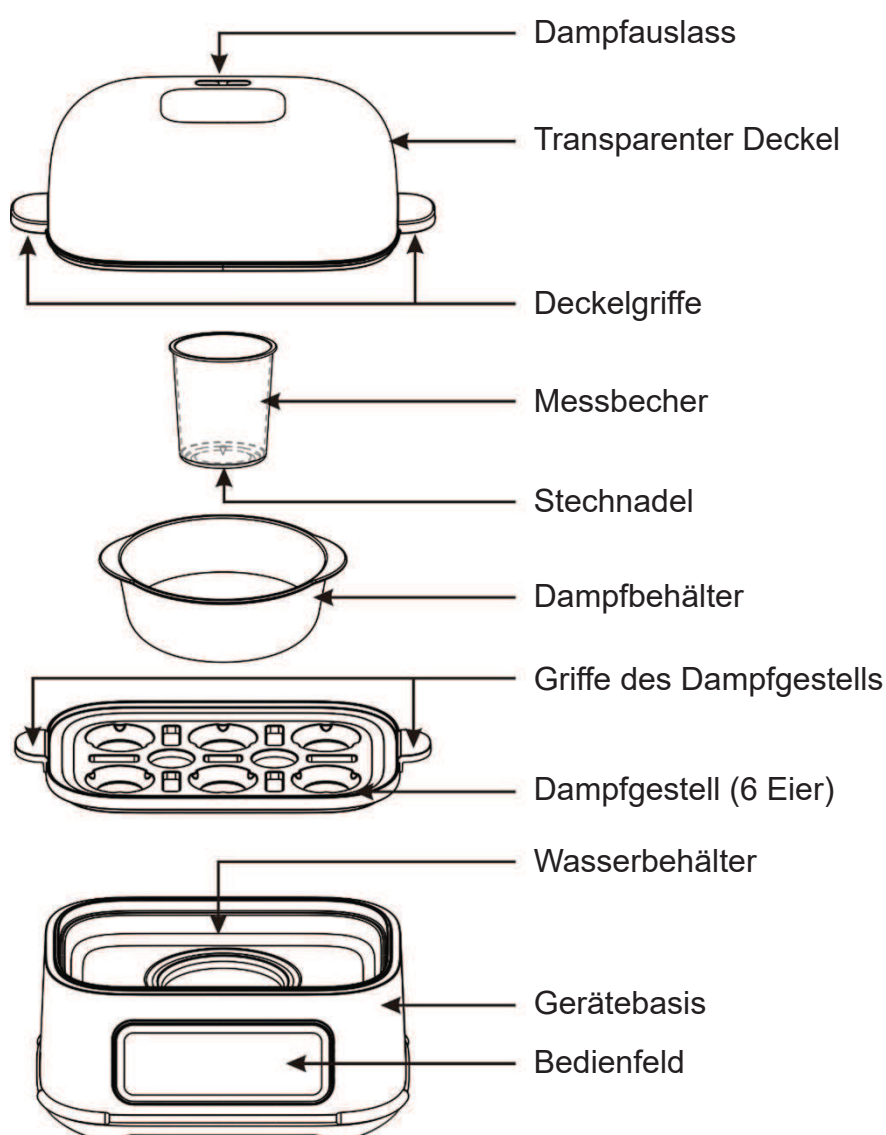
Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern. Ein Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn dabei sorgfältig vorgegangen wird.

Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, sollte die angegebene elektrische Leistung des Kabels mindestens der des Geräts entsprechen. Das Verlängerungskabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt, wo es von Kindern gezogen oder versehentlich darüber gestolpert werden kann.

Technische Daten:

Nennspannung	220-240V~ 50-60Hz
Nennleistung	320-380W
Schutzklasse	I
Verfügbare Anzahl zu kochender Eier	6

Produkteigenschaften:



Bedienungsanleitung:

Vor dem ersten Gebrauch

1. Verwenden Sie Eier, die kalt oder zimmerwarm sind. Verwenden Sie keine warmen Eier, da dies die Kochzeit beeinflussen kann.
2. Waschen Sie den Deckel, den Eierhalter, die Pochierschale, die Omelettschale und den Messbecher mit warmem Seifenwasser. Gründlich abspülen und gut trocknen.

VORSICHT: Der Stechdorn an der Unterseite des Messbechers ist sehr scharf. Gehen Sie beim Umgang damit äußerst vorsichtig vor.

3. Wischen Sie das Wasserreservoir der Basis mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch ab.

Wichtig!

1. Verwenden Sie vorzugsweise kalte Eier. Manche Menschen lagern Eier nicht im Kühlschrank; in diesem Fall kann das Kochergebnis variieren.
2. Lagern Sie Eier in ihrer Verpackung, um die Frische zu erhalten und die Dotter zentriert zu halten.
3. Dieser Eierkocher funktioniert am besten mit mittelgroßen Eiern. Die Wassermenge muss ggf. für andere Größen angepasst werden.
4. Verwenden Sie stets kaltes Wasser, vorzugsweise destilliertes oder gefiltertes Wasser zur Reduzierung von Kalkablagerungen.
5. Gekochte Eier in der Schale können bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Bedienfeld:



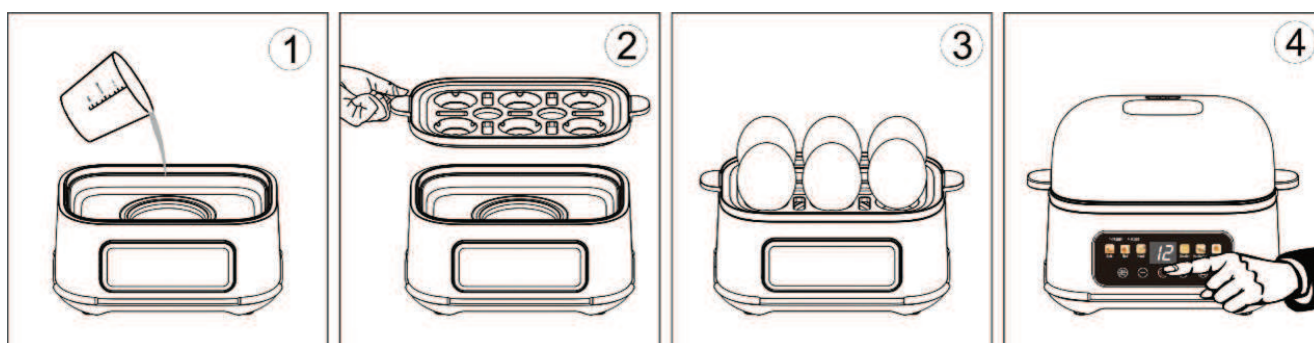
1. Ei-Anzahl wählen
2. Zeiteinstellknopf
3. Ein-/Startknopf
4. Zeiteinstellknopf
5. Programmauswahl-Taste

Bedienungsanleitung:

1. Drücken Sie einmal die Power/Start-Taste
-> Der Eierkocher wechselt in den Standby-Modus.
2. Drücken Sie nach der Auswahl einer Funktion erneut die Power/Start-Taste
-> Der Eierkocher beginnt zu arbeiten.
3. Halten Sie die Power/Start-Taste während des Betriebs gedrückt
-> Der Eierkocher stoppt und wechselt zurück in den Standby-Modus.

Schnellstart:

(Hinweis: Das Gerät ist nach dem Gebrauch sehr heiß)



Weich-, mittel- und hartgekochte Eier:

1. Gießen Sie 100 ml Wasser mit dem Messbecher in das Basisfach. Halten Sie das Produkt waagrecht.
2. Setzen Sie den Dampfrost auf das Basisfach.
3. Legen Sie die Eier auf den Dampfrost.
4. Setzen Sie den transparenten Deckel auf, schließen Sie das Gerät an den Strom an, drücken Sie die Power/Start-Taste für den Standby-Modus. Drücken Sie nach der Funktionsauswahl erneut auf die Taste – der Eierkocher beginnt zu arbeiten und schaltet sich automatisch aus, wenn die Eier fertig sind.

Pochierte Eier:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene Fläche und schließen Sie es an eine Steckdose an.
2. Entfernen Sie den Deckel und den Dampfkorb.
3. Gießen Sie 100 ml Wasser mit dem Messbecher in den Wasserbehälter.
4. Setzen Sie den Dampfkorb auf die Gerätebasis.
5. Geben Sie etwas Butter oder Antihafspray in die Eierschale, um ein Anhaften zu vermeiden.
6. Schlagen Sie ein Ei in die Eierschale und stellen Sie sie auf den Dampfkorb.
7. Setzen Sie den Deckel auf, drücken Sie zuerst die Einschalttaste, dann die Taste für das voreingestellte Programm, um den Modus "Pochieren" auszuwählen, und schließlich die Starttaste.
8. Wenn das Programm abgeschlossen ist, gibt das Gerät fünf laute Signaltöne von sich und schaltet sich automatisch aus.
9. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab. Verwenden Sie einen Ofenhandschuh, um Ihre Hände zu schützen.

VORSICHT: Während des Kochvorgangs entweicht Dampf aus den Öffnungen im Deckel. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf, um Verbrühungen zu vermeiden.

Omelett-Eier:

Zutaten & Zubehör:

- 1 Ei
- 10 ml Milch oder Sahne (optional)
- Salz, schwarzer Pfeffer oder andere Gewürze
- Füllungen: gewürfelter Schinken, geriebener Käse, Spinat, Pilze usw. (vorgegart)
- Butter oder Antihafspray

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Behälter Einfetten

- Dämpfschale leicht mit Butter oder Antihaftspray einfetten.

2. Eimischung Vorbereiten

- Ei in die Schale schlagen und gut verquirlen.
- Milch (optional), Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut verrühren.

3. Füllungen Hinzufügen

- Vorgegarte Füllungen (z. B. Schinken, Käse) gleichmäßig über die Mischung streuen.

4. Gerät Zusammenbauen

- 100 ml Wasser mit dem Messbecher in den Wasserbehälter füllen.
- Dampfkorb auf die Basis setzen.
- Schale mit der Mischung auf den Dampfkorb stellen.

5. Kochen Starten

- Deckel aufsetzen.
- Power-Taste drücken, dann die Programmtaste, um "Omelett"-Modus auszuwählen.
- Start-Taste drücken.

6. Omelett Garen

- Kochzeit: 10–12 Minuten (je nach Dicke anpassen).
- Nach dem Garen piept das Gerät fünfmal und schaltet sich automatisch aus.

7. Servieren

- Behälter vorsichtig mit Topflappen entnehmen.
- Ränder mit einem Silikonspatel lösen und Omelett auf einen Teller schieben.

Hinweis:

- Die Wassermenge kann je nach Eiergröße variieren. Die angegebene Zeit dient nur als Richtwert und hängt von Umgebungstemperatur und Höhe ab.
- Im Boden des Messbechers befindet sich eine Nadel zum Anstechen der Eierschale (Stechen Sie oben ein Loch ein – drücken Sie nicht! Zu viel Druck lässt das Ei zerbrechen).
- Unangestochene Eier können bis zu einem Monat aufbewahrt werden.
- Nach dem Kochen schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Kontrollleuchte geht aus.

Reinigungshinweise:

ACHTUNG: BASISGERÄT ODER KABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

1. Ziehen Sie immer den Stecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Alle Teile außer dem Basisgerät können im oberen Geschirrkorb gereinigt werden. Händisch mit warmem Seifenwasser abwaschen.

ACHTUNG: BASIS NACH GEBRAUCH SEHR HEISS. Erst abkühlen lassen!

3. Zum Entfernen von Kalkablagerungen wischen Sie das Wasserfach mit einem mit 1 EL weißem Essig angefeuchteten Papiertuch aus. Gut abspülen und trocknen.
4. Außenseite mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen. Keine Scheuermittel verwenden.

Aufbewahrung:

1. Gerät niemals heiß oder feucht lagern. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
2. Lagern Sie das Gerät in der Originalverpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort.
3. Setzen Sie zur Aufbewahrung alle Teile zusammen und verschließen Sie den Deckel.

Energieverbrauch und Informationen zum Energiemanagement:

Dieser Eierkocher erfüllt die Ökodesign-Anforderungen gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission für energieverbrauchsrelevante Produkte.

Betriebsmodus:

Das Gerät arbeitet für einen einzelnen Kochvorgang und schaltet sich nach Beendigung automatisch aus.

Energieverwaltungsfunktion:

Das Gerät verfügt über keine separate Energiemanagement-Funktion, da es sich nach dem Kochvorgang automatisch abschaltet.

Stromverbrauch im Aus-Zustand:

Im ausgeschalteten Zustand verbraucht das Gerät weniger als 0,5 W.

Standby-Modus:

Dieses Gerät besitzt keinen Standby-Modus.

Für optimale Energieeffizienz und Sicherheit wird empfohlen, das Gerät bei Nichtgebrauch vom Stromnetz zu trennen.

FRENCH

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant utilisation et les conserver pour référence ultérieure.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPLÈTEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS, AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION.

1. CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues.

2. Retirez tout l'emballage et les étiquettes de l'appareil avant utilisation.

3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez ni cordons, ni fiches, ni l'appareil dans ou près de l'eau ou tout autre liquide.

4. Les enfants ne doivent utiliser l'appareil que s'ils ont plus de huit ans et sont surveillés.

5. Utilisez uniquement des ingrédients approuvés avec ce produit – d'autres aliments peuvent endommager l'appareil.

6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, pendant le montage, le démontage et avant le nettoyage.

7. **ATTENTION : Cet appareil dégage de la chaleur pendant l'utilisation. Prenez les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, incendies ou autres dommages aux personnes ou aux biens.**

8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit.

9. Assurez-vous que le Cuiseur à œufs est éteint avant de le brancher.

10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

11. Ne laissez pas les œufs dans le Cuiseur après la fin du minuteur pendant une période prolongée.

12. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table, d'un comptoir, au-dessus d'un évier ou toucher des surfaces chaudes.

13. Utilisez le Cuiseur à œufs uniquement sur une surface stable.

14. Ne mettez pas vos mains ou d'autres objets dans le Cuiseur pendant son fonctionnement. Si des aliments se renversent sur la plaque chauffante, assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi avant de le nettoyer.

15. La base interne et le contenu (eau et œufs) sont chauds pendant l'utilisation. Laissez refroidir avant de manipuler ou de nettoyer.
16. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four préchauffé.
17. Faites très attention en manipulant le gobelet doseur, car une aiguille tranchante est située en dessous et peut causer des blessures.
18. Ne plongez pas l'appareil dans un liquide pour le nettoyer. Utilisez plutôt un chiffon doux et humide.
19. Le couvercle devient très chaud pendant l'utilisation – ne le touchez pas pendant la cuisson des œufs. Laissez-le refroidir avant de le manipuler.
20. Assurez-vous que le couvercle est bien fixé avant d'allumer l'appareil.
21. N'ouvrez pas le couvercle lorsque le Cuiseur à œufs est en marche.
22. Éteignez l'appareil avant de débrancher la prise ou de retirer les œufs.
23. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.

ATTENTION : Évitez les blessures avec le dispositif de perçage des œufs.

Avertissement : L'élément chauffant peut rester chaud après utilisation.

AVERTISSEMENT : Utilisez selon ce manuel. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

Conservez ces instructions dans un endroit facilement accessible pour une utilisation ultérieure.

Informations importantes sur le cordon :

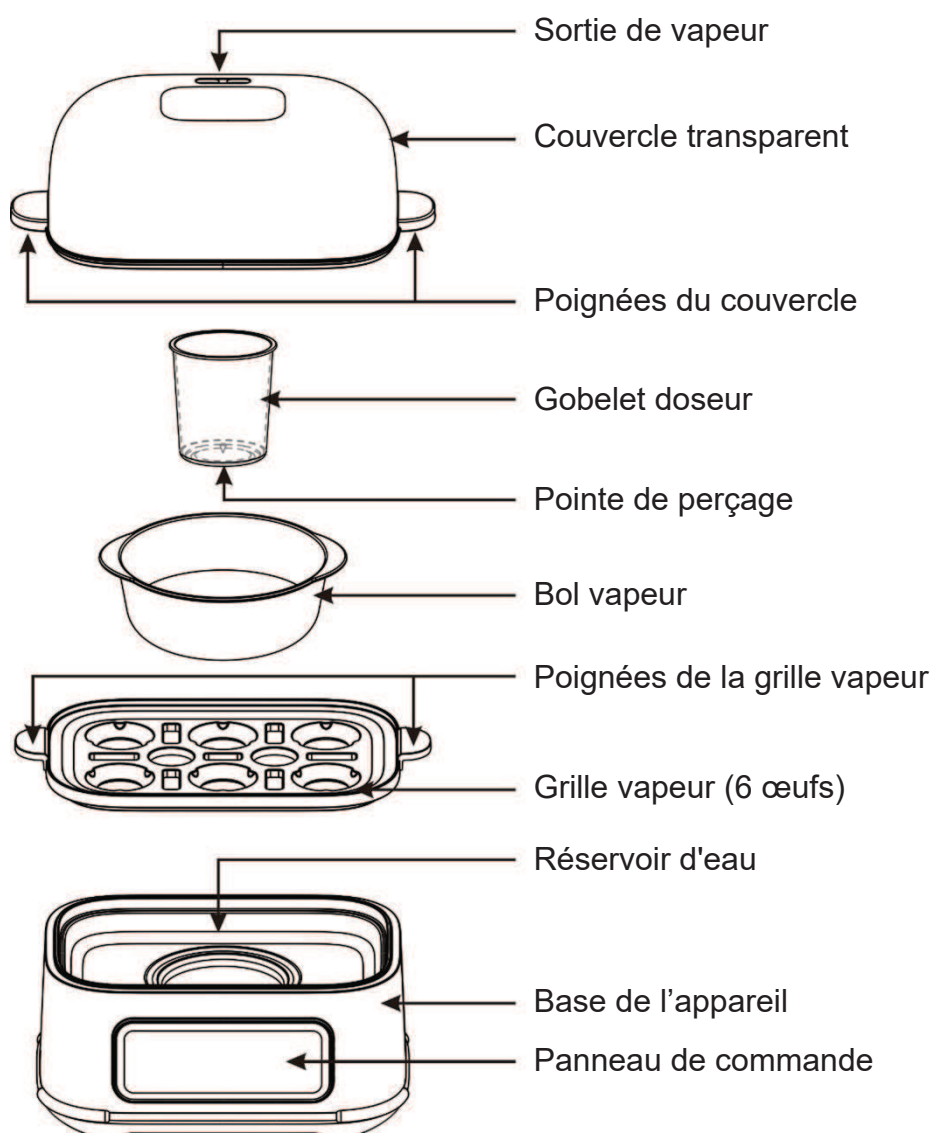
Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée à condition de faire preuve de prudence.

Si une rallonge est utilisée, sa puissance électrique indiquée doit être au moins égale à celle de l'appareil. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou provoquer une chute accidentelle.

Données techniques :

Tension nominale	220-240V~ 50-60Hz
Puissance nominale	320-380W
Classe de protection	I
Nombre d'œufs pouvant être cuits	6

Caractéristiques du produit :



Guide d'utilisation:

Avant la première utilisation

1. Déballer soigneusement toutes les pièces du cuiseur à œufs. Mettez la base de côté.
2. Lavez le couvercle, le support de cuisson, le bac à œufs pochés, le bac à omelette et le verre doseur avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

ATTENTION : La pointe perforante sous le verre doseur est très tranchante. Manipulez avec précaution.

3. Essuyez le réservoir d'eau de la base avec un chiffon humide non abrasif.

Important!

1. Utilisez des œufs froids ou à température ambiante. N'utilisez pas d'œufs chauds, cela pourrait influencer le temps de cuisson.
2. Conservez les œufs dans leur boîte pour préserver leur fraîcheur et maintenir les jaunes centrés.
3. Ce cuiseur à œufs fonctionne mieux avec des œufs de taille moyenne. Il peut être nécessaire d'ajuster la quantité d'eau pour d'autres tailles.
4. Utilisez toujours de l'eau froide, de préférence distillée ou filtrée pour réduire les dépôts minéraux.
5. Les œufs durs non écalés peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

Panneau de contrôle:



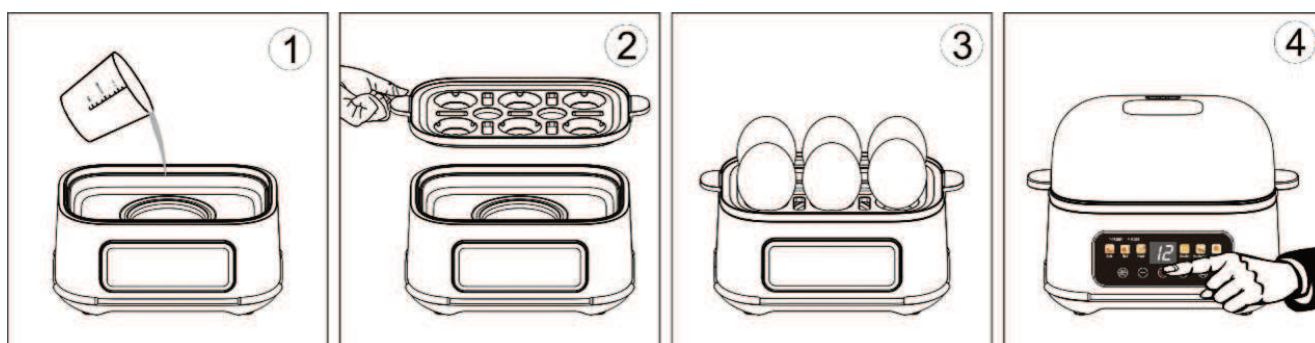
1. Bouton de sélection du nombre d'œufs
2. Bouton réglage du temps
3. Bouton Marche / Démarrer
4. Bouton réglage du temps
5. Bouton de sélection de programme

Instructions d'utilisation:

1. Appuyez une fois sur le bouton Power/Start
-> L'appareil entre en mode veille.
2. Appuyez à nouveau après avoir sélectionné une fonction
-> L'appareil commence la cuisson.
3. Maintenez le bouton Power/Start enfoncé pendant l'utilisation
-> L'appareil s'arrête et retourne en mode veille

Démarrage rapide :

(Remarque : L'appareil est très chaud après utilisation)



Œufs à la coque, mollets et durs:

1. Versez 100 ml d'eau dans le plateau de base à l'aide du gobelet doseur. Gardez l'appareil bien à plat.
2. Placez la grille de cuisson vapeur sur le plateau de base.
3. Placez les œufs sur la grille.
4. Mettez le couvercle transparent, branchez l'appareil, appuyez sur le bouton Power/Start pour le mode veille. Appuyez à nouveau après avoir choisi une fonction : la cuisson commence. L'appareil s'éteint automatiquement à la fin.

Œufs pochés:

1. Placez l'appareil sur une surface sèche et plane, puis branchez-le à une prise électrique.
2. Retirez le couvercle et le panier vapeur.
3. Versez 100 ml d'eau dans le réservoir à l'aide du gobelet doseur.
4. Placez le panier vapeur sur la base de l'appareil.
5. Ajoutez un peu de beurre ou un spray antiadhésif dans le bol à œuf pour éviter qu'il ne colle.
6. Cassez un œuf dans le bol et placez-le sur le panier vapeur.
7. Couvrez avec le couvercle, appuyez d'abord sur le bouton d'alimentation, puis sur le bouton de sélection du programme pour choisir le mode "Pocher", et enfin sur le bouton Démarrer.
8. Une fois le programme terminé, l'appareil émettra cinq bips sonores et s'éteindra automatiquement.
9. Retirez le couvercle avec précaution. Utilisez une manique pour protéger vos mains.

ATTENTION : De la vapeur s'échappe par les orifices du couvercle pendant la cuisson. Ne touchez pas la vapeur chaude pour éviter les brûlures.

Œufs en omelette:

Ingrédients & Ustensiles:

- 1 œuf
- 10 ml de lait ou crème (optionnel)
- Sel, poivre noir ou autres assaisonnements
- Garnitures : jambon en dés, fromage râpé, épinards, champignons, etc. (précuits)
- Beurre ou spray antiadhésif

Instructions étape par étape:

1. Graisser le récipient

- Graissez légèrement le bol vapeur avec du beurre ou du spray antiadhésif.

2. Préparer le mélange d'œufs

- Cassez l'œuf dans le bol vapeur et battez-le bien.
- Ajoutez le lait (optionnel), le sel et le poivre. Mélangez.

3. Ajouter les garnitures

- Parsemez les garnitures précuites (ex : jambon, fromage) sur le mélange.

4. Assembler le cuiseur à œufs

- Remplissez le réservoir avec 100 ml d'eau à l'aide du gobelet doseur.
- Placez le panier vapeur sur la base.
- Déposez le bol avec le mélange sur le panier.

5. Démarrer la cuisson

- Fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton marche, puis sur le bouton de sélection pour choisir le mode "Omelette".
- Appuyez sur Start pour lancer.

6. Cuire l'omelette

- Temps de cuisson : 10 à 12 minutes (ajuster selon l'épaisseur).
- À la fin du programme, l'appareil émettra cinq bips et s'éteindra automatiquement.

7. Servir

- Retirez le bol avec précaution à l'aide d'une manique.
- Détachez les bords avec une spatule en silicone et glissez l'omelette sur une assiette.

Remarques :

- La quantité d'eau nécessaire peut varier selon la taille des œufs. Le temps de cuisson est à titre indicatif, et peut varier avec la température ambiante et l'altitude.
- Le fond du gobelet doseur possède une aiguille pour percer les œufs (percez par le dessus, ne pas appuyer trop fort pour éviter de casser l'œuf).
- Les œufs non percés peuvent se conserver jusqu'à un mois.
- À la fin, l'appareil s'éteint automatiquement et le témoin s'éteint.

Nettoyage:

ATTENTION : NE JAMAIS IMMERGER LE SOCLE NI LE CORDON DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.

1. Toujours débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer.
2. Toutes les pièces sauf le socle peuvent aller au lave-vaisselle (panier supérieur). Sinon, laver à l'eau tiède savonneuse.

ATTENTION : LE SOCLE EST TRÈS CHAUD APRÈS UTILISATION.

3. Pour enlever les dépôts minéraux, nettoyer le réservoir d'eau avec un essuie-tout imbibé d'une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Rincer et sécher soigneusement.
4. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux légèrement humide. Ne jamais utiliser de produits abrasifs.

Rangement:

1. Ne rangez jamais l'appareil chaud ou humide. Assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches.
2. Rangez dans la boîte d'origine ou dans un endroit sec.
3. Assemblez toutes les pièces avec le couvercle bien fixé avant de ranger.

Consommation d'énergie et gestion de l'alimentation:

Ce cuiseur à œufs est conforme aux exigences d'écoconception du Règlement (UE) 2023/826 de la Commission pour les produits liés à l'énergie.

Mode de fonctionnement:

L'appareil fonctionne pour un seul cycle de cuisson et s'éteint automatiquement une fois le cycle terminé.

Fonction de gestion de l'alimentation:

L'appareil ne dispose pas d'une fonction de gestion de l'alimentation distincte, car il passe automatiquement en mode arrêt après la cuisson.

Consommation en mode arrêt:

L'appareil consomme moins de 0,5 W en mode arrêt.

Mode veille:

Cet appareil ne dispose pas de mode veille.

Pour une efficacité énergétique et une sécurité optimales, il est recommandé de débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

ITALIAN

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E COMPLETAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI, AVVERTENZE E PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO.

1. QUESTO PRODOTTO È DESTINATO SOLO ALL'USO DOMESTICO.
Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
2. Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette dall'apparecchio prima dell'uso.
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere cavi, spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. I bambini possono utilizzare l'apparecchio solo se hanno più di otto anni e sono sotto supervisione.
5. Utilizzare solo ingredienti approvati con questo prodotto – altri alimenti possono danneggiare l'apparecchio.
6. Scollegare dalla presa quando non in uso, durante il montaggio, lo smontaggio e prima della pulizia.
7. **ATTENZIONE: Questo apparecchio genera calore durante l'uso. Prendere le dovute precauzioni per evitare ustioni, incendi o altri danni a persone o cose.**
8. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina è danneggiato, se presenta malfunzionamenti, è caduto o è danneggiato in qualsiasi modo.
9. Assicurarsi che il Cuociuova sia spento prima di collegarlo alla presa.
10. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
11. Non lasciare le uova nel Cuociuova per un periodo prolungato dopo la fine del timer.
12. Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo, di un piano di lavoro, sopra un lavello o tocchi superfici calde.
13. Utilizzare il Cuociuova solo su superfici stabili.
14. Non inserire mani o oggetti nel Cuociuova durante il funzionamento. Se del cibo cade sulla piastra riscaldante, assicurarsi che il Cuociuova sia spento e freddo prima di pulire.
15. La base interna e il contenuto (acqua e uova) del Cuociuova sono caldi durante l'uso. Lasciare raffreddare prima di maneggiare o pulire.

16. Non posizionare su o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno caldo.
17. Prestare la massima attenzione nel maneggiare il misurino, poiché nella parte inferiore è presente uno spillo affilato che può causare lesioni.
18. Non immergere il corpo dell'apparecchio in alcun liquido per pulirlo. Usare un panno morbido e umido per pulirlo.
19. Il coperchio diventa molto caldo durante l'uso – non toccarlo mentre le uova stanno cuocendo. Lasciare raffreddare prima di toccarlo.
20. Assicurarsi che il coperchio sia ben posizionato prima di accendere l'apparecchio.
21. Non aprire il coperchio mentre il Cuociuova è in funzione.
22. Assicurarsi di spegnere l'apparecchio prima di scollegare il cavo dalla presa o rimuovere le uova.
23. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da una persona qualificata per evitare pericoli.

ATTENZIONE: Evitare lesioni con il dispositivo per forare le uova.

Avvertenza: La superficie dell'elemento riscaldante può rimanere calda dopo l'uso.

AVVERTENZA: Usare secondo queste istruzioni. Un uso scorretto può causare lesioni.

Conservare queste istruzioni in un luogo facilmente accessibile per un uso futuro.

Informazioni importanti sul cavo:

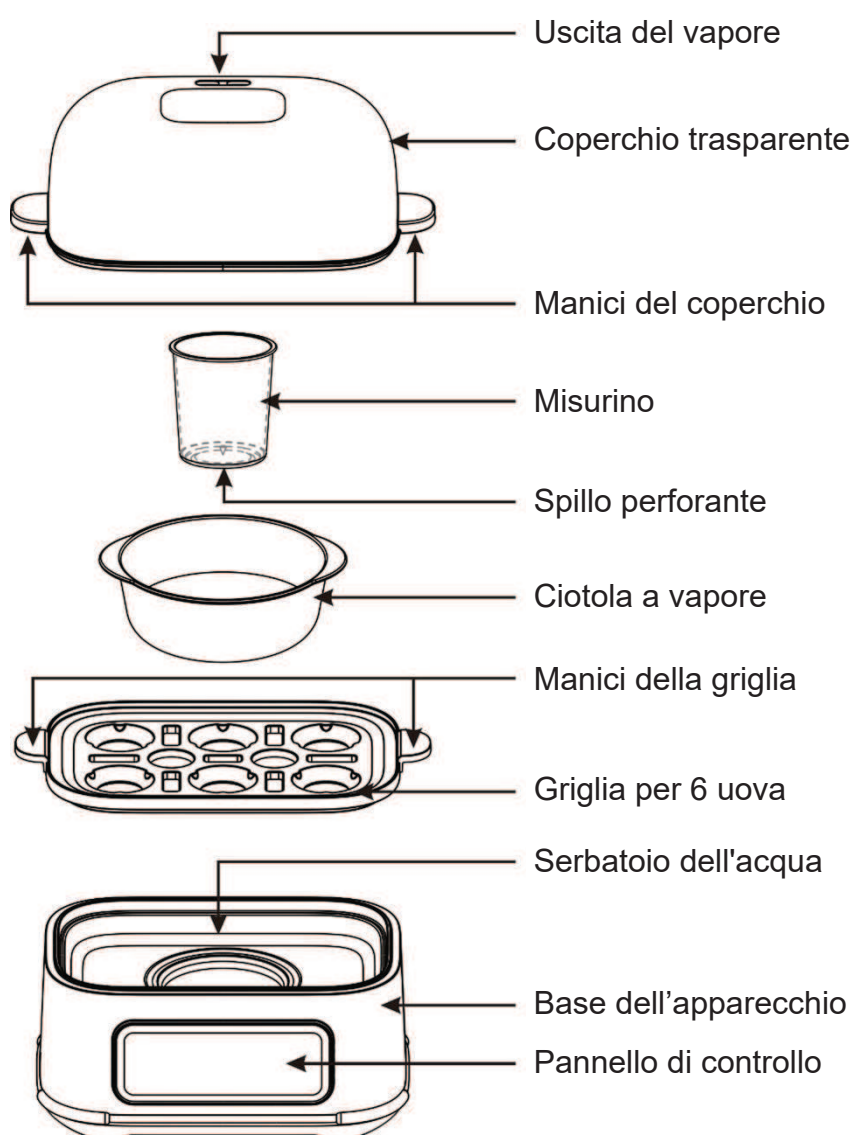
È fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di inciampare o rimanere impigliati in un cavo più lungo. È possibile utilizzare una prolunga, purché venga usata con attenzione.

Se si utilizza una prolunga, il valore nominale elettrico indicato sulla prolunga deve essere almeno pari a quello dell'apparecchio. La prolunga deve essere posizionata in modo da non pendere dal piano di lavoro o dal tavolo, dove potrebbe essere tirata dai bambini o causare inciampi accidentali.

Dati tecnici:

Tensione nominale	220-240V~ 50-60Hz
Potenza nominale	320-380W
Classe di protezione	I
Numero di uova che si possono cuocere	6

Caratteristiche del prodotto:



Guida all'uso:

Prima del primo utilizzo

1. Disimballare con attenzione tutte le parti del cuociuova. Mettere da parte la base.
2. Lavare il coperchio, la griglia per bollire, il vassoio per la cottura in camicia, il vassoio per omelette e il misurino con acqua tiepida e sapone. Sciacquare e asciugare bene.

ATTENZIONE: Il perno perforante sotto il misurino è molto affilato. Maneggiare con estrema cautela.

3. Pulire il serbatoio dell'acqua nella base con un panno umido e non abrasivo.

Importante!

1. Usare uova fredde o a temperatura ambiente. Non usare uova calde, questo può influire sul tempo di cottura.
2. Conservare le uova nel loro cartone per mantenerle fresche e con i tuorli centrati.
3. Questo cuociuova funziona meglio con uova di medie dimensioni. Potrebbe essere necessario regolare la quantità d'acqua per altre dimensioni.
4. Utilizzare sempre acqua fredda, preferibilmente distillata o filtrata per ridurre i depositi minerali.
5. Le uova sode con il guscio si possono conservare in frigorifero fino a 5 giorni.

Pannello di controllo:



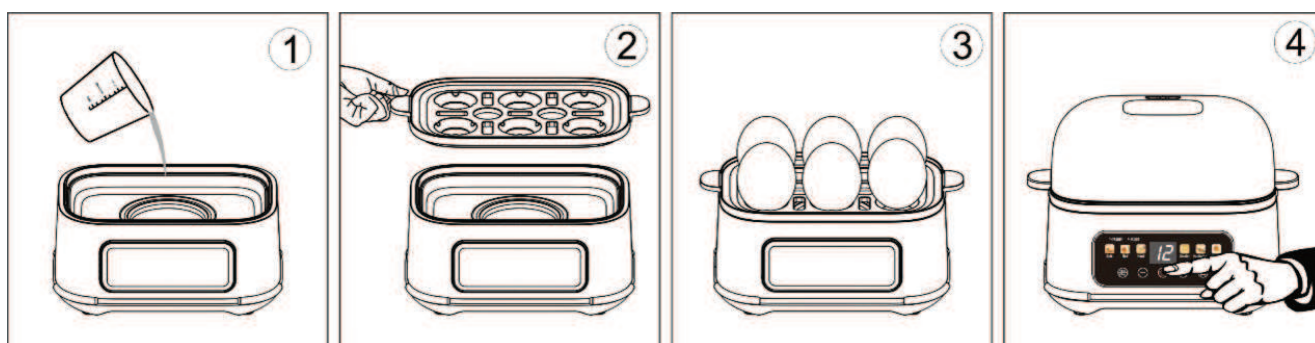
1. Seleziona numero uova
2. Pulsante regolazione tempo
3. Pulsante Accensione / Start
4. Pulsante regolazione tempo
5. Pulsante selezione programma

Istruzioni per l'uso:

1. Premere una volta il pulsante Power/Start
-> L'apparecchio entra in modalità standby.
2. Premere di nuovo dopo aver selezionato una funzione
-> Inizia la cottura.
3. Tenere premuto il pulsante Power/Start durante l'uso
-> L'apparecchio si ferma e torna in modalità standby.

Avvio rapido:

(Nota: L'unità è molto calda dopo l'uso)



Uova alla coque, barzotte e sode:

1. Versare 100 ml d'acqua nella base con il misurino. Tenere l'apparecchio in posizione orizzontale.
2. Posizionare la griglia per la cottura a vapore sulla base.
3. Mettere le uova sulla griglia.
4. Posizionare il coperchio trasparente, collegare la spina, premere il pulsante Power/Start per entrare in modalità standby. Premere di nuovo dopo aver selezionato una funzione per avviare la cottura. L'apparecchio si spegne automaticamente quando le uova sono pronte.

Uova in camicia:

1. Posizionare l'unità su una superficie asciutta e piana, quindi collegarla alla presa elettrica.
2. Rimuovere il coperchio e la griglia per la cottura a vapore.
3. Versare 100 ml di acqua nel serbatoio usando il misurino.
4. Posizionare la griglia sulla base dell'apparecchio.
5. Mettere un po' di burro o spray antiaderente nella ciotola per uova per evitare che si attacchi.
6. Rompere un uovo nella ciotola e posizionarla sulla griglia.
7. Coprire con il coperchio, premere prima il pulsante di accensione, poi il pulsante per selezionare il programma "Poché", e infine premere Start per avviare.
8. Al termine del programma, l'apparecchio emetterà cinque segnali acustici e si spegnerà automaticamente.
9. Rimuovere con attenzione il coperchio. Usare una presina da forno per proteggere le mani.

ATTENZIONE: Durante la cottura il vapore fuoriesce dai fori nel coperchio. Evitare il contatto con il vapore caldo per prevenire ustioni.

Uova in Omelette:

Ingredienti & Strumenti:

- 1 uovo
- 10 ml di latte o panna (opzionale)
- Sale, pepe nero o altri condimenti
- Ripieni: prosciutto a dadini, formaggio grattugiato, spinaci, funghi, ecc. (precotti)
- Burro o spray antiaderente

Istruzioni passo dopo passo:

1. Ungere il contenitore

- Ungere leggermente la ciotola a vapore con burro o spray antiaderente.

2. Preparare il composto

- Rompere l'uovo nella ciotola e sbattere bene.
- Aggiungere latte (opzionale), sale e pepe. Mescolare.

3. Aggiungere il ripieno

- Cospargere i ripieni precotti (es. prosciutto, formaggio) sulla miscela.

4. Montare il cuociuova

- Versare 100 ml d'acqua nel serbatoio usando il misurino.
- Posizionare la griglia sulla base.
- Posizionare la ciotola con il composto sulla griglia.

5. Avviare la cottura

- Chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante di accensione, selezionare il programma "Omelette" e premere Start.

6. Cuocere l'omelette

- Tempo di cottura: 10–12 minuti (in base allo spessore).
- Al termine, il dispositivo emetterà cinque segnali acustici e si spegnerà.

7. Servire

- Rimuovere con attenzione la ciotola con una presina.
- Staccare i bordi con una spatola in silicone e servire l'omelette su un piatto.

Nota:

- La quantità d'acqua può variare in base alla dimensione delle uova. Anche i tempi sono indicativi e dipendono dalla temperatura ambiente e dall'altitudine.
- Sul fondo del misurino c'è un ago per forare l'uovo (fare un foro in cima, non premere con forza altrimenti si rompe).
- Le uova non forate possono conservarsi fino a un mese.
- A fine ciclo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia si spegne.

Istruzioni per la pulizia:

ATTENZIONE: NON IMMERGERE MAI LA BASE O IL CAVO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.

1. Scollegare sempre la spina e lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
2. Tutti i componenti tranne la base possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie. Oppure lavare a mano con acqua tiepida e sapone.

ATTENZIONE: LA BASE È MOLTO CALDA DOPO L'USO.

3. Per rimuovere i depositi di calcare, pulire il serbatoio con carta assorbente imbevuta con un cucchiaino di aceto bianco. Risciacquare e asciugare bene.
4. Pulire l'esterno con un panno morbido e leggermente umido. Non usare detergenti abrasivi.

Istruzioni per la conservazione:

1. Non conservare l'apparecchio se è ancora caldo o umido. Tutte le parti devono essere pulite e asciutte.
2. Conservare nella scatola originale o in un luogo asciutto.
3. Montare tutte le parti e chiudere bene con il coperchio prima di riporre.

Informazioni sul consumo energetico e sulla gestione dell'alimentazione:

Questo cuociuova è conforme ai requisiti di progettazione ecocompatibile stabiliti dal Regolamento (UE) 2023/826 della Commissione per i prodotti connessi all'energia.

Modalità di funzionamento:

L'apparecchio funziona per un singolo ciclo di cottura e si spegne automaticamente al termine del ciclo.

Funzione di gestione dell'alimentazione:

L'apparecchio non ha una funzione di gestione dell'alimentazione separata, poiché si spegne automaticamente dopo la cottura.

Consumo in modalità spenta:

L'apparecchio consuma meno di 0,5 W in modalità spenta.

Modalità standby:

Questo apparecchio non ha una modalità standby.

Per garantire efficienza energetica e sicurezza, si consiglia di scollegare l'apparecchio quando non è in uso.

SPANISH

Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar y guárdelas para futuras consultas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES COMPLETA Y DETENIDAMENTE ANTES DE USAR.

1. ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
No utilice este aparato para otros fines distintos a los previstos.
2. Retire todo el embalaje y las etiquetas del aparato antes de usarlo.
3. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja los cables, enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Los niños solo deben utilizar el aparato si tienen más de ocho años y están bajo supervisión.
5. Use solo ingredientes aprobados con este producto – otros alimentos pueden dañar el aparato.
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, durante el montaje, desmontaje y antes de limpiarlo.
7. **PRECAUCIÓN: Este aparato genera calor durante el uso. Tome las precauciones adecuadas para evitar quemaduras, incendios u otros daños a personas o propiedades.**
8. No utilice este aparato si el cable o el enchufe está dañado, si el aparato no funciona correctamente, se ha caído o está dañado de alguna manera.
9. Asegúrese de que el Cocedor de Huevos esté apagado antes de enchufarlo.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. No deje los huevos en el Cocedor después de que haya finalizado el temporizador durante un tiempo prolongado.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa, encimera, sobre el fregadero o toque superficies calientes.
13. Utilice el Cocedor de Huevos solo sobre una superficie estable.
14. No introduzca las manos ni otros objetos en el Cocedor mientras esté en funcionamiento. Si se derrama comida sobre la placa calefactora, asegúrese de que el aparato esté apagado y frío antes de limpiarlo.
15. La base interna y el contenido (agua y huevos) del Cocedor están calientes durante el uso. Deje enfriar antes de manipular o limpiar.

16. No coloque el aparato sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni dentro de un horno caliente.
17. Tenga mucho cuidado al manipular el vaso medidor, ya que en la parte inferior hay un pincho afilado que puede causar lesiones.
18. No sumerja el cuerpo del aparato en ningún líquido al limpiarlo. Use un paño suave y húmedo para limpiarlo.
19. La tapa se calienta mucho durante el uso – no la toque mientras los huevos se cocinan. Espere a que se enfríe antes de tocarla.
20. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada antes de encender el aparato.
21. No abra la tapa mientras el Cocedor de Huevos está funcionando.
22. Asegúrese de apagar el aparato antes de desenchufarlo o retirar los huevos.
23. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada para evitar riesgos.

PRECAUCIÓN: Evite lesiones con el dispositivo de perforación de huevos.

Advertencia: La superficie del elemento calefactor puede permanecer caliente después del uso.

ADVERTENCIA: Use según este manual. Un mal uso puede provocar lesiones.

Guarde estas instrucciones en un lugar fácilmente accesible para su uso futuro.

Información importante sobre el cable:

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos con un cable más largo. Puede usarse un cable de extensión si se utiliza con el debido cuidado.

Si se usa un cable de extensión, la potencia eléctrica indicada debe ser al menos igual a la del aparato. El cable de extensión debe colocarse de forma que no cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan tirar de él o alguien pueda tropezar accidentalmente.

Datos técnicos:

Voltaje nominal	220-240V~ 50-60Hz
Potencia nominal	320-380W
Clase de protección	I
Número de huevos que se pueden cocinar	6

Características del producto:



Guía de uso:

Antes del primer uso

1. Desempaque cuidadosamente todas las partes del cocedor de huevos. Deje la base a un lado.
2. Lave la tapa, la rejilla para hervir, la bandeja para escalfar, la bandeja para tortilla y el vaso medidor con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien.
PRECAUCIÓN: El pincho perforador en la parte inferior del vaso medidor es muy afilado. Maneje con mucho cuidado.
3. Limpie el depósito de agua de la base con un paño húmedo no abrasivo.

¡Importante!

1. Use huevos fríos o a temperatura ambiente. No use huevos calientes, ya que esto puede afectar el tiempo de cocción.
2. Guarde los huevos en su cartón para mantener la frescura y que las yemas permanezcan centradas.
3. Este cocedor de huevos funciona mejor con huevos de tamaño mediano. Puede ser necesario ajustar la cantidad de agua para otros tamaños.
4. Use siempre agua fría, preferiblemente destilada o filtrada para reducir los depósitos minerales.
5. Los huevos duros con cáscara pueden conservarse en el refrigerador hasta por 5 días.

Panel de control:



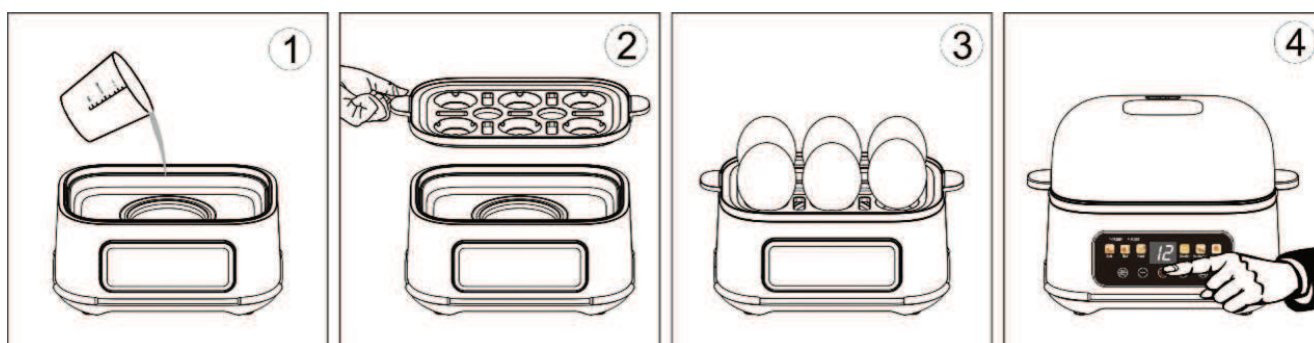
1. Seleccionar número de huevos
2. Botón de ajuste de tiempo
3. Botón de encendido / inicio
4. Botón de ajuste de tiempo
5. Botón de selección de programa

Instrucciones de uso:

1. Pulse el botón Power/Start una vez
-> El cocedor entra en modo de espera.
2. Pulse de nuevo tras seleccionar una función
-> El cocedor comienza a funcionar.
3. Mantenga pulsado el botón Power/Start durante el funcionamiento
-> El cocedor se detiene y vuelve al modo de espera..

Inicio rápido:

(Nota: La unidad estará muy caliente después de usarse)



Huevos pasados por agua, término medio y duros:

1. Vierta 100 ml de agua en la base con la taza medidora. Mantenga el aparato en posición horizontal.
2. Coloque la rejilla de vapor en la base.
3. Coloque los huevos sobre la rejilla.
4. Coloque la tapa transparente, enchufe el aparato, pulse el botón Power/Start para el modo de espera. Pulse de nuevo tras seleccionar una función y el cocedor de huevos comenzará a funcionar. Se apagará automáticamente cuando los huevos estén listos.

Huevos escalfados:

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca y nivelada, y conéctelo a una toma eléctrica.
2. Retire la tapa y la rejilla de vapor.
3. Vierta 100 ml de agua en el depósito usando el vaso medidor.
4. Coloque la rejilla sobre la base del aparato.
5. Aplique un poco de mantequilla o spray antiadherente en el cuenco para huevos para evitar que se pegue.
6. Rompa un huevo en el cuenco y colóquelo sobre la rejilla de vapor.
7. Coloque la tapa, pulse primero el botón de encendido, luego el botón de selección de programa para elegir el modo "Escalfado", y finalmente pulse el botón de inicio.
8. Al finalizar el programa, el aparato emitirá cinco pitidos y se apagará automáticamente.
9. Retire con cuidado la tapa. Use un guante de cocina para proteger sus manos.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción saldrá vapor por los orificios de la tapa. Evite el contacto con el vapor caliente, ya que puede causar quemaduras.

Huevos en Tortilla:

Ingredientes y Herramientas:

- 1 huevo
- 10 ml de leche o crema (opcional)
- Sal, pimienta negra u otros condimentos
- Rellenos: jamón en dados, queso rallado, espinacas, champiñones, etc. (pre-cocinados)
- Mantequilla o spray antiadherente

Instrucciones Paso a Paso:

1. Engrasar el Recipiente

- Cubra ligeramente el recipiente de vapor con mantequilla o spray antiadherente.

2. Preparar la Mezcla de Huevo

- Rompa el huevo en el recipiente y bátalo bien.
- Agregue leche (opcional), sal y pimienta. Mezcle bien.
-

3. Agregar los Rellenos

- Espolvoree los ingredientes precocinados (por ejemplo, jamón, queso) de manera uniforme sobre la mezcla.

4. Montar el Cocedor de Huevos

- Llene el depósito de agua con 100 ml usando el vaso medidor.
- Coloque la rejilla de vapor sobre la base.
- Ponga el recipiente con la mezcla de huevo encima de la rejilla.

5. Iniciar la Cocción

- Coloque la tapa.
- Presione el botón de encendido, luego el botón selector de programa para elegir el modo "Tortilla".
- Presione el botón de inicio para comenzar la cocción.

6. Cocinar la Tortilla

- Tiempo de cocción: 10–12 minutos (ajustar según el grosor).
- Al finalizar el programa, el cocedor emitirá cinco pitidos fuertes y se apagará automáticamente.

7. Servir

- Retire el recipiente con cuidado usando guantes de cocina.
- Despegue los bordes con una espátula de silicona y deslice la tortilla en un plato.

Nota:

- La cantidad de agua puede variar según el tamaño de los huevos. El tiempo también es orientativo y depende de la temperatura ambiente y altitud.
- La base de la taza medidora tiene un pincho para perforar la cáscara (haga un agujero en la parte superior del huevo – no presione con fuerza para evitar que se rompa).
- Los huevos sin perforar pueden conservarse hasta un mes.
- Después del uso, el aparato se apaga automáticamente y se apaga la luz indicadora.

Instrucciones de limpieza:

PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA LA BASE NI EL CABLE EN AGUA NI EN NINGÚN LÍQUIDO.

1. Siempre desenchufe y deje enfriar completamente antes de limpiar.
2. Todas las piezas excepto la base pueden lavarse en el estante superior del lavavajillas. También puede lavarse a mano con agua tibia y jabón.

PRECAUCIÓN: LA BASE ESTÁ MUY CALIENTE DESPUÉS DEL USO.

3. Para eliminar los depósitos minerales, limpie el depósito con una toalla de papel humedecida con una cucharada de vinagre blanco. Enjuague y seque bien.
4. Limpie el exterior con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.

Instrucciones de almacenamiento:

1. Nunca almacene el cocedor si está caliente o húmedo. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
2. Guárdelo en su caja original o en un lugar seco.
3. Para guardarlo, monte todas las piezas y coloque la tapa bien encajada encima.

Consumo de energía e información sobre gestión de energía:

Este cocedor de huevos cumple con los requisitos de ecodiseño establecidos en el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión para productos relacionados con la energía.

Modo de funcionamiento:

El aparato funciona por un solo ciclo de cocción y se apaga automáticamente al finalizar el ciclo.

Función de gestión de energía:

El aparato no incluye una función de gestión de energía separada, ya que se apaga automáticamente al finalizar la cocción.

Consumo en modo apagado:

El aparato consume menos de 0,5 W en modo apagado.

Modo en espera:

Este aparato no tiene modo de espera.

Para una mayor eficiencia energética y seguridad, se recomienda desconectar el aparato cuando no se esté utilizando.