



Cuisinart®



CUISEUR À OEUFS
EGG COOKER

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

CEC10E

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	5
1. Introduction	7
2. Caractéristiques	7
3. Assemblage	8
a. Déballage	9
b. Assemblage	9
4. Conseils d'utilisation	9
5. L'avis des chefs	11
6. Questions/réponses	12
7. Nettoyage et rangement	12

CONTENTS

Safety precautions	13
1. Introduction	15
2. Product features	15
3. Assembly	16
a. Unpacking the appliance	16
b. Assembling the appliance	16
4. Tips for better use	17
5. Advice from the chefs	19
6. Questions/answers	20
7. Cleaning and storage	20

INHALTVERZEICHNIS

Sicherheitsinweise	23
1. Einleitung	25
2. Eigenschaften des produkt	25
3. Zusammensetzen	26
a. Das Gerät zusammensetzen	26
b. Das Gerät auseinandernehmen	27
4. Die Funktionen des Geräts	27
5. Ratschlage der Chefs	30
6. Fragen/Antworten	31
7. Reinigen and verstauen	31

INHOUD

Veiligheidsadviezen	32
1. Inleiding	34
2. Productkenmerken	34
3. Assemblage	35
a. Het toestel in elkaar zetten	35
b. Het toestel demonteren	36
4. De functies van de machine	36
5. De mening van de chefs	39
6. Vragen/antwoorden	40
7. Reiniging en bewaring	40

CONTENUTO

Istruzioni di sicurezza	41
1. Introduzione	43
2. Caratteristiche prodotto	43
3. Montaggio	44
a. Montare l'apparecchio	44
b. Smontare l'apparecchio	44
4. Le funzioni dell'apparecchio	45
5. Il parere degli chef	48
6. Domande/riposte	49
7. Pulizia e manutenzione	49

CONTENIDO

Consignas de seguridad	50
1. Introducción	52
2. Características del producto	52
3. Montaje	53
a. Montaje del minirobot	53
b. Desmontaje del minirobot	53
4. Funciones del robot	54
5. Suregencias de los chefs	57
6. Preguntas y respuestas	58
7. Limpiar y guardar	58

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !



• **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.



• **ATTENTION** : Surface chaude.

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas toucher l'appareil pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de protection.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Laisser un espace suffisant entre l'appareil et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer l'appareil sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus pour autant qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil pourront être réalisés par des enfants s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils bénéficient d'une surveillance. Gardez l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant de connaissance ou d'expérience pour autant qu'elles bénéficient d'une surveillance et d'explications sur l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et qu'elles comprennent les dangers que cette utilisation implique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- **ATTENTION : L'aiguille à la base du gobelet doseur est extrêmement perçante.**

- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques ou analogues telles que :
 - dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les bed and breakfast.

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :



- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat !

Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

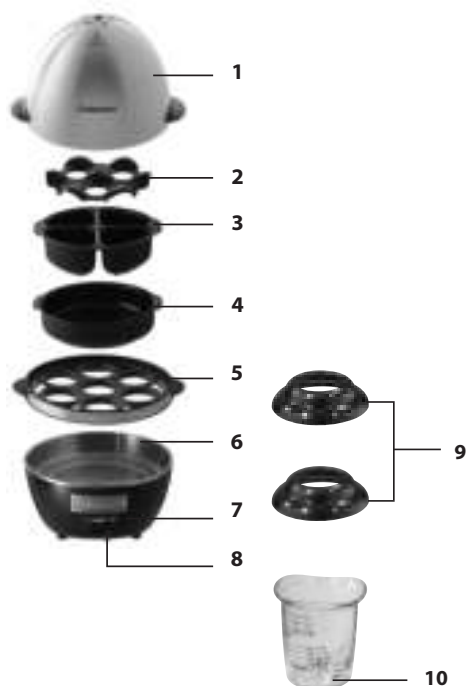
Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

Réalisés dans des matériaux d'origine professionnelle tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

2. CARACTÉRISTIQUES

Tous les matériaux entrant en contact avec les aliments sont sans BPA.

- 1. Dôme** : en acier inoxydable avec poignées isolantes.
- 2. Support supérieur** pour cuire jusqu'à 3 œufs à la coque, mollets ou durs.
- 3. Bac pour pochés** jusqu'à 4 œufs.
- 4. Bac pour omelette** 3 œufs.
- 5. Support inférieur** pour cuire jusqu'à 7 œufs à la coque, mollets ou durs.
- 6. Base** : élément chauffant en acier inoxydable qui permet un nettoyage facile.
- 7. Témoin lumineux** : lorsque l'interrupteur est en position « I », le témoin lumineux est allumé ; lorsque l'interrupteur est en position « O », le témoin lumineux est éteint.
- 8. Interrupteur marche/arrêt avec signal sonore** : une fois les œufs cuits, la base émet un signal sonore jusqu'à ce que le cuiseur à œufs soit manuellement éteint(e).
- 9. Deux supports coquetiers** pour servir les œufs à la coque.
- 10. Gobelet doseur muni d'une aiguille** : les lignes sur le doseur indiquent la quantité moyenne d'eau à remplir pour des œufs à la coque, mollets ou durs, ainsi que les omelettes et les œufs pochés. L'aiguille sert à percer les coquilles pour empêcher qu'elles se fendent pendant la cuisson.



Attention : L'aiguille à la base du doseur est extrêmement pointue.

3. ASSEMBLAGE

A . Déballage

1. Choisir une grande surface stable et plate pour déposer la boîte.
2. Ouvrir la boîte et enlever le livret d'instructions et tout autre document.
3. Retirer la cale de la boîte et retirer le cuiseur à œufs.
4. Enlever tout emballage entourant le cuiseur à œufs.
5. Enlever tout autre pièce emballée dans la boîte et enlever l'emballage les entourant. Vérifier les emballages pour toutes les pièces répertoriées dans la section « Caractéristiques produits » avant de jeter la boîte.
6. Enlever toute étiquette de protection ou étiquette promotionnelle.

B. Assemblage

Pour assembler votre cuiseur à œufs Cuisinart® :






1. Rincer toutes les parties détachables dans de l'eau chaude et savonneuse ou dans un lave-vaisselle avant chaque utilisation. **ATTENTION : L'aiguille à la base du doseur est extrêmement pointue.**
2. NE PAS submerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. La base se nettoie très facilement avec un linge humide. Consulter les instructions de nettoyage à la page 11 pour plus d'informations.
3. Essuyer soigneusement toutes les parties détachables et les placer à côté de l'appareil ou les ranger lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
4. Déposer le cuiseur à œufs sur une surface propre et sèche.
5. Placer l'accessoire approprié sur le support

inférieur de cuisson.

6. Placer le dôme sur le bac de cuisson.

7. Brancher l'appareil. Votre cuiseur à œufs est maintenant prêt pour l'utilisation.

4. CONSEILS D'UTILISATION




Degré de cuisson	Eau
A la coque 	1 œuf - 40ml 3 œufs - 30ml 5 œufs - 25ml 7/10 œufs - 20ml
Mollet 	1 œufs - 60ml 3 œufs - 50ml 5 œufs - 40ml 7/10 œufs - 30ml
Œuf dur 	1 œufs - 110ml 3 œufs - 100ml 5 œufs - 90ml 7/10 œufs - 85ml
Omelette 	3/5 œufs - 90ml
Poché 	4 œufs - 70/80ml

Cuisson recommandée pour des œufs de type moyen et conservés à température ambiante. Pour une cuisson de 10 œufs (coque, mollet ou dur) en utilisant le rehausseur, utiliser la mesure pour 7 œufs.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utiliser de l'eau distillée, l'eau courante contient du calcaire qui peut provoquer une décoloration des œufs.

Pour des œufs durs, mollets ou à la coque


1. Choisir la consistance désirée. Voir les marquages :

- œufs durs 
- mollets 
- à la coque 

sur le doseur et remplir d'eau froide jusqu'au marquage. **REMARQUE** : Le marquage est indicatif et le niveau d'eau peut être ajusté jusqu'au degré de cuisson désiré et selon la taille des œufs.

2. Verser l'eau froide dans le plateau de la base.
3. Rincer les œufs. Le cuiseur peut cuire jusqu'à 10 œufs simultanément.
4. Placer le support inférieur de cuisson sur la base. Les nervures sur les poignées latérales doivent être orientées vers le haut.
5. À l'aide de l'aiguille située à la base du doseur, percer le sommet de chaque œuf et les placer sur le support. Rincer l'aiguille après usage. Pour cuire 3 œufs supplémentaires, placer le support supérieur de cuisson au centre du support inférieur, en plaçant les bords relevés sur le dessus des œufs. Percer chaque œuf avant de les poser sur le support supérieur de cuisson.
6. Placer le dôme sur l'ensemble et mettre l'interrupteur sur la position « I ». Le témoin lumineux est allumé.
7. Quand l'eau est complètement évaporée, les œufs sont cuits selon la consistance souhaitée. Un signal sonore retentit.
8. Mettre l'interrupteur sur la position « O ». **REMARQUE** : Après refroidissement de l'appareil, il se remettra en marche automatiquement si l'interrupteur n'est pas mis en position « O » manuellement.
9. Retirer immédiatement les œufs et les rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.
10. Les œufs sont prêts. **REMARQUE** : Le temps de cuisson dépend du nombre, de la taille et de la température des œufs avant la cuisson, de la température et de la quantité d'eau utilisées ainsi que de l'altitude. Le maintien des œufs dans le cuiseur après le signal sonore prolonge leur cuisson.


Pour des œufs pochés

1. Remplir d'eau froide le doseur jusqu'au marquage poché . **REMARQUE** : Le marquage est indicatif et le niveau d'eau peut être ajusté jusqu'au degré de cuisson désiré.
2. Verser de l'eau froide dans le plateau de la base.
3. Enduire le bac de pochage de beurre ou d'huile végétale
4. Casser un œuf par moule. Le cuiseur peut pocher jusqu'à 4 œufs simultanément.
5. Placer le support inférieur de cuisson sur la base. Les nervures sur les poignées latérales doivent être orientées vers le haut.
6. Placer le bac de pochage sur le support inférieur de cuisson.
7. Placer le dôme sur l'ensemble et mettre l'interrupteur sur la position « I ». Le témoin lumineux est allumé.
8. Quand l'eau est complètement évaporée, les œufs sont pochés. **REMARQUE** : Le temps de cuisson approximatif pour 4 œufs est de 10 minutes.
9. Un signal sonore avertit de la fin de cuisson et le témoin lumineux est éteint.
10. Mettre l'interrupteur sur la position « O ». **REMARQUE** : Après refroidissement de l'appareil, celui-ci se remettra en marche

automatiquement si l'interrupteur n'est pas mis en position « O » manuellement.

11. Retirer immédiatement les œufs pour éviter une cuisson excessive.
12. Utiliser une petite spatule pour retirer les œufs des moules.

Pour des omelettes

1. Enlever le dôme et toutes les parties détachables.
2. Remplir d'eau froide le doseur jusqu'au marquage omelette . **REMARQUE** : Le marquage est indicatif et le niveau d'eau peut être ajusté jusqu'au degré de cuisson désiré.
3. Verser de l'eau froide dans le plateau de la base.
4. Enduire le bac de pochage de beurre ou d'huile végétale
5. Casser et battre de 3 à 5 œufs dans un récipient. Verser le mélange battu dans le bac à omelette.
6. Placer le support inférieur de cuisson sur la base. Les nervures sur les poignées latérales doivent être orientées vers le haut.
7. Placer le bac à omelette sur le support inférieur de cuisson.
8. Placer le dôme sur l'ensemble et mettre l'interrupteur sur la position « I ». Le témoin lumineux est allumé.
9. Quand l'eau est complètement évaporée, l'omelette est prête.
10. Un signal sonore avertit de la fin de cuisson et le témoin lumineux est éteint.
11. Mettre l'interrupteur sur la position « O ». **REMARQUE** : Après refroidissement de l'appareil, celui-ci se remettra en marche automatiquement si l'interrupteur n'est pas mis en position « O » manuellement.
12. Retirer immédiatement l'omelette pour éviter une cuisson excessive en utilisant une petite

spatule.

5. L'AVIS DES CHEFS



- Pour la cuisson des œufs conservés au frais, il faudra augmenter légèrement la quantité d'eau afin de trouver la bonne cuisson.
- Les œufs doivent être entreposés dans la boîte dans laquelle ils ont été achetés pour les empêcher de sécher et d'absorber les odeurs du réfrigérateur.
- Les œufs devraient être placés avec le gros côté vers le haut, ce qui permettra de les garder frais plus longtemps et de garder le jaune centré. C'est une suggestion pour conserver les œufs.
- Vos œufs sont-ils frais ? Les placer dans un bol d'eau froide salée. S'ils coulent, ils sont frais ; s'ils flottent, ils ne sont pas frais.
- Toujours laver les coquilles d'œufs avant de les cuire à la coque, mollet ou dur.
- Toujours refroidir les œufs cuits immédiatement après la cuisson pour éviter toute cuisson supplémentaire et qu'un cercle vert foncé se forme autour du jaune. Utiliser d'abord des pinces pour retirer les œufs cuits et les placer dans un tamis ou une passoire. Verser de l'eau froide sur les œufs jusqu'à ce qu'ils aient

refroidis. Vous pouvez également placer les œufs dans un grand bol d'eau glacée.

- Pour éplucher des œufs durs froids plus facilement, les faire rouler doucement sur le plan de travail avec la paume de la main pour les casser. Commencer à éplucher du côté le plus large.
- Les œufs cuits durs avec coquille se conservent jusqu'à une semaine au frais. Les œufs cuits durs sans coquille doivent être consommés immédiatement.
- Les œufs cuits durs qui ont été colorés dans un bol décoratif ne doivent pas être consommés.
- Pour enlever la coquille des œufs à la coque ou mollets, casser la coquille au centre de l'œuf à l'aide d'un couteau. Extraire l'œuf avec une cuillère à café.
- Utiliser le doseur fourni comme guide. Pour des œufs bien cuits, remplir d'eau jusqu'à la limite supérieure. Pour des œufs légèrement plus liquides, remplir d'eau jusqu'à la limite inférieure. C'est très utile lors de la préparation d'œufs pochés mais vous pourrez jouer avec les quantités d'eau pour d'autres types d'œufs également.
- Les œufs pochés peuvent être préparés à l'avance et réchauffés avant consommation. Si c'est le cas, cuire légèrement moins longtemps les œufs en utilisant moins d'eau et refroidir immédiatement en mettant au réfrigérateur. Pour réchauffer, placer dans un bol d'eau chaude et sécher avec du papier absorbant sur une assiette.

6. QUESTIONS/REPONSES

QUE FAIRE SI :	REPONSES
Mon appareil ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre l'interrupteur sur la position « I » et vérifier que l'eau a bien été ajoutée. • Vérifier que l'appareil est bien branché.

Les œufs ne cuisent pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la bonne quantité d'eau a été ajoutée pour la consistance désirée.
Les œufs ont éclaté dans l'appareil ?	<ul style="list-style-type: none"> • Les œufs étaient trop froids.

7. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Toujours débrancher le cuiseur à œufs Cuisinart® avant de le nettoyer.
 - Nettoyer toutes les parties détachables dans de l'eau chaude et savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
 - Nettoyer le plateau de la base avec un chiffon humide. Enlever tout dépôt de calcaire laissé par l'eau en nettoyant le plateau avec un chiffon imbibé d'une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Il agit aussi comme agent antibactérien.
- ATTENTION :** La base est très chaude après utilisation. Laisser refroidir avant de l'assembler ou de le démonter.
- REMARQUE :** Si le plateau de la base n'est pas nettoyé régulièrement avec du vinaigre blanc, un dépôt de calcaire naturellement présent dans l'eau peut se former et provoquer une décoloration des coquilles d'œufs. Cette décoloration n'altère toutefois pas le goût des œufs.
- Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon humide. NE PAS immerger dans l'eau.
 - Placer les supports, le bac à omelette et le bac à pochage, le doseur et les supports type « coquetier » dans l'appareil avant de le ranger.
 - Tout autre entretien doit être réalisé par un membre du service après-vente autorisé.

SAFETY CAUTIONS

READ THESE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT!



- **CAUTION:** The plastic bags used to cover the unit or packaging may be dangerous. To avoid all risk of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. These bags are not toys.



- **WARNING:** Hot surface.
- Do not touch hot surfaces.
- Allow the unit to cool before storing.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not touch the appliance while in use, use oven or protective gloves.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Do not put anything on top of the appliance when it is in use.
- Leave enough space between the appliance and the walls or furniture. Do not place the appliance under kitchen wall elements.
- Do not let cord hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. Pull on the plug to unplug, never on the cord.
- This appliance is not intended to be used with an external timer or a remote control system.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.

- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- 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.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- **CAUTION:** Avoid injuries from the egg pricking device.
- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- bed and breakfast type environments.

DISCARDING ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AT THE END OF LIFE

In everyone's interest and to actively participate in the collective effort to protect the environment:



- Do not discard your products with household waste.
 - Use the return and collection systems available in your area.
- Some material can be recycled or recovered.

1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!

For over 30 years, Cuisinart® has been developing a full range of kitchen appliances that lets both passionate amateurs and great chefs express their creativity to the fullest.

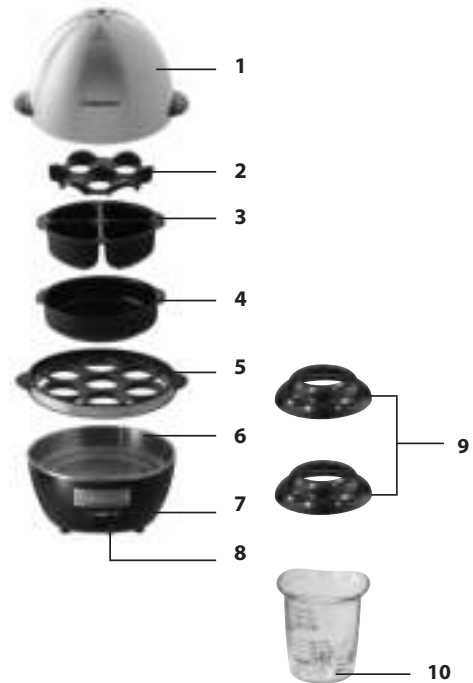
All Cuisinart® appliances result from close collaboration between engineers and great names in Cookery like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines sturdiness, innovation, performance and ergonomics.

Made with professional materials like brushed stainless steel, our products will easily fit into any kitchen thanks to their simple and elegant design.

2. PRODUCT FEATURES

All materials that come in contact with food are BPA free.

1. **Lid:** Stylish stainless steel lid with steam vents.
2. **Upper Cooking Rack:** Holds up to 3 eggs in shells to cook hard, medium, or soft.
3. **Poaching Tray:** Sectioned to poach up to 4 eggs.
4. **Omelet Tray:** Makes a 3-egg omelet.
5. **Lower Cooking Rack:** Holds up to 7 eggs in shells to cook hard, medium or soft.
6. **Base:** Stainless steel heating element makes cleanup easy.
7. **Indicator Light:** When switch is in the « I » position, indicator light will turn on. When the switch is in the « O » position, the light will turn off.
8. **On/Off Switch with Audible Alerts:** When eggs are finished cooking, a continuous audible tone will sound until the Egg Central appliance is manually turned off.
9. **Egg Holders:** Two holders are included for serving cooked eggs in shells.
10. **Beaker w/Piercing Pin:** The fill lines on beaker indicate the average amount of water to add for hard, medium or soft cooked eggs, as well as omelet and poached eggs. Piercing pin makes it easy to pierce eggs to prevent the shells from cracking while cooking.



CAUTION: Avoid injuries from the egg pricking device.

3. ASSEMBLY

A. Unpacking the appliance

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Open the box and remove the instruction book and any other literature.
3. Lift the cardboard insert from the box and remove the Egg Central appliance by firmly grabbing the sides, and raising.
4. Remove any other packing materials surrounding the Egg Central appliance.
5. Remove all other parts packed in the box and remove packing materials surrounding those parts. Be sure to check all packing materials for all parts listed in the Product features section before discarding.
6. Remove any protective or promotional labels from your Egg Central appliance and other parts.






B. Dismantling the appliance

To assemble your Cuisinart® Egg Central appliance:

1. Rinse all removable parts in hot soapy water or in a dishwasher (top rack only) before each use. **CAUTION: Piercing pin on base of beaker is extremely sharp.**
2. DO NOT submerge base of unit in water or liquid. Base can be wiped clean with a damp cloth. Please refer to the Cleaning Instructions page 6, section for more information.
3. Thoroughly dry all removable parts and place next to the unit, or store them when not in use.
4. Place Egg Central appliance on a clean, dry surface.
5. Place the appropriate tray over the lower egg cooking rack

6. Place the stainless steel lid over the cooking tray.
7. Plug in power cord. Your egg cooker is now assembled for use.

4. TIPS FOR BETTER USE




Degré de cuisson	Water
Soft boiled 	1 egg - 40ml 3 eggs -30ml 5 eggs -25ml 7/10 eggs -20ml
Med boiled 	1 egg - 60ml 3 eggs -50ml 5 eggs - 40ml 7/10 eggs -30ml
Hard boiled 	1 egg -110ml 3 eggs -100ml 5 eggs - 90ml 7/10 eggs - 85ml
Omelet 	3/5 eggs -90ml
Poached 	4 eggs -70/80ml

Recommended cooking time for medium eggs stored at room temperature. To cook 10 eggs (hard, medium or soft) using the cooking rack, use the measurement for 7 eggs.

NOTE: For best results, use distilled water, since tap water has minerals that can cause eggs to discolor.

For hard, medium and soft cooked eggs

1. Decide how you want to cook your eggs. Find the marking for:

- hard 
- medium 
- soft 

on the measuring beaker and fill with cold water to the center of that range. **NOTE:** The range is a guide, and water levels may need to be adjusted to achieve desired doneness.

2. Pour cold water into heating plate.
3. Rinse the number of eggs desired – cook up to 10 eggs at a time.
4. Place the lower cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
5. Using the piercing pin located under the beaker, pierce top side of each egg and place in cooking tray. Rinse pin after each use. To cook more than 7 eggs – up to 10 total – place the upper cooking rack over the center of the lower rack, resting the raised edges carefully on the tops of eggs below. Pierce each egg before placing it on upper cooking rack.
6. Place lid on top of unit and slide power switch to the « I » position. Indicator light will be lit.
7. When water is completely evaporated, the cooking cycle ends and a steady audible tone will sound and indicator light will turn off.
8. Slide power switch to the « O » position. **NOTE:** Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the « O » position.
9. Remove eggs immediately and run under cold water to prevent overcooking.
10. Eggs are now ready to serve. **NOTE:** Cooking times will vary slightly depending on number and size of eggs, temperature of eggs prior to

cooking, temperature and amount of water used, altitude and length of time eggs remain in cooker following cooking cycle.

For poached eggs

1. Fill beaker to the center of the Poached/Medium range with cold water. **NOTE:** The range is a guide, and water levels may need to be adjusted to achieve desired consistency.
2. Pour cold water into heating plate.
3. Lightly butter or spray vegetable oil on poaching tray.
4. Break one egg for each poaching section – cooks up to four poached eggs.
5. Place lower cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
6. Place poaching tray on top of lower cooking rack.
7. Place lid on top of unit and slide power switch to the « I » position. Indicator light will be lit.
8. When liquid is completely evaporated, the eggs will be poached. **NOTE:** 1–4 eggs cook in approximately 9½ minutes.
9. When cooking is complete, a continuous audible tone will sound and indicator light will turn off.
10. Slide power switch to the « O » position. **NOTE:** Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the « O » position.
11. Remove eggs immediately to prevent overcooking.
12. Use small spatula to remove poached eggs.

For omelets

1. Remove lid and all other removable parts.
2. Fill beaker to the center of the Omelet/Hard

range with cold water. **NOTE:** The range is a guide, and water levels may need to be adjusted to achieve desired consistency.

3. Pour cold water into heating plate.
4. Lightly butter or spray vegetable oil on omelet tray.
5. Break up to 3 eggs into a separate bowl and mix. Pour beaten mixture into omelet tray.
6. Place lower cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
7. Place omelet tray on top on lower cooking rack.
8. Place lid on top of unit and slide power switch to the « I » position. Indicator light will be lit.
9. When liquid is completely evaporated, the omelet will be ready.
10. When cooking is complete, a continuous audible tone will sound and indicator light will turn off.
11. Slide power switch to the « O » position. **NOTE:** Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the « O » position.
12. Remove omelet immediately to prevent overcooking.
13. Use small spatula to remove omelet from tray.

5. ADVICE FROM THE CHEFS



- Refrigerate eggs until ready to use. Always use cold eggs – do not bring them to room temperature before using or the eggs will be slightly overcooked.
- Eggs should be stored in the carton in which they were purchased to keep them from drying out and absorbing refrigerator odors.
- The eggs should be in the carton large end up – this will help them stay fresher longer and will keep the yolks centered. This is a suggested method for storing eggs.
- Don't know if your eggs are fresh? Place them in a bowl of salted cool water. If they sink, they are fresh – if they float, they are not.
- Always wash the eggshells prior to soft, medium or hard cooking.
- You should always cool hard cooked eggs immediately after cooking to prevent them from cooking further and causing a dark green ring to form around the yolk. First use tongs to remove cooked eggs and carefully place in a large colander or strainer. Allow cold water to pour over the eggs until the eggs are cool enough to handle. Alternatively, you can place the eggs in a large bowl of ice water.
- To peel hard cooked eggs easily, roll gently on the counter using the palm of your hand to crack. Begin peeling from the larger end.
- Hard cooked eggs in the shell will keep for up to one week properly refrigerated. Hard cooked eggs out of the shell should be used immediately.
- Hard cooked eggs that have been colored and displayed decoratively should not be consumed – enjoy their colorful display and discard.
- To serve soft or medium-cooked eggs out of the shell, break the shell through the center of the egg with a knife. Use a teaspoon to scoop the egg out of each half onto a serving dish or piece of toast.

- Use our provided measuring cup as a guide. If you tend to like your eggs cooked a bit more well done, fill to the higher end of the water range. If you prefer your eggs slightly runnier, fill to the lower end of the water range. You will find this is most useful when preparing poached eggs, but you may find a need to play with the water amounts for the other types of eggs as well.
- Poached eggs may be made in advance and then reheated prior to use. When doing so, undercook the eggs slightly by using less water, and then immediately cool by placing in the refrigerator. To re-warm, place in a bowl of warm water, and then drain on a plate lined with paper towels.

6. QUESTIONS/ANSWERS

WHAT TO DO IF:	REPOSES
My appliance does not work ?	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the switch is in the « I » position and check that you have put water into the appliance. • Check that the appliance is correctly plugged in.
The eggs are not cooking ?	<ul style="list-style-type: none"> • Check that you have added the right quantity of water for the consistency you want.
The eggs have cracked in the appliance	<ul style="list-style-type: none"> • The eggs were too cold

7. CLEANING AND STORAGE

- Always unplug your Cuisinart. Egg Central appliance from the electrical outlet before cleaning.
- Wash all removable parts in hot, soapy water or in the top shelf of a dishwasher.
- Clean heating plate with a damp cloth. Remove any mineral deposits left behind from water by wiping plate with a paper towel moistened with one tablespoon white vinegar. This also works as an antibacterial agent.

CAUTION: Base is extremely hot after use. Allow unit to cool before handling or cleaning.

NOTE: If unit is not cleaned with white vinegar on a regular basis, minerals naturally occurring in water will build up and cause discoloration of eggshells. However, discoloration of the eggshells does not affect the taste of the eggs.

- Wipe main body housing with a damp cloth. DO NOT immerse in water.
- Place clean cooking racks, omelet and poaching trays, beaker and egg holders inside the Egg Central appliance to store.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!



• **VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.



- **ACHTUNG:** Heiße Oberflächen.
- Die heißen Oberflächen nie berühren.
- Das Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
- Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Kochlappen oder Schutzhandschuhe.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Nie etwas auf dem Gerät ablegen, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Gerät und Wänden oder Möbeln. Das Gerät nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen.

Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.

- Dieses Gerät ist nicht geeignet, um über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsrisiko führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahren gereinigt und gepflegt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kleinkindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage betrieben werden, wenn es unter Aufsicht verwendet wird, wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch

des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **VORSICHT: Die Nadel am Boden des Bechers ist extrem spitz.**
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist bestimmt für den Betrieb im Haushalt oder Ähnlichem wie z.B.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - für Gäste in Hotels, Motels und anderen residentiellen Einrichtungen;
 - in Bed and Breakfasts.

ELEKTRONISCHE ALTGERÄTE

Im allgemeinen Interesse und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:



- Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

■ Gewisse Werkstoffe können so wieder verwertet oder aufbereitet werden.

1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!

Seit über 30 Jahren entwickelt Cuisinart® ein komplettes Sortiment von Küchengeräten, die es sowohl passionierten Liebhabern einer guten Küche als auch großen Küchenchefs ermöglichen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

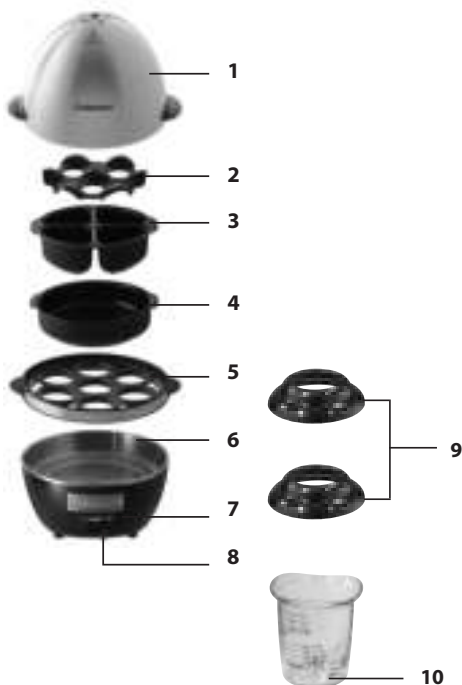
Alle Geräte von Cuisinart® sind aus einer engen Zusammenarbeit zwischen Ingenieuren und namhaften Vertretern der Kochkunst wie Paul Bocuse, dem charismatischen Botschafter der Marke, entstanden. Jedes Produkt vereint in sich Robustheit, Innovation, Leistung und Ergonomie.

Unsere Produkte werden aus Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die aus dem Profibereich stammen und lassen sich dank des nüchtern-eleganten Designs leicht in jede Küche integrieren.

2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

Alle Teile, die mit den Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, sind BPA-frei.

1. **Kuppel:** aus gebürstetem Edelstahl mit Isoliergriffen.
2. **Oberer Ständer** zum Kochen von bis zu 3 weichen, wachweichen oder harten Eiern.
3. **Schale zum Pochieren** von bis zu 4 Eiern.
4. **Omelettschale** 3 Eier.
5. **Unterer Ständer** zum Kochen von bis zu 7 weichen, wachweichen oder harten Eiern.
6. **Sockel:** Heizelement aus rostfreiem Edelstahl, das leicht gereinigt werden kann.
7. **Leuchtanzeige:** sobald der Schalter auf « I » steht, leuchtet die Anzeige; wenn der Schalter auf « O » steht, ist die Anzeige aus.
8. **Ein-/Ausschalter mit Lautsignal:** sobald die Eier gar sind, gibt der Sockel ein Lautsignal ab, bis der Kocher von Hand ausgeschaltet wird.
9. **Zwei Eierbecher**, um die gekochten Eier zu servieren.
10. **Dosierbecher mit Nadel:** die Markierungen auf dem Dosierbecher zeigen die Wassermenge an, die jeweils für weiche, wachweiche oder harte Eier und auch Omeletts und pochierte Eier eingefüllt werden muss. Mit der Nadel können die Eierschalen angestochen werden, so dass sie während des Kochens nicht platzen.



VORSICHT: Die Nadel am Boden des Dosierbechers ist extrem spitz.

3. ZUSAMMENSETZEN

A. Auspacken

1. Wählen Sie eine große und stabile Oberfläche, um den Karton abzustellen.
2. Den Karton öffnen und die Gebrauchsanleitung sowie alle anderen Dokumente entnehmen.
3. Das Paßstück aus dem Karton entfernen und den Eierkocher herausnehmen.
4. Das gesamte Verpackungsmaterial vom Eierkocher entfernen.
5. Alle anderen Teile aus dem Karton nehmen und das Verpackungsmaterial entfernen. Überprüfen, dass alle im Abschnitt « Eigenschaften des Produkts » aufgeführten Teile vorhanden sind, bevor Sie den Karton entsorgen.
6. Alle Schutz- und Werbeetiketten entfernen.






B. Zusammensetzen

Um Ihren Cuisinart® Eierkocher zusammenzusetzen:

1. Vor jedem Gebrauch alle abnehmbaren Teile in heißem Seifenwasser oder der Spülmaschine (nur obere Schiene) reinigen. **VORSICHT: Die Nadel am Boden des Dosierbechers ist extrem spitz.**
2. Den Sockel des Geräts NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Der Sockel kann ganz einfach mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Konsultieren Sie die Pflegehinweise auf Seite 13 für weitere Informationen.
3. Alle abnehmbaren Teile sorgfältig abtrocknen und neben das Gerät legen bzw. wegräumen, wenn sie nicht verwendet werden.
4. Den Eierkocher auf eine saubere und trockene Oberfläche stellen.

5. Das jeweilige Zubehöerteil auf den unteren Kochständer stellen.
6. Die Kuppel über die Kochschale stülpen.
7. Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Ihr Eierkocher ist nun betriebsbereit.

4. GEBRAUCHSHINWEISE

Degré de cuisson	Water
Soft boiled 	1 egg - 40ml 3 eggs -30ml 5 eggs -25ml 7/10 eggs -20ml
Med boiled 	1 egg - 60ml 3 eggs -50ml 5 eggs - 40ml 7/10 eggs -30ml
Hard boiled 	1 egg -110ml 3 eggs -100ml 5 eggs - 90ml 7/10 eggs - 85ml
Omelet 	3/5 eggs -90ml
Poached 	4 eggs -70/80ml




Garempfehlungen für Eier mittlerer Größe, die auf Raumtemperatur gelagert wurden. Nehmen Sie zum Garen von 10 Eiern (weich, wachweich oder hart) unter Verwendung des oberen Ständers die Dosierung für 7 Eier.

ANMERKUNG: Für die besten Resultate sollte destilliertes Wasser verwendet werden, da Leitungswasser Kalk enthält, der die Eier verfärben

könnte.

Für harte, wachsweiße oder weiche Eier

1. Die gewünschte Konsistenz wählen. Entsprechend der Markierungen für:

- harte Eier 
- wachsweiße Eier 
- oder weiche Eier 

auf dem Dosierbecher kaltes Wasser einfüllen.

ANMERKUNG: Die Markierungen sind Anhaltspunkte und die Wassermenge kann an den gewünschten Gargrad und die Größe der Eier angepasst werden.

2. Das kalte Wasser in die Bodenplatte gießen.
3. Die Eier abspülen. Im Eierkocher können bis zu 10 Eier gleichzeitig gekocht werden.
4. Den unteren Kochständer auf den Sockel stellen. Die Rippen auf den seitlichen Griffen müssen nach oben zeigen.
5. Mit der Nadel am Boden des Dosierbeckers die Schale von jedem Ei an der Spitze durchstechen und die Eier in den Ständer stellen. Die Nadel nach dem Gebrauch abspülen. Um 3 zusätzliche Eier zu kochen den oberen Kochständer in der Mitte des unteren Kochständers platzieren, so dass die erhöhten Ränder auf der Oberseite der Eier liegen. Jedes Ei anstecken und dann auf den oberen Kochständer legen.
6. Die Kuppel überstülpen und den Schalter auf « I » stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
7. Wenn das Wasser vollständig verdunstet ist, haben die Eier die gewünschte Konsistenz erreicht und sind fertig. Es ertönt ein Lautsignal.
8. Den Schalter auf « O » stellen. **ANMERKUNG:** Das Gerät nimmt seinen Betrieb automatisch wieder auf, nachdem es abgekühlt ist, wenn

der Schalter nicht von Hand auf « O » gestellt wurde.

9. Die Eier sofort entnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen.
10. Die Eier sind nun bereit zum Verzehr. **ANMERKUNG:** Die Garzeit hängt von der Anzahl, der Größe und der Temperatur der Eier vor dem Kochen und auch von der Temperatur und der Menge des verwendeten Wassers und der jeweiligen Höhenlage ab. Wenn die Eier nach Beendigung der Garzeit im Kocher belassen werden, garen sie weiter.

Für pochierte Eier

1. Den Dosierbecher bis zur Markierung « poché/mollet » mit Wasser füllen. **ANMERKUNG:** Die Markierung ist ein Anhaltspunkt und die Wassermenge kann an den gewünschten Gargrad angepasst werden.
2. Das kalte Wasser in die Bodenplatte gießen.
3. Die Pochierschale mit Butter oder Pflanzenöl einfetten
4. Ein Ei pro Form aufschlagen. Im Eierkocher können bis zu 4 Eier gleichzeitig pochiert werden.
5. Den unteren Kochständer auf den Sockel stellen. Die Rippen auf den seitlichen Griffen müssen nach oben zeigen.
6. Die Pochierschale auf den unteren Kochständer stellen.
7. Die Kuppel darüber stülpen und den Schalter auf « I » stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
8. Wenn das Wasser vollständig verdunstet ist, sind die Eier pochiert. **ANMERKUNG:** Die ungefähre Garzeit für 4 Eier beträgt 10 Minuten.
9. Ein Lautsignal weist darauf hin, dass der

- Garvorgang abgeschlossen ist, und die Betriebsanzeigeleuchte erlischt.
- Den Schalter auf « O » stellen. **ANMERKUNG:** Das Gerät nimmt seinen Betrieb automatisch wieder auf, nachdem es abgekühlt ist, wenn der Schalter nicht von Hand auf « O » gestellt wurde.
 - Die Eier sofort entnehmen, damit sie nicht zu sehr garen.
 - Die Eier mit einem kleinen Spatel aus den Formen entfernen.

Für Omeletts

- Die Kuppel und alle abnehmbaren Teile entfernen.
- Den Dosierbecher bis zur Markierung « omelette/ dur » mit Wasser füllen. **ANMERKUNG:** Die Markierung ist ein Anhaltspunkt und die Wassermenge kann an den gewünschten Gargrad angepasst werden.
- Das kalte Wasser in die Bodenplatte gießen.
- Die Pochierschale mit Butter oder Pflanzenöl einfetten
- Bis zu 3 Eier in ein Gefäß aufschlagen und mixen. Die Mischung in die Omelettschale gießen.
- Den unteren Kochständer auf den Sockel stellen. Die Rippen auf den seitlichen Griffen müssen nach oben zeigen.
- Die Omelettschale auf den unteren Kochständer stellen.
- Die Kuppel darüber stülpen und den Schalter auf « I » stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Wenn das Wasser vollständig verdunstet ist, ist das Omelett bereit zum Verzehr.
- Ein Lautsignal weist darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist, und die Betriebsanzeigeleuchte erlischt.
- Den Schalter auf « O » stellen. **ANMERKUNG:**

- Das Gerät nimmt seinen Betrieb automatisch wieder auf, nachdem es abgekühlt ist, wenn der Schalter nicht von Hand auf « O » gestellt wurde.
- Das Omelett sofort entnehmen, damit es nicht zu sehr gart.
 - Das Omelett mit einem kleinen Spatel entnehmen.

5. RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Bewahren Sie die Eier bis zum Verbrauch kühl auf. Verwenden Sie immer kalte Eier. Verwenden Sie Eier nicht auf Raumtemperatur, damit sie nicht zu sehr garen.
- Die Eier sollten in ihrer Originalverpackung aufbewahrt werden, damit sie nicht austrocknen und die Gerüche des Kühlschranks aufnehmen.
- Die Eier sollten mit der breiten Seite nach oben gelagert werden, weil sie dann länger frisch bleiben und das Eidotter in der Mitte bleibt. Dies ist eine Anregung zum Lagern von Eiern.
- Sind Ihre Eier frisch? Legen Sie sie in eine Schale mit kaltem Salzwasser. Wenn sie untergehen, sind sie frisch; wenn sie schwimmen, sind sie nicht mehr frisch.
- Waschen Sie immer die Eierschalen ab, bevor Sie die Eier weich, wachsweich oder hart kochen.
- Die Eier immer sofort nach dem Garen abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen und zu vermeiden, dass sich ein dunkler Ring um das Eigelb bildet. Entnehmen Sie die gekochten Eier mit einer Zange und legen Sie sie in ein Sieb oder

einen Durchschlag. Lassen Sie kaltes Wasser über die Eier laufen, bis sie abgekühlt sind. Sie können die Eier auch in eine große Schüssel mit Eiswasser geben.

- Rollen Sie kalte hart gekochte Eier sanft mit der Handfläche über die Arbeitsplatte der Küche, um die Schale aufzubrechen und die Eier leichter pellen zu können. Beginnen Sie mit dem Pellen an der breiteren Seite.
- Hart gekochte Eier mit Schale können gekühlt bis zu einer Woche aufbewahrt werden. Hart gekochte Eier ohne Schale sollten sofort verzehrt werden.
- Hart gekochte Eier, die zu dekorativen Zwecken gefärbt wurden, sollten nicht verzehrt werden.
- Weiche und wachsweiche Eier mit einem Messer in der Mitte zerteilen, um die Schale zu entfernen. Das Ei mit einem Kaffeelöffel entnehmen.
- Verwenden Sie den beiliegenden Dosierbecher als Anhaltspunkt. Für gut gekochte Eier bis zur Obergrenze mit Wasser füllen. Für etwas weichere Eier bis zur Untergrenze mit Wasser füllen. Dies ist besonders bei der Zubereitung von pochierten Eiern sehr nützlich, aber Sie können bei anderen Zubereitungsarten ebenfalls die Wassermenge variieren.
- Pochierte Eier können im Voraus zubereitet und kurz vor dem Verzehr wieder erwärmt werden. Garen Sie in diesem Fall die Eier über einen etwas kürzeren Zeitraum, indem Sie etwas weniger Wasser verwenden und kühlen Sie die Eier sofort ab, indem Sie sie in den Kühlschrank stellen. Geben Sie sie vor dem Verzehr in eine Schale mit heißem Wasser und trocknen Sie sie mit Küchenpapier auf einem Teller.

6. FRAGEN/ANTWORTEN

WAS TUN WENN:	ANTWORTEN
Mein Gerät nicht läuft?	<ul style="list-style-type: none"> • Den Schalter auf « I » stellen und überprüfen, dass das Wasser korrekt hinzugefügt wurde. • Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
Die Eier nicht gar werden?	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass die der jeweils gewünschten Konsistenz entsprechenden Wassermenge hinzugefügt wurde.
Die Eier im Gerät geplatzt sind?	<ul style="list-style-type: none"> • Die Eier waren zu kalt.

7. REINIGEN UND VERSTAUEN

- Vor dem Reinigen des Cuisinart® Eierkochers immer den Netzstecker ziehen.
- Alle abnehmbaren Teile in heißem Seifenwasser oder auf der oberen Schiene der Spülmaschine reinigen.
- Die Bodenplatte mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Bodenplatte mit einem Tuch, das mit einem Esslöffel weißem Essig getränkt wurde, abwischen, um sie von Kalkablagerungen zu befreien. Essig hat zudem eine antibakterielle Wirkung.
VORSICHT: Die Platte ist nach dem Gebrauch sehr heiß. Lassen Sie sie vor dem Zusammensetzen oder Auseinandernehmen abkühlen.
ANMERKUNG: Wenn die Bodenplatte nicht regelmäßig mit weißem Essig gesäubert wird, können sich Rückstände des von Natur aus in Wasser enthaltenen Kalks bilden und dazu führen, dass sich die Eierschalen verfärben. Diese Verfärbung hat jedoch keinerlei Auswirkungen auf den Geschmack der Eier.
- Den Gerätesockel mit einem feuchten Tuch reinigen. NICHT in Wasser tauchen.
- Vor dem Verstauen des Geräts die Ständer, die Omelettschale, die Pochierschale, den Dosierbecher und die beiden Eierbecher in das Gerät geben.
- Alle weiteren Wartungsvorgänge müssen von einem zugelassenen Kundendienst durchgeführt werden.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN !



• **LET OP:** De polyetheleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te vermijden, deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.



- **OPGELET:** Heet oppervlak.
- De hete oppervlakken nooit aanraken.
- Het apparaat laten afkoelen vooraleer het op te bergen.
- Als het apparaat in gebruik is, kunnen toegankelijke oppervlakken van het apparaat heet zijn.
- Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. Gebruik pannelappen of ovenwanten.
- Het apparaat niet op of bij een hittebron plaatsen. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Niets op het apparaat leggen wanneer deze aan staat.
- Laat voldoende ruimte tussen het apparaat en de muur of meubilair. Gebruik het apparaat niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Het snoer niet over de rand van het werkblad laten hangen en niet in contact laten komen met warme oppervlakken.
- Het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog

in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, altijd aan de stekker zelf trekken en nooit aan het snoer.

- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of met een op afstand bedienbaar systeem.
- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties.
- Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aangeboden of verkocht, kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits onder toezicht of nadat zij de nodige instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en zij zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich mee kan brengen. Het apparaat kan worden gereinigd en onderhouden door kinderen, als zij ouder dan 8 jaar zijn en er toezicht is. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- De apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen zonder kennis of ervaring met het apparaat, mits er toezicht is en uitgelegd is hoe het apparaat veilig gebruikt kan worden, en men zich bewust is van de gevaren die het gebruik met zich meebrengt.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

• LET OP: De priknaald is zeer scherp.

- Gebruik dit apparaat alleen om te bakken, en volg daarbij de aanwijzingen in deze handleiding.
- Het apparaat niet buiten gebruiken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik thuis of in vergelijkbare omgevingen zoals:
 - personeelskeukens van winkels, kantoren en dergelijke;
 - boerderijen;
 - gastenverblijven zoals hotels, motels etc.;
 - bed & breakfasts.

ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN AAN HET EIND VAN HUN LEVENSDUUR

In ieders belang en om actief bij te dragen aan de gezamenlijke bescherming van het milieu:



- Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.
- Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.



Sommige materialen kunnen dan namelijk weer hergebruikt worden.

1. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw aankoop!

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart® keukenapparatuur waarmee zowel hobbykoks als topkoks al hun creativiteit kunnen laten zien.

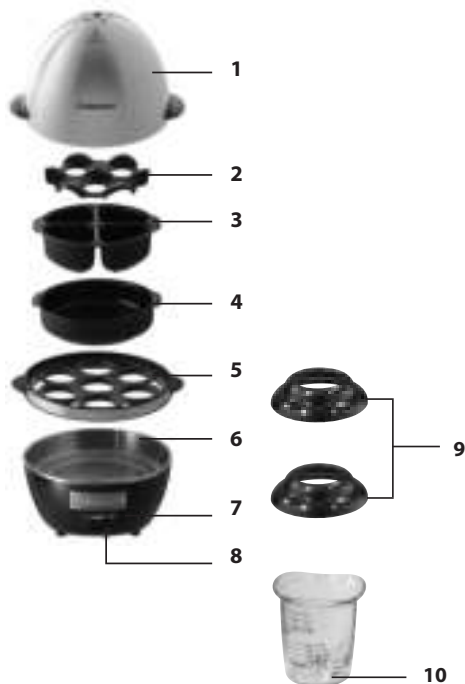
Alle Cuisinart® apparaten zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen technici en grote culinaire namen zoals Paul Bocuse, onze charismatische ambassadeur. Elk product combineert kracht, innovatie, prestatie en ergonomie.

Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken dankzij hun strakke en elegante ontwerp.

2. KENMERKEN VAN HET APPARAAT

Alle materialen die in contact komen met voedingsmiddelen zijn BPA-vrij.

1. **Deksel van roestvrij staal** met geïsoleerde handgrepen.
2. **Eierhouder (boven)** voor het koken van maximaal 3 eieren hard, halfzacht of zacht.
3. **Bakje om te pocheren:** maximaal 4 eieren.
4. **Bakje voor een omelet** van 3 eieren.
5. **Eierhouder (onder)** om maximaal 7 eieren hard, halfzacht of zacht te koken.
6. **Onderstel** met verwarmingselement van roestvrij staal dat makkelijk schoon te maken is.
7. **Verklikkerlampje:** als de schakelaar op « I » staat, brandt het lampje; als de schakelaar op « O » staat, is het lampje uit.
8. **Aan-/uitschakelaar met geluidssignaal:** als de eieren gekookt zijn, klinkt een geluidssignaal dat aanhoudt totdat de eierkoker handmatig uitgeschakeld is.
9. **Twee eierdopjes** om de gekookte eieren in te serveren.
10. **Doseerbeker met priknaald:** de streepjes op de doseerbeker geven de gemiddelde hoeveelheid water aan waarmee het apparaat gevuld moet worden voor harde, zachte of halfzacht gekookte eieren, omeletten en gepocheerde eieren. De naald dient om een gaatje in de eierschaal te prikken, waarmee voorkomen wordt dat het ei tijdens het koken barst.



LET OP: De priknaald onderin de doseerbeker is zeer scherp

3. ASSEMBLAGE

A. Uitpakken

1. Zet de doos op een grote stabiele en vlakke ondergrond.
2. Open de doos en haal de gebruiksaanwijzing en eventuele andere documenten er uit.
3. Verwijder de stut uit de doos en haal de eierkoker er uit.
4. Verwijder de verpakking rondom de eierkoker.
5. Haal alle andere verpakte onderdelen uit de doos en verwijder de verpakking daarvan. Controleer voordat u de doos weggooit of u alle onderdelen gevonden heeft die genoemd worden in het hoofdstuk « Productkenmerken ».
6. Verwijder alle etiketten.






B. Montage

Het in elkaar zetten van uw Cuisinart® eierkoker:

1. Spoel voor elk gebruik alle losse onderdelen af in een warm sopje of in de vaatwasser (alleen in het bovenste rek van de machine). LET OP: De priknaald onderin de doseerbeker is zeer scherp.
2. Het onderstel NOOIT in water of een andere vloeistof onderdompelen. Het onderstel is heel eenvoudig met een vochtig doekje te reinigen. Kijk op pagina 13 voor meer informatie over het schoonmaken van het apparaat.
3. Droog alle uitneembare delen goed af en leg ze naast het apparaat of berg ze op wanneer ze niet gebruikt worden.
4. Plaats de eierkoker op een schone en droge ondergrond.
5. Plaats het gewenste accessoire.
6. Plaats het deksel op de kookbak.

7. Steek de stekker in het stopcontact. Uw eierkoker is nu klaar voor gebruik.

4. GEBRUIKSAANWIJZING




Degré de cuisson	Water
Soft boiled 	1 egg - 40ml 3 eggs -30ml 5 eggs -25ml 7/10 eggs -20ml
Med boiled 	1 egg - 60ml 3 eggs -50ml 5 eggs - 40ml 7/10 eggs -30ml
Hard boiled 	1 egg -110ml 3 eggs -100ml 5 eggs - 90ml 7/10 eggs - 85ml
Omelet 	3/5 eggs -90ml
Poached 	4 eggs -70/80ml

Geadviseerde kooktijd voor middelgrote eieren die op kamertemperatuur worden bewaard. Gebruik voor het koken van 10 eieren (halfzacht, zacht of hardgekookt) met gebruik van de verhoger, de maatstreep voor 7 eieren.

OPMERKING: Gebruik gedistilleerd water voor het beste resultaat. Kraanwater bevat kalk waardoor de eieren kunnen verkleuren.

Voor harde, zachte of halfzacht gekookte eieren

1. Kies de gewenste stevigheid. Zie de markeringen voor:

- harde gekookte eieren 
- zachte gekookte eieren 
- halfzacht gekookte eieren 

op de doseerbeker. Vul de beker met koud water tot aan de gewenste markering. **OPMERKING:** De markering is een indicatie en het waterniveau is aan te passen aan de gewenste mate van stevigheid en afhankelijk van de grootte van de eieren.

2. Giet het koude water op het plateau van het onderstel.
3. Spoel de eieren af. De eierkoker kan maximaal 10 eieren tegelijk koken.
4. Plaats de onderste eierhouder op het onderstel. De ribbels op de handgrepen aan de zijkant dienen naar boven gericht te zijn.
5. Prik in alle eieren een gaatje met behulp van de naald in de doseerbeker en plaats de eieren in de houder. Spoel de naald af na gebruik. Om nog 3 extra eieren te kunnen koken, plaatst u de bovenste eierhouder in het midden van de onderste houder, bovenop de andere eieren. Prik een gaatje in elk ei voordat u het op de eierhouder plaatst.
6. Plaats het deksel op de eierkoker en zet de schakelaar op « I ». Het lampje zal gaan branden.
7. Als het water volledig verdampt is, hebben de eieren de gewenste stevigheid bereikt. Er klinkt een geluidssignaal.
8. Zet de schakelaar in de « O »-stand. **OPMERKING:** Wanneer de schakelaar niet handmatig in de « O »-stand is gezet, zal het apparaat weer automatisch aangaan als het eenmaal is afge-

koeld.

9. Haal de eieren direct uit de eierkoker en spoel ze af met koud water om het kookproces te stoppen.
10. De eieren zijn klaar. **OPMERKING:** De kooktijd wordt beïnvloed door het aantal eieren, hun grootte, de temperatuur van de eieren voor het koken, de temperatuur en de hoeveelheid gebruikt water en de geografische hoogte waarop u zich bevindt. Wanneer de eieren in de eierkoker gelaten worden na het geluidssignaal, gaat het kookproces door.

Voor gepocheerde eieren

1. Vul de doseerbeker met koud water tot aan de markering « gepocheerd/zacht ». **OPMERKING:** De markering is een indicatie en het waterniveau kan worden aangepast aan de gewenste stevigheid.
2. Giet het koude water op het plateau van het onderstel.
3. Vet het pocheerbakje in met boter of plantaardige olie
4. Breek in elk vakje een ei. De eierkoker kan maximaal 4 eieren tegelijk pocheren.
5. Plaats de onderste eierhouder op het onderstel. De ribbels op de handgrepen aan de zijkant dienen naar boven gericht te zijn.
6. Plaats het pocheerbakje op de onderste eierhouder.
7. Plaats het deksel op de eierkoker en zet de schakelaar op « I ». Het lampje gaat branden.
8. Als het water volledig verdampt is, zijn de gepocheerde eieren klaar. **OPMERKING:** Het pocheren van 4 eieren duurt ongeveer 10 minuten.
9. Een geluidssignaal meldt het einde van de kooktijd en het verklikerlampje gaat uit.

10. Zet de schakelaar in de « O »-stand ». **OPMERKING:** Wanneer de schakelaar niet handmatig in de « O »-stand is gezet, zal het apparaat weer automatisch aangaan als het eenmaal is afgekoeld.
11. Haal de eieren direct uit de eierkoker, om te voorkomen dat ze teveel doorgaren.
12. Gebruik een spateltje om de eieren uit de bakjes te halen.
12. Haal de omelet direct uit de eierkoker, om doorgaren te voorkomen.
13. Gebruik een spateltje om de omelet uit het bakje te halen.

Voor omeletten

1. Verwijder het deksel en alle losse onderdelen.
2. Vul de doseerbeker tot aan de markering « omelet/hard » met koud water. **OPMERKING:** De markering is een indicatie en het waterniveau kan worden aangepast aan de gewenste gaarheid.
3. Giet het koude water op het plateau van het onderstel.
4. Vet het omeletbakje in met boter of plantaardige olie
5. Breek 3 eieren in een kom en klop ze los. Giet de losgeklopte eieren in het omeletbakje.
6. Plaats de onderste eierhouder op het onderstel. De ribbels op de handgrepen aan de zijkant dienen naar boven gericht te zijn.
7. Plaats het omeletbakje op de onderste eierhouder.
8. Plaats het deksel op de eierkoker en zet de schakelaar op « I ». Het lampje gaat branden.
9. Wanneer het water volledig verdampt is, is de omelet klaar.
10. Een geluidssignaal meldt het einde van de bak-tijd en het verklikkerlampje gaat uit.
11. Zet de schakelaar in de « O »-stand ». **OPMERKING:** Wanneer de schakelaar niet handmatig in de « O »-stand is gezet, zal het apparaat weer au-

5. TIPS VAN CHEF-KOKS



- Bewaar eieren in de koelkast. Gebruik altijd koude eieren. Laat ze niet eerst op kamertemperatuur komen, om te voorkomen dat ze te ver doorkoken.
- Laat de eieren in het doosje zitten waarin ze gekocht zijn, om te voorkomen dat ze uitdrogen en koelkastgeurtjes opnemen.
- Bewaaradvies: bewaar eieren met de brede kant naar boven. Hierdoor blijven ze langer vers en blijft het eigeel in het midden van het ei.
- Zijn uw eieren vers? Doe ze in een bak met zout, koud water. Als ze zinken zijn ze vers, als ze blijven drijven zijn ze niet vers.
- Was de eieren altijd voor het koken.
- Spoel de gekookte eieren na het koken altijd direct af met koud water, om te voorkomen dat ze doorgaren en het eigeel een groene kring krijgt. Gebruik een tang om de hete, gekookte eieren uit de eierkoker te halen en plaats ze in een zeef of vergiet. Houd ze onder de koude kraan totdat ze afgekoeld zijn. U kunt de eieren ook in een bak ijswater leggen.
- Om afgekoelde, hardgekookte eieren makkelijker

te kunnen pellen, rolt u ze rustig met de handpalm over het aanrecht zodat de schil breekt. Begin aan de breedste kant met pellen.

- Hardgekookte eieren in de schil blijven in de koelkast maximaal een week goed. Hardgekookte eieren zonder schil dienen direct geconsumeerd te worden.
- Eet geen hardgekookte eieren die decoratief geverfd zijn.
- Om de schil van de (half)zachtgekookte eieren te verwijderen, breekt u de schil in het midden van het ei met behulp van een mes. Lepel het ei vervolgens uit de schil met een eierlepel of dessertlepel.
- Gebruik de meegeleverde doseerbeker als leidraad. Voor hardgekookte eieren, het water vullen tot aan de bovenste lijn. Voor wat meer vloeibare eieren het water vullen tot aan de onderste lijn. Dit is handig bij de bereiding van gepocheerde eieren maar u kunt ook met hoeveelheden water spelen voor andere eibereidingen.
- Gepocheerde eieren kunnen van te voren worden klaargemaakt en vlak voor gebruik worden opgewarmd. Kook in dat geval de eieren iets korter door minder water te gebruiken en koel ze direct af door ze in de koelkast te plaatsen. Om ze weer op te warmen, de gepocheerde eieren in een kom met warm water plaatsen en dep ze daarna droog met keukenrol op een bord.

6. VRAGEN EN ANTWOORDEN

WAT TE DOEN WANNEER:	ANTWOORDEN
Mijn apparaat niet werkt?	<ul style="list-style-type: none">• Zet de schakelaar in de « I »-stand en controleer of het water wel is toegevoegd.• Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
De eieren niet goed gaar worden?	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de juiste hoeveelheid water is toegevoegd voor de gewenste stevigheid.
De eieren gebarsten zijn in het apparaat?	<ul style="list-style-type: none">• De eieren waren te koud.

7. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de Cuisinart® eierkoker gaat schoonmaken.
- Maak alle losse onderdelen schoon in een warm sopje of in het bovenste rek van uw vaatwasser.
- Reinig de plaat van het onderstel met een vochtig doekje. Verwijder alle kalkaanslag door de plaat schoon te maken met een doekje met een eetlepel witte azijn. Dit heeft tevens een antibacteriële werking.

LET OP: Het onderstel is zeer heet na gebruik. Laat hem eerst afkoelen voordat u hem in elkaar gaat zetten of uit elkaar gaat halen.

OPMERKING: Als het plateau van het onderstel niet regelmatig met witte azijn gereinigd wordt, kan er kalk uit het leidingwater achterblijven en kunnen de eieren verkleuren. Dit heeft overigens geen invloed op de smaak van de eieren.

- Het onderstel van het apparaat met een vochtige doek reinigen. NIET onderdampelen in water.
- Plaats de eierhouders, het omeletbakje, het pocheerbakje, de doseerbeker en de eierdopjes in het apparaat voordat u het opbergt.
- Overig onderhoud dient te worden uitgevoerd door een geautoriseerde onderhoudsdienst.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!



• **ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata dei bambini. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.



• **ATTENZIONE:** Superficie calda.
• Non toccare mai le superfici calde.

- Lasciate l'apparecchio prima di riporlo.
- La temperatura delle superfici esposte può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare l'apparecchio durante l'utilizzo. Utilizzare guanti da forno o protettivi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un altro apparecchio che scotta. Non utilizzare l'apparecchio su superfici sensibili al calore o in prossimità di materiali infiammabili.
- Non posare mai niente sull'apparecchio quando è in funzione.
- Lasciare sufficiente spazio tra l'apparecchio e le pareti o i mobili. Non posizionare l'apparecchio sotto gli elementi pensili della cucina.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e

incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.

- Questo apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Cuisinart® può provocare incendi, folgorazione e rischio di infortuni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età uguale o superiore a 8 anni, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per utilizzare l'apparecchio in condizioni di massima sicurezza, comprendendo i pericoli derivanti dal suo utilizzo. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio potranno essere eseguite da bambini di età superiore agli 8 anni e a condizione che siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 8 anni.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie conoscenze o esperienze, purché possano beneficiare di una sorveglianza o di spiegazioni sull'utilizzo dell'apparecchio in condizioni di sicurezza, e qualora comprendano i rischi derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio in questione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

• **ATTENZIONE: L'ago del bicchiere dosatore è estremamente perforante.**

- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.
- Non utilizzare all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni domestiche o simili, ad esempio:
 - nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - nelle fattorie;
 - dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - nei bed e breakfast.

RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA

Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente:



- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

■ Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

1. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!

Da oltre 30 anni, Cuisinart® sviluppa una gamma completa di apparecchi che consentono agli appassionati di cucina e ai grandi chef di esprimere al meglio la loro creatività.

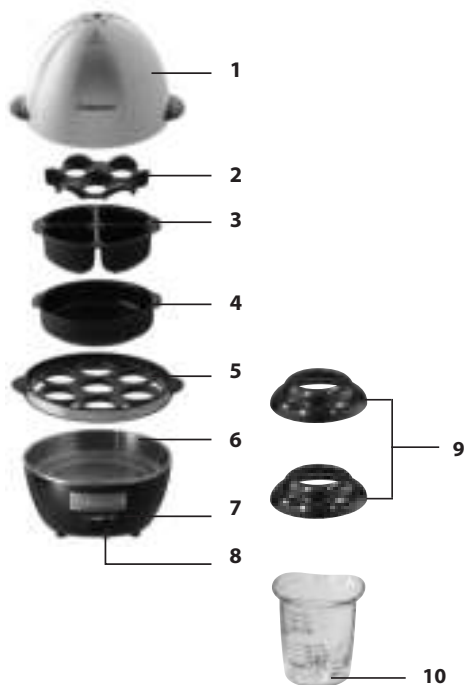
Tutti gli apparecchi Cuisinart® sono il frutto di una stretta collaborazione fra ingegneri e grandi nomi della Cucina, fra cui Paul Bocuse, ambasciatore carismatico della marca. Ogni prodotto unisce in sé robustezza, innovazione, prestazioni e ergonomia.

Realizzati con materie prime professionali, come l'acciaio spazzolato inossidabile, i nostri prodotti si integrano facilmente in qualsiasi tipo di cucina, grazie a un design sobrio e elegante.

2. CARATTERISTICHE PRODOTTO

Tutti i materiali destinati al contatto con gli alimenti sono senza BPA.

1. **Cupola:** in acciaio inossidabile con impugnature isolanti.
2. **Supporto superiore** per cuocere fino a 3 uova alla coque, bazzotte o sode.
3. **Vaschetta** per preparare fino a 4 uova **affogate**.
4. **Vaschetta per frittata** di 3 uova.
5. **Supporto inferiore** per cuocere fino a 7 uova alla coque, bazzotte o sode.
6. **Base:** elemento riscaldante in acciaio inossidabile che permette una facile pulizia.
7. **Spia luminosa:** quando l'interruttore è su « I », la spia luminosa è accesa. Quando l'interruttore è su « O », la spia luminosa è spenta.
8. **Interruttore acceso/spento con segnale acustico:** una volta cotte le uova, la base emette un segnale acustico fino allo spegnimento manuale del cuociuova.
9. **Due portauovo** per servire le uova alla coque.
10. **Bicchiere dosatore dotato di ago:** le linee sul dosatore indicano la quantità media d'acqua da riempire per uova alla coque, bazzotte o sode, oltre che per le frittate e le uova affogate. L'ago serve a forare i gusci per far sì che non si rompano durante la cottura.



ATTENZIONE: L'ago alla base del dosatore è estremamente appuntito.

3. MONTAGGIO

A. Apertura del prodotto

1. Scegliere un'ampia superficie stabile e piatta per poggiarvi la scatola.
2. Aprire la scatola, quindi togliere il libretto istruzioni e qualsiasi altro documento.
3. Togliere la copertura dalla scatola ed estrarre il cuociuova.
4. Togliere tutti gli imballaggi che avvolgono il cuociuova.
5. Estrarre tutti gli altri componenti imballati dalla scatola, togliendo l'imballaggio che li avvolge. Controllare gli imballaggi per verificare la presenza di tutti i componenti riportati nella sezione «Caratteristiche prodotto» prima di gettare la scatola.
6. Eliminare qualsiasi etichetta protettiva o promozionale.

B. Montaggio






Per montare il cuociuova Cuisinart®:

1. Sciacquare tutte le parti amovibili in acqua calda e detersivo, oppure in lavastoviglie (solo cestello superiore) prima di ogni utilizzo. **ATTENZIONE:** L'ago alla base del dosatore è estremamente appuntito.
2. **NON** immergere la base dell'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido. La base si pulisce molto facilmente con un panno umido. Consultare le istruzioni di pulizia a pagina 13 per maggiori informazioni.
3. Asciugare con cura tutte le parti amovibili. Metterle vicino all'apparecchio, oppure riporle se non devono essere utilizzate.
4. Poggiare il cuociuova su una superficie pulita e

asciutta.

5. Posizionare l'accessorio prescelto sul supporto inferiore di cottura.
6. Posizionare la cupola sulla vaschetta di cottura.
7. Attaccare l'apparecchio alla corrente. Il cuociuova è pronto all'uso.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

Degré de cuisson	Water
Soft boiled 	1 egg - 40ml 3 eggs -30ml 5 eggs -25ml 7/10 eggs -20ml
Med boiled 	1 egg - 60ml 3 eggs -50ml 5 eggs - 40ml 7/10 eggs -30ml
Hard boiled 	1 egg -110ml 3 eggs -100ml 5 eggs - 90ml 7/10 eggs - 85ml
Omelet 	3/5 eggs -90ml
Poached 	4 eggs -70/80ml




Cottura raccomandata per uova di tipo medio conservate a temperatura ambiente. Per la cottura di 10 uova (alla coque, bazzotte o sode) con utilizzo del rialzo, usare la misura per 7 uova.

NOTA: Per ottenere un risultato migliore, usare acqua distillata. L'acqua del rubinetto è

calcarea e può scolorire le uova.

Per uova sode, bazzotte o alla coque

1. Scegliere la consistenza desiderata. Vedere i segni corrispondenti a:

- uova sode, 
- uova bazzotte 
- uova alla coque 

sul dosatore, quindi riempire d'acqua fredda fino al livello indicato. **NOTA:** Il segno è indicativo e il livello d'acqua può essere regolato fino al grado di cottura desiderato e secondo la grandezza dell'uovo.

2. Versare acqua fredda nel vassoio della base.
3. Sciacquare le uova. Il cuociuova può cuocere fino a 10 uova contemporaneamente.
4. Posizionare il supporto inferiore di cottura sulla base. Le nervature sulle impugnature laterali devono essere orientate verso l'alto.
5. Con l'ago posto alla base del bicchiere dosatore, forare la cima di ogni uovo. Mettere le uova sul supporto. Sciacquare l'ago dopo l'uso. Per cuocere 3 uova in più, posizionare il supporto superiore di cottura al centro del supporto inferiore, posizionando i bordi rialzati sulla parte superiore delle uova. Forare tutte le uova prima di posizionarle sul supporto superiore di cottura.
6. Posizionare la cupola sopra tutta la struttura e mettere l'interruttore su « I ». Si accende la spia luminosa.
7. Quando l'acqua è completamente evaporata, le uova sono cotte alla consistenza desiderata. Si avverte un segnale acustico.
8. Posizionare l'interruttore su « O ». **NOTA:** Una volta raffreddato, l'apparecchio si rimette in funzione automaticamente se l'interruttore non viene posi-

zionato manualmente su « O ».

9. Togliere immediatamente le uova e sciacquarle in acqua fredda per arrestare la cottura.
10. Le uova sono pronte. **NOTA:** Il tempo di cottura dipende da numero, grandezza e temperatura delle uova prima della cottura, dalla temperatura e dalla quantità d'acqua utilizzata, nonché dall'altitudine. Lasciare le uova nel cuociuova dopo il segnale acustico ne prolunga la cottura.

Uova affogate

1. Riempire d'acqua fredda il dosatore fino al segno « affogato/bazzotto ». **NOTA:** Il segno è indicativo e il livello d'acqua può essere regolato fino al grado di cottura desiderato.
2. Versare acqua fredda nel vassoio della base.
3. Ungere la vaschetta di cottura con burro o olio vegetale
4. Rompere un uovo su ogni stampo Il cuociuova può preparare fino a 4 uova affogate contemporaneamente.
5. Posizionare il supporto inferiore di cottura sulla base. Le nervature sulle impugnature laterali devono essere orientate verso l'alto.
6. Posizionare la vaschetta sul supporto inferiore di cottura.
7. Posizionare la cupola sopra tutta la struttura e mettere l'interruttore su « I ». Si accende la spia luminosa.
8. Quando l'acqua è completamente evaporata, le uova sono affogate. **NOTA:** Il tempo approssimativo di cottura per 4 uova è di 10 minuti.
9. Un segnale acustico avverte che la cottura è terminata e la spia luminosa è spenta.
10. Posizionare l'interruttore su « O ». **NOTA:** Una volta raffreddato, l'apparecchio si rimette in funzione automaticamente se l'interruttore non

viene posizionato manualmente su « O ».

11. Togliere immediatamente le uova per evitare una cottura eccessiva.
12. Utilizzare una spatolina per togliere le uova dagli stampi.

Frittate

1. Togliere la cupola e tutte le parti amovibili.
2. Riempire d'acqua fredda il dosatore fino al segno « frittata/sodo ». **NOTA:** Il segno è indicativo e il livello d'acqua può essere regolato fino al grado di cottura desiderato.
3. Versare acqua fredda nel vassoio della base.
4. Ungere la vaschetta di cottura con burro o olio vegetale
5. Rompere e sbattere fino a 3 uova in un recipiente. Versare il composto nell'apposita vaschetta per frittate.
6. Posizionare il supporto inferiore di cottura sulla base. Le nervature sulle impugnature laterali devono essere orientate verso l'alto.
7. Posizionare la vaschetta per frittate sul supporto inferiore di cottura.
8. Posizionare la cupola sopra tutta la struttura e mettere l'interruttore su « I ». Si accende la spia luminosa.
9. Quando l'acqua è completamente evaporata, la frittata è pronta.
10. Un segnale acustico avverte che la cottura è terminata e la spia luminosa è spenta.
11. Posizionare l'interruttore su « O ». **NOTA:** Una volta raffreddato, l'apparecchio si rimette in funzione automaticamente se l'interruttore non viene posizionato manualmente su « O ».
12. Togliere immediatamente la frittata per evitare una cottura eccessiva.
13. Utilizzare una spatolina per togliere la frittata.

5. IL PARERE DEGLI CHEF



- Conservare le uova fresche fino al loro utilizzo. Utilizzare sempre uova fredde. Non metterle a temperatura ambiente per evitare una cottura eccessiva.
- Le uova devono essere conservate nella scatola in cui sono state comprate, in modo da evitare che si seccino o che assorbano gli odori del frigorifero.
- Le uova devono essere posizionate con l'estremità più grande verso l'alto. Questo permette di conservarle fresche più a lungo e di mantenere il tuorlo al centro. È, questo, un accorgimento per la conservazione delle uova.
- Le uova sono fresche? Metterle in una ciotola con acqua fredda salata. Se affondano, sono fresche. Se galleggiano, non sono fresche.
- Lavare sempre i gusci prima di cuocere le uova alla coque, bazzotte o sode.
- Raffreddare sempre le uova subito dopo la cottura, in modo da evitare eventuali cotture supplementari e la formazione di un alone verde scuro attorno al tuorlo. Utilizzare delle pinze per togliere le uova cotte, quindi metterle in un setaccio o colino. Versare acqua fred-

da sulle uova per farle raffreddare. È anche possibile mettere le uova in una grande ciotola d'acqua gelata.

- Per sgusciare più facilmente le uova sode fredde, farle rotolare delicatamente sul piano di lavoro con il palmo della mano per romperle. Cominciare a sgusciarle dal lato più grande.
- Le uova sode con guscio si conservano fino a una settimana al fresco. Le uova sode senza guscio devono essere consumate immediatamente.
- Le uova sode che sono state colorate a scopo decorativo non devono essere consumate.
- Per togliere il guscio dalle uova alla coque o bazzotte, rompere il guscio al centro dell'uovo, utilizzando un coltello. Estrarre l'uovo con un cucchiaino.
- Utilizzare, come guida, il dosatore in dotazione. Per uova ben cotte, riempire d'acqua fino al limite superiore. Per uova leggermente più liquide, riempire d'acqua fino al limite inferiore. È molto utile per la preparazione di uova affogate ma è possibile giocare con le quantità d'acqua anche per altri tipi di uova.
- Le uova affogate possono essere preparate in anticipo e riscaldate prima del consumo. All'occorrenza, cuocere un po' meno a lungo le uova utilizzando meno acqua e raffreddare immediatamente in frigorifero. Per riscaldare, mettere in una ciotola d'acqua calda e asciugare con carta assorbente su una salvietta.

6. DOMANDE/RISPOSTE

COSA FARE SE:	RISPOSTE
Il mio apparecchio non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere l'interruttore su « I » e controllare che l'acqua sia stata aggiunta correttamente. • Controllare che l'apparecchio sia correttamente attaccato alla corrente.

Le uova non cuociono?	• Verificare che sia stata aggiunta la giusta quantità d'acqua per la consistenza desiderata.
Le uova sono espose nell'apparecchio?	• Le uova erano troppo fredde.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare sempre il cuociuova Cuisinart® dalla corrente prima di pulirlo.
- Lavare tutte le parti amovibili in acqua calda e detergente, oppure nel cestello superiore della lavastoviglie.
- Pulire il vassoio della base con un panno umido. Eliminare eventuali depositi calcarei lasciati dall'acqua pulendo il vassoio con un panno cui è stato aggiunto un cucchiaino di aceto bianco. Agisce anche come agente antibatterico.

ATTENZIONE: La base è molto calda dopo ogni utilizzo. Lasciar raffreddare prima di montarla o smontarla.

NOTA: Se il vassoio della base non viene pulito regolarmente con aceto bianco, è possibile che si depositi del calcare (naturalmente presente nell'acqua) in grado di scolorire i gusci delle uova. Questo non altera, comunque, il gusto delle uova.

- Pulire la base dell'apparecchio con un panno umido. NON immergere in acqua.
- Prima di riporli, posizionare nell'apparecchio i supporti, la vaschetta per frittate, la vaschetta per la cottura di uova affogate, il dosatore e i portauovo.
- Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito dal personale di assistenza autorizzato.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!



• **ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que rodean el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Estas bolsas no son juguetes.



• **ATENCIÓN:** Superficie caliente.

- No toque nunca las superficies calientes.
- Espere a que se enfríe antes de guardarla.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- No toque el aparato mientras está en funcionamiento. Utilice agarradores o manoplas de protección.
- No coloque el aparato sobre una fuente de calor o cerca de esta. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No coloque nada sobre el aparato cuando esté encendido.
- Deje un espacio suficiente entre el aparato y la pared o los elementos del mobiliario. No coloque el aparato bajo los muebles de cocina superiores.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el grill después de utilizarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.

- Este aparato no está preparado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El usuario no puede realizar reparación alguna en el electrodoméstico.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con plena seguridad y siempre que sean capaces de comprender los riesgos inherentes a la utilización del mismo. La limpieza y el mantenimiento del aparato no pueden dejarse en manos de niños menores de 8 años o que no cuenten con supervisión. Conserve el aparato y su cable eléctrico lejos del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas de capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas que carezcan de experiencia o conocimiento suficientes, siempre que cuenten con vigilancia y con explicaciones sobre la utilización del aparato en condiciones seguras y que comprendan los peligros que implica esta utilización.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- **ATENCIÓN: La aguja que está en la base del dosificador tiene una punta muy afilada.**

- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.
- Este aparato está destinado a un uso doméstico y similar, como por ejemplo:
 - cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas o casas rurales;
 - hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, para uso de los clientes;
 - pensiones, hostales, alquiler de habitaciones y otros establecimientos similares.

RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA

En interés de todos y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:



- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Utilice los sistemas de recogida que estén a su disposición.

■ De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

1. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades por su compra!

Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de electrodomésticos culinarios que permiten a los amantes de la cocina y a los grandes chefs expresar plenamente su creatividad.

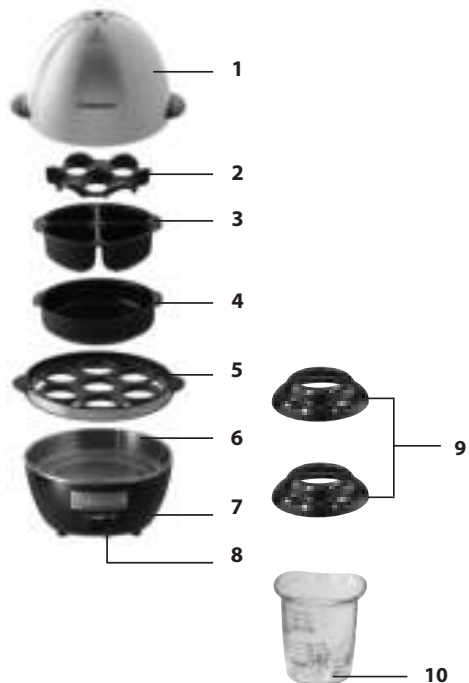
Todos los electrodomésticos Cuisinart® son el resultado de una estrecha colaboración entre ingenieros y grandes nombres de la cocina, como Paul Bocuse, embajador carismático de la marca. Cada producto combina solidez, innovación, prestaciones y ergonomía.

Realizados en materiales de origen profesional, como el acero inoxidable pulido, nuestros productos se integran fácilmente en todas las cocinas, gracias a un diseño sobrio y elegante.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Todos los materiales que entran en contacto con los alimentos están libres de bisfenol A (BPA).

1. **Tapadera:** de acero inoxidable con asas aislantes.
2. **Soporte superior** que permite cocer hasta 3 huevos pasados por agua, mollets o duros.
3. **Recipiente para escalfar** hasta 4 huevos.
4. **Recipiente para tortilla** de 3 huevos.
5. **Soporte inferior** que permite cocer hasta 7 huevos pasados por agua, mollets o duros.
6. **Base:** elemento calentador de acero inoxidable fácil de limpiar.
7. **Indicador luminoso:** cuando el interruptor está en posición « I » el piloto se enciende; cuando el interruptor está en posición « O », el piloto se apaga.
8. **Interruptor parada/marcha con señal sonora:** cuando los huevos están cocidos, la base emite una señal sonora que cesa cuando el hervidor de huevos se apaga manualmente.
9. **Dos pequeñas hueveras** para servir los huevos pasados por agua.
10. **Un dosificador provisto de una aguja:** las líneas del dosificador indican la cantidad media de agua que debe añadirse para huevos pasados por agua, mollets o duros, así como para las tortillas y los huevos escalfados. La aguja sirve para perforar las cáscaras, de modo que no se resquebrajen durante la cocción.



ATENCIÓN: La aguja que se encuentra en la base del dosificador tiene una punta muy afilada.

3. MONTAJE

A. Desembalaje

1. Elija una superficie amplia, estable y plana para colocar la caja.
2. Abra la caja y saque el manual de instrucciones y cualquier otro documento.
3. Retire el dispositivo de sujeción de la caja y saque el hervidor de huevos.
4. Retire todo el material de embalaje que rodea el hervidor de huevos.
5. Saque el resto de las piezas y retire el embalaje que las rodea. Verifique que tiene en su poder todas las piezas que constan en la sección «Características del producto» antes de tirar la caja.
6. Retire las etiquetas de protección o promocionales.

B. Montaje






Para montar el hervidor de huevos Cuisinart®:

1. Aclare todas las partes sueltas en agua caliente y jabonosa o en el lavavajillas (únicamente en la cesta superior) antes de cada uso. **ATENCIÓN:** La aguja que se encuentra en la base del dosificador tiene una pinta muy afilada.
2. NO sumerja la base del aparato en agua o en cualquier otro líquido. La base es muy fácil de limpiar con un trapo húmedo. Consulte las instrucciones de limpieza en la página 13 para obtener más información.
3. Seque cuidadosamente todas las piezas sueltas y déjelas junto al aparato, o bien guárdelas cuando no las vaya a utilizar.
4. Coloque el hervidor de huevos sobre una superficie limpia y seca.
5. Coloque el accesorio adecuado sobre el soporte

inferior de cocción.

6. Coloque la tapadera sobre el recipiente de cocción.
7. Enchufe el aparato. Ahora el hervidor de huevos está listo para su uso.

4. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Degré de cuisson	Water
Soft boiled 	1 egg - 40ml 3 eggs -30ml 5 eggs -25ml 7/10 eggs -20ml
Med boiled 	1 egg - 60ml 3 eggs -50ml 5 eggs - 40ml 7/10 eggs -30ml
Hard boiled 	1 egg -110ml 3 eggs -100ml 5 eggs - 90ml 7/10 eggs - 85ml
Omelet 	3/5 eggs -90ml
Poached 	4 eggs -70/80ml

Cocción recomendada para huevos de tamaño medio conservados a temperatura ambiente. Para cocer 10 huevos (pasados por agua, mollets o duros) utilice el accesorio superior además de la medida para 7 huevos.

OBSERVACIÓN: Para lograr mejores resultados, utilice agua destilada. El agua corriente contiene cal que puede provocar una decoloración de los huevos.

Para hacer huevos duros, mollets o pasados por agua

1. Elija la consistencia deseada. Compruebe en el dosificador las marcas para:

- huevos duros

- huevos mollets

- huevos pasados



por agua y llene el recipiente de agua fría hasta la marca correspondiente. **OBSERVACIÓN:** Las marcas son solo indicativas. Puede ajustar el nivel de agua al grado de cocción deseado y al tamaño de los huevos.

2. Vierta agua fría en la bandeja de la base.

3. Aclare los huevos. El hervidor puede cocer hasta 10 huevos simultáneamente.

4. Coloque el soporte inferior de cocción sobre la base. Las nervaduras de las empuñaduras laterales deben estar orientadas hacia arriba.

5. Con ayuda de la aguja situada en la base del dosificador, perfora la parte superior de cada huevo y colóquelo sobre el soporte. Aclare la aguja después de usarla. Para cocer 3 huevos más, coloque el soporte superior de cocción en el centro del soporte inferior, colocando los bordes levantados sobre la parte superior de los huevos. Perfore cada huevo antes de colocarlo sobre el soporte superior de cocción.

6. Coloque la tapadera sobre el conjunto y ponga el interruptor en posición « I ». El piloto se enciende.

7. Cuando el agua se haya evaporado completamente, los huevos estarán cocidos con la consistencia deseada. Se oír una señal sonora.

8. Coloque el interruptor en posición « O ». **OBSERVACIÓN:** Cuando el aparato se enfríe, se volverá a poner en marcha automáticamente si no pone el

interruptor manualmente en posición « O ».

9. Retire inmediatamente los huevos y aclárelos con agua fría para detener la cocción.

10. Los huevos están listos. **OBSERVACIÓN:** El tiempo de cocción depende del número, del tamaño y de la temperatura de los huevos antes de la cocción, de la temperatura y la cantidad de agua utilizada y de la altitud. Si mantiene los huevos en el hervidor después de la señal sonora, se prolongará su cocción.

Para hacer huevos escalfados

1. Llene de agua fría el dosificador hasta la marca « scalfado/mollet ». **OBSERVACIÓN:** Las marcas son solo indicativas y puede ajustar el nivel de agua al grado de cocción deseado.

2. Vierta agua fría en la bandeja de la base.

3. Embadurne el recipiente para escalfar con mantequilla o aceite vegetal.

4. Rompa un huevo por molde. El hervidor puede escalfar hasta 4 huevos simultáneamente.

5. Coloque el soporte inferior de cocción sobre la base. Las nervaduras de las empuñaduras laterales deben estar orientadas hacia arriba.

6. Coloque el recipiente para escalfar sobre el soporte inferior de cocción.

7. Coloque la tapadera sobre el conjunto y ponga el interruptor en posición « I ». El piloto se enciende.

8. Cuando el agua se haya evaporado completamente, los huevos estarán cuajados. **OBSERVACIÓN:** El tiempo de cocción aproximado para 4 huevos es de 10 minutos.

9. Una señal sonora indicará el final de la cocción y se apagará el indicador luminoso.

10. Coloque el interruptor en posición « O ». **OBSERVACIÓN:** Cuando el aparato se enfríe, se volverá a poner en marcha automáticamente si no pone el

interruptor manualmente en posición « O ».

11. Retire inmediatamente los huevos para evitar que se sigan cociendo.
12. Utilice una pequeña espátula para desmoldar los huevos.

Para hacer tortillas

1. Retire la tapadera y todas las partes sueltas.
2. Llene el dosificador de agua fría hasta la marca « tortilla/duro ». **OBSERVACIÓN:** Las marcas son solo indicativas y puede ajustar el nivel de agua al grado de cocción deseado.
3. Vierta agua fría en la bandeja de la base.
4. Embadurne el recipiente para escalfar con mantequilla o aceite vegetal.
5. Rompa y bata un máximo de 3 huevos en un recipiente. Vierta la mezcla batida en el recipiente para tortillas.
6. Coloque el soporte inferior de cocción sobre la base. Las nervaduras de las empuñaduras laterales deben estar orientadas hacia arriba.
7. Coloque el recipiente para tortillas sobre el soporte inferior de cocción.
8. Coloque la tapadera sobre el conjunto y ponga el interruptor en posición « I ». El piloto se enciende.
9. Cuando el agua se haya evaporado completamente, la tortilla estará lista.
10. Una señal sonora indicará el final de la cocción y se apagará el indicador luminoso.
11. Coloque el interruptor en posición « O ». **OBSERVACIÓN:** Cuando el aparato se enfríe, se volverá a poner en marcha automáticamente si no pone el interruptor manualmente en posición « O ».
12. Retire inmediatamente la tortilla para evitar una cocción excesiva.
13. Utilice una pequeña espátula para retirar la tortilla.

5. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- Conserve los huevos en un lugar fresco hasta su utilización. Utilice siempre huevos fríos. No los deje a temperatura ambiente para evitar que se hagan demasiado.
- Los huevos deben guardarse en el mismo embalaje en el que los haya comprado para que no se sequen ni absorban los olores del refrigerador.
- Los huevos deben guardarse con la parte más gruesa hacia arriba, lo que permitirá conservarlos frescos más tiempo y que la yema quede centrada. Es una sugerencia para conservar los huevos.
- Para saber si los huevos son frescos, colóquelos en un recipiente con agua fría salada. Si se van al fondo, están frescos; si flotan, no lo están.
- Lave siempre las cáscaras antes de preparar un huevo pasado por agua, mollet o duro.
- Enfríe los huevos cocidos inmediatamente después de la cocción para evitar que sigan cociendo y que se forme un círculo verde oscuro alrededor de la yema. Utilice pinzas para retirar los huevos cocidos y colocarlos en un colador o un tamiz. Vierta agua fría sobre los huevos hasta que se hayan enfriado. También puede poner los huevos en un recipiente con agua helada.
- Para pelar los huevos duros fríos con más facilidad, hága-

los rodar suavemente por el mostrador empujando con la palma de la mano para romper la cáscara. Empiece siempre por el lado más ancho.

- Los huevos duros cocidos con cáscara se conservan en un lugar fresco durante una semana. Los huevos duros cocidos sin la cáscara deben consumirse inmediatamente.
- Los huevos duros coloreados con fines decorativos no deben consumirse.
- Para pelar huevos pasados por agua o mollets, rompa la parte superior de la cáscara en el centro del huevo con ayuda de un cuchillo. Extraiga el huevo con una cucharilla de café.
- Utilice como guía el dosificador incluido. Para lograr huevos bien cocidos, llene el recipiente de agua hasta el límite superior. Para lograr huevos ligeramente líquidos, llene de agua hasta el límite inferior. Es útil tenerlo en cuenta para la preparación de huevos escalfados, pero puede jugar con la cantidad de agua para otros tipos de huevo.
- Los huevos escalfados se pueden preparar anticipadamente y calentarse antes de su consumo. En este caso, debe cocinar los huevos durante algo menos de tiempo, utilizando menos agua, y enfriarlos inmediatamente en el refrigerador. Para calentarlos, utilice un recipiente con agua caliente y seque el huevo con papel absorbente en un plato.

6. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

QUÉ HACER SI:	RESPUESTAS
El electrodoméstico no funciona...	• Ponga el interruptor en la posición « I » y compruebe que ha añadido el agua.

Los huevos no se cocen...	• Compruebe que ha añadido la cantidad de agua necesaria para la consistencia deseada.
Los huevos estallan en el aparato...	• Los huevos estaban demasiado fríos.

7. LIMPIAR Y GUARDAR

- Desenchufe siempre el hervidor Cuisinart® antes de limpiarlo.
- Lave todas las partes sueltas en agua caliente y jabonosa o en la bandeja superior del lavavajillas.
- Limpie la bandeja de la base con un trapo húmedo. Limpie los depósitos de cal que haya dejado el agua con un trapo humedecido con una cucharada soperá de vinagre blanco. También actúa como agente antibacteriano.

ATENCIÓN: La base está muy caliente después de su uso. Deje que el aparato se enfríe antes de montarlo o desmontarlo.

OBSERVACIÓN: Si no limpia regularmente la bandeja de la base con vinagre, puede precipitarse la cal naturalmente presente en el agua y provocar una decoloración de las cáscaras de huevo. No obstante, esta decoloración no altera el sabor de los huevos.

- Limpie la base del aparato con un trapo húmedo. NO la sumerja en el agua.
- Coloque los soportes, el recipiente para tortillas, el recipiente para escalfar, el dosificador y las hueveras en el aparato antes de guardarlo.
- Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un miembro del servicio posventa autorizado.

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.babyliss.com

IB-13/