

Egg Boiler

Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch

moa
color your life

www.moacolors.com

BEFORE USE

Before use, please read this manual carefully.

Only connect the appliance to an earthed wall socket.

This appliance is for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to avoid fires, electric shocks, burns, or other injuries and damage. Read these operating and safety instructions carefully.

IMPORTANT SAFEGUARDS (1/2)

1. Please keep the child away when this unit is working.
2. Do not connect the power when the cover is left off so as to avoid any personal injury caused by the spilt boiling water.
3. Do not use it in your absence.
4. The egg boiler shall be put on a solid platform during use. Do not press too hard so as to avoid any damage of the power switch.
5. The unit shall not be used on the surface or in the vicinity of a heat-labile object such as carpet and plastics. Do not put those which will be dampened by steam on the top of this unit.
6. Do not add the water or pull out the plug when the water is dry-boiled. Please do not touch the heating plate so as to protect yourself from being scaled.
7. Be cautious about the steam from the vent so as to prevent yourself being scaled.
8. No liquid entry is allowed in the internal egg boiler so as to avoid any danger.

IMPORTANT SAFEGUARDS (2/2)

9. Any replacement shall be made by the full-time personnel from the manufacturer or a department which is similar with a maintenance and repair service center once the power cord is damaged so as to avoid any danger.

10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

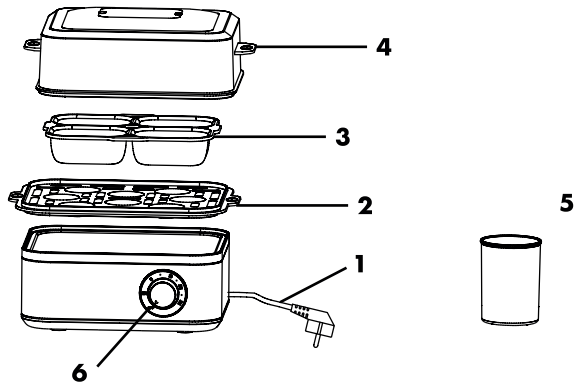
11. Avoid injuries from the egg pin;

12. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

13. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PARTS DESCRIPTION & POSITION



1. Power cord and plug
2. Steam rack for 8 eggs
3. Insert for poaching eggs
4. Lid with handle
5. Measuring cup with integrated egg piercer
6. On/off knob with timer function

Attention: Please do not put the bowl on the heating plate directly when boiling eggs. Do not use bowl until it is put on the shelf.

COOKING TIMES

Amount of eggs	Doneness	Amount of water	Time
2 Eggs	Soft	50 ml	6 Min
	Medium	70 ml	10 Min
	Hard	100ml	12 Min
4 Eggs	Soft	60 ml	9 Min
	Medium	80 ml	12 Min
	Hard	120 ml	14 Min
6 Eggs	Soft	50 ml	8 Min
	Medium	70 ml	12 Min
	Hard	80 ml	14 Min
8 Eggs	Soft	60 ml	9 Min
	Medium	80 ml	12 Min
	Hard	100 ml	14 Min

BOILING EGGS

1. Fill the provided measuring cup (1 l) with the resp. amount of cold water (see "Cooking times / Amount of water to be used") and pour the water into the water tray.

2. Carefully, pierce the blunt end of the eggs with the egg piercer and place them blunt size down on the egg tray. This should reduce the risk of the eggs cracking during the boiling process. remains the same, the steaming time will be increased by approx. 30%.

Warning: Risk of injury!

Handle the measuring cup carefully, as the integrated egg piercer is extremely sharp.

3. Place the egg tray with the eggs properly onto the water tray and close the lid.

4. Connect the power plug to a properly installed wall socket.

5. Switch on the appliance by turning the on/off switch to the respective time setting. Refer to "Cooking times".
The integrated light lights up.

6. The water starts to heat up. The buzzer sounds once the set time is reached or once the water is evaporated. The indicator light starts blinking.

7. Switch off (Off-Position) the appliance and disconnect it from the mains.

8. Carefully, lift off the appliance lid by its handle, hot steam might evaporate.

9. Lift off the egg tray by its handle and briefly rinse the eggs under cold tap water. They are now ready to be served.

Note: We recommend to use medium size eggs. Depending on the size, number and freshness of the eggs, the results may vary slightly. In addition, if the eggs are not removed immediately after the boiling process has stopped, they will continue to harden.

Scrambled Eggs 220 g
 Seasoned, scrambled (black insert)
 140 ml approx. 11 Min

4 Poached Eggs Eier 220g
 (black insert)
 140 ml approx. 10 Min

Note: The cooking times may vary according to size resp. weight of the egg. Only cook eggs of the same size and weight at the same time.

You may boil 8 eggs or poach 4 eggs with this egg boiler.

STEAMING TIMES

Food: Broccoli (fresh)
 Preparation: Cut into small florets
 Weight: 150 g
 Steaming: 11 Min

Food: Whole green beans
 Preparation: -
 Weight: 150 g
 Steaming: 16 Min

Food: Cauliflower (fresh)
 Preparation: Cut into small florets
 Weight: 150 g
 Steaming: 15 Min

Food: Carrots (fresh)
 Preparation: Cut into small slices
 Weight: 150 g
 Steaming: 15 Min

Food: Green asparagus (fresh)
 Preparation: Shorten to fit onto steam tray
 Weight: 200 g
 Steaming: 18 Min

Food: Zucchini
 Preparation: Cut into small slices
 Weight: 150 g
 Steaming: 9 Min

Food: Mushrooms
 Preparation: Halved (big) Whole (small)
 Weight: 150 g
 Steaming: 7 Min

Food: Carrots & peas (frozen)
 Preparation: do not defrost
 Weight: 150 g
 Steaming: 14 Min

Food: Salmon fillet
 Preparation: 2 fillets portioned
 Weight: 300 g
 Steaming: 12 Min

Food: Sausage (e.g. Wiener)
 Preparation: 2 pcs
 Weight: 240 g
 Steaming: 16 Min

Note:

- The a.m. steaming time is only approximate.
- The time can vary according to size, type, quantity, freshness and temperature (frozen) of the food placed onto the tray.
- All steaming times refer to the use of the lower steaming tray.
- If both steaming trays are used, the amount of water to be used remains the same, the steaming time will be increased by approx. 30%.

STEAMING FUNCTION

Water amount to be used

- 140 ml for steaming times up to 16 minutes.
- 200 ml for steaming times from 17 minutes upwards.

Steaming small amounts of food

- Pour the respective amount of water into the tray.
- Place the steaming tray onto the water tray and distribute the food evenly onto the steaming tray to guarantee an even cooking result.

Make sure that all food pieces are cut/prepared to a similar size to obtain the best cooking result.

- Close the lid and connect the power plug to a properly installed wall socket.

- Switch on the appliance by turning the on/off switch to the respective time setting. Refer to the table underneath.
The integrated indicator light lights up.
- The water starts to heat up. The buzzer sounds once the set time is reached or once the water is evaporated. The indicator light starts blinking.
- Switch off (Off-Position) the appliance and disconnect it from the mains.
- Carefully, lift off the appliance lid by its handle, hot steam might evaporate.

POACHING EGGS

1. Fill the provided measuring cup with the resp. amount of cold water (see "Cooking times / Amount of water to be used") and pour the water into the water tray (6).
2. Crack one egg or more into the insert for poaching eggs.
3. Place the egg tray (without eggs) onto the water tray and place the insert for poaching eggs on top or Insert the steam rack, place the second egg tray and place the insert for poaching eggs (5) on top.
4. Close the lid and connect the power plug to a properly installed wall socket.
5. Switch on the appliance by turning the on/off switch to the respective time setting. Refer to "Cooking times". The integrated indicator light lights up.
6. The water starts to heat up. The buzzer sounds once the set time is reached or once the water is evaporated. The indicator light starts blinking.
7. Switch off (Off-Position) the appliance and disconnect it from the mains.
8. Carefully, lift off the appliance lid by its handle, hot steam might evaporate.
9. Lift off the insert for poaching eggs and serve the eggs.

Caution: Risk of burns!

During use, hot steam escapes through the steam vent on top of the lid. Do not touch or cover it when in use. The egg trays and inserts get very hot during use, therefore, only lift them off by their handles or if necessary use pot handlers.

DRY-BOIL CUT-OUT

Your egg boiler/mini steamer is equipped with a boil-dry cut-out, which will switch off the appliance automatically, should it accidentally be operated without water or by not observing the minimum water level. In the event of such a safety cut-out, switch off the appliance immediately, unplug it and let it cool down for approx. 10 minutes. Afterwards, the appliance is ready for use again.

THERMAL SAFETY CUT-OUT

This egg boiler/mini steamer has a thermal safety device. In case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cut-out, thus preventing overheating.

DESCALING

Descale your appliance in regular intervals (approx. every 3 - 6 months), depending on the frequency of use and the local water quality.

Never use any sharp, pointed or metal objects to remove limescale built up in the appliance.

To remove limescale, use a common gentle descaler, which is suitable for your appliance.

Put some of the descaler liquid onto a soft moistened cloth and apply it to the water tray. Leave it on for a while and then remove it thoroughly with a wet cleaning sponge. Make sure to dry it properly afterwards.

CARE AND CLEANING

1. Please pull out the plug from the socket after use.
2. Do not clean it until the power is turned off and the egg boiler is cooled.
3. The shelf and cover can be cleaned with a washing detergent or sponge. Do not clean with a hard steel wire so as to avoid any surface damage.
4. Do not put the whole unit into the water to wash. The machine surface can be wiped with a wet towel. It is not allowed to be rinsed with water so as to avoid any electric leakage and occurrence of faults.
5. Please clean and wipe the unit and put it into its packages if you want to lay it up for a long time. Put it in a ventilated and dry place so as to avoid being dampened to cause any problems on its normal use.

TROUBLE SHOOTING

1. Indicator light of rotary switch does not work:
 - a. Power failure?
 - b. Whether the power cord is plugged in the socket?
 - c. Whether the socket power is on?
2. Egg is over done or under done
 - A. Whether the water is too much or not enough (It will appear over done with too much water and under done with insufficient water)?Remarks: If those faults are still unresolved with above-mentioned analysis or any other faults exist, please contact our maintenance and repair service points or dealers. A non-authorized personnel is not allowed to disassemble this product without permission.

DISPOSAL

Do not dispose of the device in normal domestic waste.
Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.
Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

WARRANTY

Dear Valued Customer,

Thank you very much for purchasing a MOA product.

We wish you to inform you that this product is covered by a warranty which complies with all legal provisions concerning existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

Should you find any defect or malfunction of your MOA product, please contact the appropriate Customer Care Center.

Sincerely yours,
The MOA Team

VOOR HET GEBRUIK

Lees deze handleiding voor gebruik met aandacht.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik van elektrische apparaten, moeten algemene veiligheidsmaatregelen altijd opgevolgd worden om brand, elektrische schokken, brandwonden en andere verwondingen en vormen van schade te voorkomen. Lees deze gebruiksaanwijzing en veiligheidsmaatregelen zorgvuldig.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (1/2)

1. Houd kinderen buiten bereik wanneer het apparaat in gebruik is.
2. Verbind de stekker niet wanneer de deksel van het apparaat is om persoonlijk letsel te voorkomen door gemorst kokend water.
3. Gebruik het apparaat niet zonder toezicht.
4. De eierkoker dient tijdens gebruik op een stevig platform te staan. Druk niet te hard in om schade aan de stroomschakelaar te voorkomen.
5. Het apparaat mag niet worden gebruikt op oppervlakten of in de nabijheid van een warmtegevoelig object, zoals tapijt en plastic. Plaats geen objecten die vochtig kunnen worden bovenop dit apparaat.
6. Voeg geen water toe en ontkoppel de stekker niet wanneer het water volledig is verdampt. Raak de verwarmingsplaat niet aan om brandwonden te voorkomen.
7. Wees voorzichtig met de stoom uit het ventiel om brandwonden te voorkomen.
8. Om gevaar te voorkomen mag er geen vloeistof in de interne eierkoker komen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (2/2)

9. Het vervangen van onderdelen mag alleen worden verricht door het fulltime personeel van de producent of een vergelijkbare afdeling met een onderhouds- en reparatieservicepunt als de stroomkabel beschadigd is geraakt, om gevaar te voorkomen.

10. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht of na instructie over het gebruik van het apparaat door een persoon met verantwoordelijkheid voor hun veiligheid.

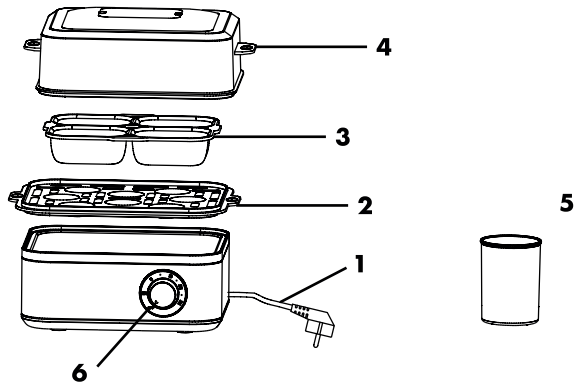
11. Vermijd letsel van de eierprikker;

12. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- bed-and-breakfast-omgevingen.

13. Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN & POSITIE



1. Stroomkabel en stekker
2. Stoomrek voor 8 eieren
3. Inzet voor het pocheren van eieren
4. Deksel met handvat
5. Maatbeker met ingebouwde eierbreker
6. Aan-/uitknop met timerfunctie

Let op: Plaats de schaal niet rechtstreeks op de verwarmingsplaat wanneer u eieren kookt. Gebruik de schaal pas als deze op de behuizing staat.

KOOKTIJD

Aantal eieren	Maten van koken	Hoeveekheid water	Tijd
2 Eieren	Zacht	50 ml	6 Min
	Halfzacht	70 ml	10 Min
	Hard	100ml	12 Min
4 Eieren	Zacht	60 ml	9 Min
	Halfzacht	80 ml	12 Min
	Hard	120 ml	14 Min
6 Eieren	Zacht	50 ml	8 Min
	Halfzacht	70 ml	12 Min
	Hard	80 ml	14 Min
8 Eieren	Zacht	60 ml	9 Min
	Halfzacht	80 ml	12 Min
	Hard	100 ml	14 Min

Opmerking: We raden u aan om eieren van mediumgrootte te gebruiken. De grootte, het aantal en de versheid van de eieren kunnen het resultaat enigszins beïnvloeden. Als u de eieren niet meteen verwijdt nadat het kookproces klaar is, dan blijven de eieren koken.

Opmerking: De kooktijden kunnen licht variëren afhankelijk van de grootte en het gewicht van het ei. Kook alleen eieren van hetzelfde gewicht en dezelfde grootte tegelijkertijd.

U kunt met deze eierkoker 8 eieren koken of 4 eieren pocheren.

EIEREN KOKEN

1. Vul de inbegrepen maatbeker (1 l) met de resp. hoeveelheid koud water (zie 'Kooktijden/Benodigde hoeveelheden water') en giet het water in de watertray (6).

2. Prik voorzichtig een gaatje in het stompe deel van de eieren met de eierprikker en plaats deze met de stompe kant naar beneden op de eiertray. Dit verlaagt het risico dat de eieren barsten tijdens het kookproces, wat onder vergelijkbare omstandigheden de stoomtijd met ong. 30% zou verhogen.

Waarschuwing: risico op letsel!

Gebruik de maatbeker voorzichtig, omdat de eierprikker zeer scherp is.

3. Plaats de eiertray met de eieren correct in de watertray en sluit de deksel.

4. Steek de stekker in een correct aangesloten stopcontact.

5. Zet het apparaat aan door de aan-/uitknop naar de juiste tijdstelling te draaien. Zie "Kooktijden".
Het ingebouwde indicatorlampje gaat branden.

6. Het water begint te verwarmen. De buzzer klinkt als de ingestelde tijd is verstreken of als het water is verdampt. Het indicatorlampje begint te knipperen.

7. Schakel het apparaat uit (Uit-positie) en haal de stekker uit het stopcontact.

8. Haal voorzichtig de deksel van het apparaat met het handvat; hete stoom kan opstijgen.

9. Til de eiertray op met het handvat en houd de eieren kort onder koud kraanwater. De eieren zijn nu klaar om geserveerd te worden.

Opmerking: We raden u aan om eieren van mediumgrootte te gebruiken. De grootte, het aantal en de versheid van de eieren kunnen het resultaat enigszins beïnvloeden. Als u de eieren niet meteen verwijdert nadat het kookproces klaar is, dan blijven de eieren koken.

Roereieren 220g
 Gekruid, geklutsd (zwart inzetstuk)
 140 ml ong. 11 Min

4 gepocheerde eieren 220g
 (zwart inzetstuk)
 140 ml ong. 10 Min

Opmerking: De kooktijden kunnen licht variëren afhankelijk van de grootte en het gewicht van het ei. Kook alleen eieren van hetzelfde gewicht en dezelfde grootte tegelijkertijd.

U kunt met deze eierkoker 8 eieren koken of 4 eieren pocheren.

STOOMTIJDEN

Voedselsoort: Broccoli (Vers)
 Bereiding: In kleine roosjes gesneden
 Gewicht: 150 g
 Stoomtijd: 11 Min

Voedselsoort: Hele sperziebonen
 Bereiding: -
 Gewicht: 150 g
 Stoomtijd: 16 Min

Voedselsoort: Bloemkool (vers)
 Bereiding: In kleine roosjes gesneden
 Gewicht: 150 g
 Stoomtijd: 15 Min

Voedselsoort: Wortels (vers)
 Bereiding: In dunne plakjes gesneden
 Gewicht: 150 g
 Stoomtijd: 15 Min

Voedselsoort: Groene asperges (vers)
 Bereiding: Gesneden zodat het op de stoomtray past
 Gewicht: 200 g
 Stoomtijd: 18 Min

Voedselsoort: Courgette
 Bereiding: In dunne plakjes gesneden
 Gewicht: 150 g
 Stoomtijd: 9 Min

Voedselsoort: Champignons
 Bereiding: Gehalveerd (groot)
 Gewicht: 150 g
 Stoomtijd: 7 Min

Voedselsoort: Wortels & erwten (diepvries)
 Bereiding: Niet ontdoeien
 Gewicht: 150 g
 Stoomtijd: 14 Min

Voedselsoort: Zalmfilet
 Bereiding: 2 gesneden filets
 Gewicht: 300 g
 Stoomtijd: 12 Min

Voedselsoort: Worst (bijv. Wiener)
 Bereiding: 2 stuks
 Gewicht: 240 g
 Stoomtijd: 16 Min

Opmerking:

- De stoomtijd is een schatting.
- De tijd kan variëren afhankelijk van de grootte, het type, de hoeveelheid, versheid en temperatuur (bevroren) van het voedsel op de tray.
- Alle stoomtijden zijn op basis van het gebruik van de onderste stoomtray.
- Bij gebruik van beide stoomtrays blijft de benodigde hoeveelheid water hetzelfde, maar stijgt de stoomtijd met ong. 30%.

STOOMFUNCTIE

Benodigde hoeveelheid water

- 140 ml voor stoomtijden tot en met 16 minuten.
- 200 ml voor stoomtijden vanaf 17 minuten.

Kleine hoeveelheden eten stomen

- Giet de benodigde hoeveelheid water in de tray.
- Plaats de stoomtray in de watertray en verspreid het eten gelijkmatig over de stoomtray voor een gelijk stoomresultaat.

Zorg dat al het eten is gesneden/bereid tot een vergelijkbare grootte voor het beste kookresultaat.

- Sluit de deksel en steek de stekker in een correct functionerend stopcontact.

- Schakel het apparaat in door de aan-/uitknop op de juiste tijdstelling te zetten. Zie onderstaande tabel. Het ingebouwde indicatorlampje gaat branden.
- Het water begint te verwarmen. De buzzer klinkt als de ingestelde tijd is verstreken of als het water is verdampt. Het indicatorlampje begint te knipperen.
- Schakel het apparaat uit (Uit-positie) en haal de stekker uit het stopcontact.
- Haal voorzichtig de deksel van het apparaat met het handvat; hete stoom kan opstijgen.

EIEREN Pocheren

1. Vul de inbegrepen maatbeker (1 l) met de resp. hoeveelheid koud water (zie 'Kooktijden/Benodigde hoeveelheden water') en giet het water in de watertray.
2. Breek een of meer eieren in het inzetstuk voor het pocheren van eieren.
3. Plaats de eiertray (zonder eieren) in de watertray en plaats het inzetstuk voor pocheren erbovenop of plaats het stoomrek, plaats de tweede eiertray en plaats het inzetstuk voor pocheren (5) erbovenop.
4. Sluit de deksel en verbind de stekker met een correct werkend stopcontact.
5. Schakel het apparaat in door de aan-/uitknop op de juiste tijdstelling te zetten. Zie "Kooktijden". Het ingebouwde indicatorlampje gaat branden.
6. Het water begint te verwarmen. De buzzer klinkt als de ingestelde tijd is verstreken of als het water is verdampt. Het indicatorlampje begint te knipperen.
7. Schakel het apparaat uit (Uit-positie) en haal de stekker uit het stopcontact.
8. Haal voorzichtig de deksel van het apparaat met het handvat; hete stoom kan opstijgen.
9. Til het inzetstuk voor pocheren eruit en serveer de eieren.

Pas op: risico op verbranding!

Tijdens gebruik ontsnapt hete stoom door het stoomventiel bovenop de deksel. Raak deze niet aan en bedek deze niet als het apparaat wordt gebruikt. De eiertrays en inzetstukken worden erg heet tijdens gebruik. Til deze dus alleen op met hun handvaten of, indien nodig, met pannenlappen.

AUTOMATISCHE THERMISCHE BEVEILIGING

Uw eierkoker/ministomer is voorzien van een automatische droogkookbeveiliging, dat uw apparaat automatisch uitschakelt als het per ongeluk wordt gebruikt zonder water of wanneer het minimum waterniveau niet wordt gehanteerd. In het geval van een veiligheidsonderbreking, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker eruit en laat u het ong. 10 minuten afkoelen. Hierna is het apparaat weer klaar voor gebruik.

AUTOMATISCHE THERMISCHE BEVEILIGING

Deze eierkoker/ministomer heeft een automatische thermische beveiliging. In het geval dat de thermostaat uitvalt, wordt het elektrisch circuit automatisch afgesloten, waardoor het apparaat niet kan oververhitten.

ONTKALKEN

Ontkalk uw apparaat regelmatig (ong. elke 3-6 maanden), afhankelijk van frequentie van gebruik en de lokale waterkwaliteit.

Gebruik nooit een scherp, puntig of metalen object om kalksteen te verwijderen dat zich heeft opgebouwd in het apparaat.

Gebruik een normale milde ontkalker om het kalksteen te verwijderen dat geschikt is voor uw apparaat.

Doe wat ontkalkingsmiddel in een zachte, vochtige doek en gebruik deze op de watertray. Laat het middel een tijdje zitten en verwijder het vervolgens met een natte schoonmaak spons. Zorg dat u de tray goed droogt.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik.
2. Reinig het apparaat alleen als de stekker niet is aangesloten en de eierkoker is afgekoeld.
3. Het rek en de deksel kunnen worden gereinigd met een wasmiddel of spons. Reinig niet met een harde stalen draad om schade aan het oppervlak te voorkomen.
4. Dompel het apparaat niet onder bij het reinigen. U kunt het oppervlak afnemen met een natte handdoek. Het is niet toegestaan deze met water af te spoelen, om te voorkomen dat het water lekt naar het elektrisch circuit en er zich storingen voor gaan doen.
5. Reinig en veeg het apparaat af en plaats deze terug in de verpakking wanneer u het lange tijd niet zult gebruiken. Plaats het op een geventileerde en droge plek om te voorkomen dat er damp ontstaat dat het normale gebruik kan belemmeren.

PROBLEEMOPLOSSING

1. Indicatorlamp van de draaiknop werkt niet:
 - a. Stroomstoring?
 - b. Zit de stekker goed in het stopcontact?
 - c. Staat er stroom op het stopcontact?
2. Ei is te hard of te zacht gekookt
 - A. Gebruikt u teveel of te weinig water (het ei kookt te hard bij teveel water en te zacht bij onvoldoende water)?

Opmerking: Indien deze problemen zich blijven voordoen na de bovenstaande analyse of als andere problemen zich voordoen, neem dan contact op met onze onderhouds- en reparatieservicepunten of dealers. Niet-bevoegd personeel mag het product niet zonder toestemming demonteren.

VERWIJDEREN

Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval.
Breng het apparaat naar een geregistreerd afvalverwerkingsbedrijf of naar de plaatselijke milieustraat.
Houd u zich aan de huidige geldige regelgeving. Neem in geval van twijfel contact op met het dichtstbijzijnde afvalverwerkingsbedrijf.

GARANTIE

Gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor uw aankoop van een MOA-product.

Wij wensen u hierbij mee te delen dat dit product wordt gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke bepalingen inzake de heersende garantie- en consumentenrechten in het land waar het product werd gekocht.

Mocht u een defect of storing vaststellen aan uw MOA-product, neemt u dan a.u.b. contact op met het passende Customer Care Center (klantenservice), waar u het product heeft gekocht.

Hartelijke groet,
Het MOA Team

VOR INBETRIEBNAHME

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, um Brände, Stromschläge, Verbrennungen oder andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie diese Betriebs- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (1/2)

1. Kinder bei laufendem Gerät von diesem fernhalten.
2. Nicht einstecken, wenn der Deckel nicht aufliegt, um Körperschäden durch kochendes Spritzwasser zu vermeiden..
3. Nicht unbeaufsichtigt lassen
4. Auf soliden Untergrund stellen. Schaltern nicht zu fest drücken, um Schäden zu vermeiden.
5. Nicht in der Nähe von entflammaren Objekten, wie Teppiche oder Plastik, nutzen. Keine dampfanfälligen Objekte über das Gerät stellen.
6. Do not add the water or pull out the plug when the water is dry-boiled. Heizplatte nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Vorsicht mit heißem Wasserdampf, welcher aus dem Gerät austritt.
8. Keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen lassen.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (2/2)

9. Jeder Ersatz muss vom Vollzeitpersonal des Herstellers oder einer Abteilung, die einer Wartungs- und Reparaturwerkstatt ähnlich ist, durchgeführt werden, sobald das Netzkabel beschädigt ist, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

10. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.

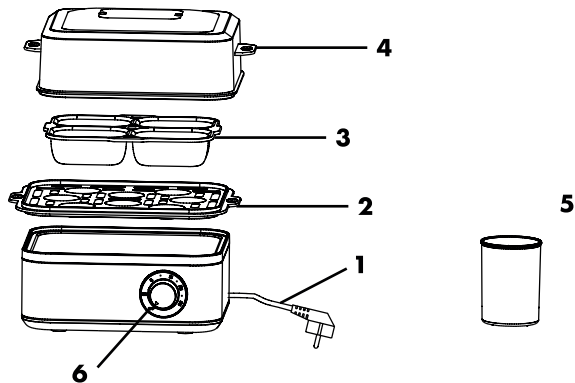
11. Vermeiden Sie Verletzungen durch die Eierpikser;

12. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten;
- Bed-and-Breakfast Typ Umgebungen.

13. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

TEILEBESCHREIBUNG & POSITION



1. Netzkabel und Stecker
2. Dampfgitter für 8 Eier
3. Einsatz für pochierte Eier
4. Deckel mit Griff
5. Messbecher mit integrierter Eierpikser
6. Ein-/Ausschalter mit Timerfunktion

Achtung: Bitte stellen Sie die Schale beim Eierkochen nicht direkt auf die Heizplatte. Verwenden Sie die Schale nicht, bis sie auf das Regal gestellt wurde.

GARZEITEN

Anzahl	Art	Wassermenge	Zeit
2 Eier	Weich	50 ml	6 Min
	Wachsig	70 ml	10 Min
	Hart	100ml	12 Min
4 Eier	Weich	60 ml	9 Min
	Wachsig	80 ml	12 Min
	Hart	120 ml	14 Min
6 Eier	Weich	50 ml	8 Min
	Wachsig	70 ml	12 Min
	Hart	80 ml	14 Min
8 Eier	Weich	60 ml	9 Min
	Wachsig	80 ml	12 Min
	Hart	100 ml	14 Min

Hinweis: Wir empfehlen, mittelgroße Eier zu verwenden. Je nach Größe, Anzahl und Frische der Eier können die Ergebnisse leicht variieren. Wenn die Eier nicht sofort nach Beendigung des Kochvorgangs entfernt werden, garen sie weiter.

Hinweis: Die Garzeiten können je nach Größe bzw. Gewicht des Eis variieren. Nur Eier gleicher Größe und gleichen Gewichts zur gleichen Zeit kochen.

Mit diesem Eierkocher können Sie 8 Eier kochen oder 4 Eier pochieren.

EIER KOCHEN

1. Füllen Sie den mitgelieferten Messbecher (1 l) mit der jeweiligen Wassermenge (siehe "Garzeiten/Zu verwendende Wassermenge") und gießen Sie das Wasser in die Wasserschale.

2. Vorsichtig das stumpfe Ende der Eier mit dem Eierpikser durchstechen und die stumpfe Seite in die Eierablage legen. Dies sollte das Risiko eines Bruchs der Eier während des Kochvorgangs verringern. Bleibt der Wert gleich, wird die Dämpfzeit um ca. 30%.

Warnung: Verletzungsgefahr!

Vorsicht beim Umgang mit dem Messbecher, der integrierte Eierpikser ist extrem scharf.

3. Legen Sie die Eierablage mit den Eiern richtig auf die Wasserschale und schließen Sie den Deckel.

4. Schließen Sie den Netzstecker an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.

5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf die jeweilige Zeiteinstellung stellen. Siehe "Garzeiten". Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.

6. Das Wasser beginnt sich zu erwärmen. Der Summer ertönt, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist oder das Wasser verdampft ist. Die Kontrollleuchte beginnt zu blinken.

7. Schalten Sie das Gerät aus (Off-Position) und trennen Sie es vom Netz.

8. Heben Sie den Gerätedeckel vorsichtig an seinem Griff ab, da heißer Dampf entweichen kann.

9. Heben Sie die Eierablage am Griff an und spülen Sie die Eier kurz mit kaltem Leitungswasser ab. Sie sind nun bereit, serviert zu werden.

Hinweis: Wir empfehlen, mittelgroße Eier zu verwenden. Je nach Größe, Anzahl und Frische der Eier können die Ergebnisse leicht variieren. Wenn die Eier nicht sofort nach Beendigung des Kochvorgangs entfernt werden, garen sie weiter.

Rührei 220 g
Gewürzt, gerührt (Schwarzer Einsatz)
140 ml ca. 11 Min

4 pochierte Eier 220 g
(Schwarzer Einsatz)
140 ml ca. 10 Min

Hinweis: Die Garzeiten können je nach Größe bzw. Gewicht des Eis variieren. Nur Eier gleicher Größe und gleichen Gewichts zur gleichen Zeit kochen.

Mit diesem Eierkocher können Sie 8 Eier kochen oder 4 Eier pochieren.

DAMPFGARZEITEN

Lebensmittel: Brokkoli (frisch)
Zubereitung: In kleine Röschen schneiden
Gewicht: 150 g
Zeit: 11 Min

Lebensmittel: Ganze grüne Bohnen (frisch)
Zubereitung: -
Gewicht: 150 g
Zeit: 16 Min

Lebensmittel: Blumenkohl (frisch)
Zubereitung: In kleine Röschen schneiden
Gewicht: 150 g
Zeit: 15 Min

Lebensmittel: Karotten (frisch)
Zubereitung: In kleine Scheiben schneiden
Gewicht: 150 g
Zeit: 15 Min

Lebensmittel: Grüner Spargel (frisch)
Zubereitung: Kürzen, um auf die Dampfschale zu passen
Gewicht: 200 g
Zeit: 18 Min

Lebensmittel: Zucchini
Zubereitung: In kleine Scheiben schneiden
Gewicht: 150 g
Zeit: 9 Min

Lebensmittel:	Pilze
Zubereitung:	Halbiert (groß)
Gewicht:	150 g
Zeit:	7 Min
Lebensmittel:	Karotten & Erbsen (gefroren)
Zubereitung:	Ganz (klein)
Gewicht:	150 g
Zeit:	14 Min
Lebensmittel:	Lachsfilet
Zubereitung:	nicht auftauen
Gewicht:	300 g
Zeit:	12 Min
Lebensmittel:	Würstchen (z.B. Wiener)
Zubereitung:	2 Filets portioniert
Gewicht:	240 g
Zeit:	16 Min

Hinweis:

- Die o.g. Dampfgarzeiten sind nur Richtwerte.
- Die Zeit kann je nach Größe, Art, Menge, Frische und Temperatur (gefroren) der Speisen variieren.
- Alle Dampfgarzeiten beziehen sich auf die Verwendung der unteren Dämpftasse.
- Bei Verwendung beider Dämpftöpfe bleibt die zu verwendende Wassermenge gleich, die Dampfgarzeiten erhöht sich um ca. 30%.

DAMPFGARFUNKTION**Zu verwendende Wassermenge**

- 140 ml für Garzeiten bis zu 16 Minuten
- 200 ml für Garzeiten ab 17 Minuten

Dampfgaren kleiner Mengen von Lebensmitteln

- Gießen Sie die entsprechende Menge Wasser in die Schale.
- Stellen Sie die Dampfschale auf die Wasserschale und verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf diese, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass alle Lebensmittelstücke auf eine ähnliche Größe zugeschnitten sind, um das beste Garergebnis zu erzielen.
- Schließen Sie den Deckel und schließen Sie den Netzstecker an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf die jeweilige Zeiteinstellung stellen. Siehe Tabelle unten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.

- Das Wasser beginnt sich zu erwärmen. Der Summer ertönt, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist oder das Wasser verdampft ist. Die Kontrollleuchte beginnt zu blinken.

- Schalten Sie das Gerät aus (Off-Position) und trennen Sie es vom Netz.

- Vorsichtig den Gerätedeckel an seinem Griff abnehmen, heißer Dampf kann entweichen.

POCHIERTE EIER

1. Füllen Sie den mitgelieferten Messbecher mit der jeweiligen Wassermenge (siehe "Garzeiten/Zu verwendende Wassermenge") und gießen Sie das Wasser in die Wasserschale (6).

2. Ein Ei oder mehrere Eier in den Einsatz für pochierte Eier geben.

3. Legen Sie die Eierablage (ohne Eier) auf die Wasserablage und legen Sie den Einsatz für pochierte Eier darauf.
Oder Dampfgitter einsetzen, zweite Eierablage einsetzen und den Einsatz für pochierte Eier (5) darauf legen.

4. Schließen Sie den Deckel und schließen Sie den Netzstecker an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.

5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf die jeweilige Zeiteinstellung stellen. Siehe "Garzeiten". Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.

6. Das Wasser beginnt sich zu erwärmen. Der Summer ertönt, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist oder das Wasser verdampft ist. Die Kontrollleuchte beginnt zu blinken.

7. Schalten Sie das Gerät aus (Off-Position) und trennen Sie es vom Netz.

8. Heben Sie den Gerätedeckel vorsichtig an seinem Griff ab, da heißer Dampf entweichen kann.

9. Den Einsatz für pochierte Eier abheben und die Eier servieren.

Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs entweicht heißer Dampf durch den Dampfauslass auf der Oberseite des Deckels. Berühren oder bedecken Sie ihn nicht, wenn er in Gebrauch ist. Die Eierablagen und Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß, daher sollten sie nur an den Griffen abgehoben oder bei Bedarf mit Topfhaltern bedient werden.

TROCKENABSCHALTUNG

Ihr Eierkocher/Mini-Dampfgarer ist mit einer Trockenabschaltung ausgestattet, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn es versehentlich ohne Wasser betrieben wird oder der Mindestwasserstand nicht eingehalten wird. Schalten Sie im Falle einer solchen Sicherheitsabschaltung das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie es ca. 10 Minuten abkühlen. Danach ist das Gerät wieder einsatzbereit.

TEMPERATURSCHUTZABSCHALTUNG

Ihr Eierkocher/Mini-Dampfgarer verfügt über eine Temperaturschutzabschaltung. Im Falle eines Thermostatausfalls verfügt die elektrische Schaltung über eine automatische Abschaltung, die eine Überhitzung verhindert.

ENTKALKUNG

Entkalken Sie Ihr Gerät in regelmäßigen Abständen (ca. alle 3 - 6 Monate), abhängig von der Nutzungshäufigkeit und der örtlichen Wasserqualität.

Verwenden Sie niemals scharfe, spitze oder metallische Gegenstände, um Kalkablagerungen im Gerät zu entfernen.

Verwenden Sie zum Entfernen von Kalkablagerungen einen handelsüblichen, schonenden Entkalker, der für Ihr Gerät geeignet ist.

Geben Sie einen Teil der Entkalkerflüssigkeit auf ein weiches, angefeuchtetes Tuch und tragen Sie sie auf die Wasserschale auf. Lassen Sie sie eine Weile einwirken und entfernen Sie sie dann gründlich mit einem nassen Reinigungsschwamm. Achten Sie darauf, dass Sie sie danach gründlich trocknen.

PFLEGE UND REINIGUNG

1. Bitte ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.
2. Erst wenn der Strom ausgeschaltet und der Eierkocher abgekühlt ist, darf er gereinigt werden.
3. Die Schalte und Abdeckung können mit einem Waschmittel oder Schwamm gereinigt werden. Nicht mit Stahlwolle reinigen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
4. Stellen Sie das gesamte Gerät zur Reinigung nicht in Wasser. Die Maschinenoberfläche kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Es darf nicht mit Wasser gespült werden, um elektrische Störungen zu vermeiden.
5. Bitte reinigen und wischen Sie das Gerät und legen Sie es in seine Verpackungen, wenn es für einen langen Zeitraum nicht verwendet wird. Stellen Sie es an einen belüfteten und trockenen Ort, um zu vermeiden, dass es feucht wird, so dass es bei normalem Gebrauch keine Probleme verursacht.

PROBLEMBEHANDLUNG

1. Die Kontrollleuchte des Drehschalters funktioniert nicht:
 - a. Stromausfall?
 - b. Ist das Gerät eingesteckt?
 - c. Funktioniert die Steckdose?
2. Eier sind zu wenig/zu sehr gekocht
 - A. Stimmt die Wassermenge in der Schale (zu wenig gekocht bei zu wenig Wasser, zu sehr gekocht bei zu viel Wasser)?Anmerkungen: Wenn diese Fehler durch die oben genannte Diagnose noch nicht behoben sind oder andere Fehler vorliegen, wenden Sie sich bitte an unsere Wartungs- und Reparaturwerkstätten oder Händler. Nicht-autorisiertes Personal ist nicht berechtigt, dieses Produkt ohne Genehmigung zu demontieren.

DE

ENTSORGUNG

Dieses Gerät nicht über den Haushaltsmüll entsorgen.
Bitte entsorgen Sie dieses Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder Ihre öffentliche Recyclinganlage.
Bitte beachten Sie die aktuell geltenden Richtlinien und wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre zuständige Recyclinganlage.

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke MOA entschieden haben.

Wir möchten Sie hiermit darüber informieren, dass die Gewährleistung dieses Produkts sämtliche gesetzlichen Vorschriften zu bestehenden Gewährleistungen sowie Ihre Rechte als Verbraucher in dem Land berücksichtigt, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Sollten Sie einen Fehler feststellen oder sollte Ihr MOA-Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an das betreffende Kundenservice-Zentrum.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr MOA Team

